



La más hermosa y aromática de todas las hierbas. El romero es un arbusto perenne con hojas en forma de aguja y flores de color azul pálido. Al tocarlo desprende un intenso perfume.



Pon una ramita debajo de la carne de cerdo o en el cordero al horno, y en marinada para carne de conejo o presas de caza. También acompaña bien a pescado y le da un toque de sabor a la paella. Se puede secar y machacar pero es mejor usarlo fresco.

ALCOHOL DE ROMERO

- Romero en flor
- Alcohol de 96°C
- Frasco de cristal

Llenar el frasco de romero en flor y rellenar con alcohol. Lo dejamos macerar durante 15 días en un lugar oscuro moviéndolo cada día. Pasado el tiempo lo filtramos y lo guardamos en un bote oscuro de cristal.

- Planta con numerosas propiedades medicinales: antiséptica, depurativa, diurética, estimulante estomacal...
- Reduce la ansiedad y mejora el apetito y la anemia (alto contenido en Fe)
- En la antigua Roma se usaba en bodas para visibilizar el amor y la felicidad de la pareja
- Usada como planta mágica para combatir la brujería, el mal de ojo o quitar la envidia