



Aceite picante para pizza

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	2

El aceite casero para pizza con guindilla, ajo y escamas de guindilla ahumada proporciona un sabor intenso y un picante ahumado. Ideal para refinar pizza, pasta, antipasti y pan.

Ingredientes

- 200 g Guindilla roja, troceado
- 10 Dientes de ajo, por la mitad
- 2 Cucharadita Copos de guindilla ahumada (por ejemplo, chipotle)
- 150 ml Aceite de oliva
- 100 ml Aceite de girasol
- 2 Hojas de laurel
- 2 Ramitas Romero
- ½ Cucharadita Sal
- 2 Cucharadita Azúcar

Preparación

Poner las guindillas, el ajo y los copos de guindilla en un robot de cocina, picarlos finamente y ponerlos en una sartén. Añadir el aceite de oliva y todos los ingredientes restantes, calentar a fuego medio. Cocer el aceite a fuego lento durante unos 30 minutos hasta que se oscurezca ligeramente. Retirar la hoja de laurel y el romero. Verter el aceite en los tarros preparados en caliente, cerrarlos bien y dejarlos enfriar.





Consejos

El aceite de pizza tiene una caducidad aproximada de 6 meses si se conserva bien cerrado y en un lugar oscuro.

Utilizarlo para aromatizar pizza, pasta o risotto.

El aceite de pizza casero es un regalo estupendo para llevar de visita.

Accesorios

2 tarros de conserva con tapa (de unos 200 ml cada uno), esterilizados

