

Aceite de oliva virgen picante



INGREDIENTES

- 500ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 o 3 guindillas picantes (grandes)
- 3 dientes de ajo
- Hoja de laurel
- Rama de Tomillo



ELABORACIÓN

Introducir en una aceitera 2 o 3 guindillas picantes grandes al gusto. Si quieres más picante introduce 3 guindillas.

Añade 3 dientes de ajo pelados y con un corte vertical.

Añade una hoja de laurel y la rama de tomillo.

Vierte los 500ml aceite de oliva virgen extra en la aceitera.

Agita suavemente y mezcla todo el contenido. Deja reposar durante una semana para que adquiera sabor.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	79.76 kcal	792.16 kcal
Grasas	8.66 g	86.02 g
Hidratos	0.38 g	3.77 g
Proteínas	0.07 g	0.65 g
Fibra	0.15 g	1.45 g
Sal	0 g	0.01g



Consejo:

Cuanto más tiempo esté en reposo más gusto y más sabor adquirirá el aceite.