



TOMILLO 35 G TERANA
<p>Descripcion general</p> <p>El tomillo es la hoja de un arbusto que no crece mucho, de la familia de la menta, llamada <i>Thymus Vulgaris</i>.</p> <p>La planta del tomillo tiene hojas de color verde grisáceo y no pasan de 6 mm de largo. Las hojas se secan, se trituran o se muelen.</p> <p>Origenes geograficos</p> <p>El tomillo se cultiva en el sur de Europa, incluyendo Francia, España y Portugal. También se cultiva en el Mediterráneo.</p> <p>Sabor y aroma</p> <p>El tomillo tiene un aroma seco y sutil y un sabor ligeramente a menta.</p> <p>Historia</p> <p>Los antiguos griegos consideraban al tomillo como símbolo de sacrificio, coraje y valor. La tradición dice que el tomillo estuvo en la cama de paja de la Virgen María y en la de Jesús. En la Edad Media, las mujeres bordaban un poco de tomillo en las bufandas y mascaradas que les darían a sus caballeros errantes. En varios periodos de la historia, el tomillo se ha utilizado para tratar grandes melancolías, males del sistema reproductivo, y para mejorar la digestión. En el siglo XVIII se recomendaba como una cura para la cruda.</p> <p>Recomendaciones de almacenaje</p> <p>Almacene en lugares secos, frescos y oscuros.</p> <p>Uso Culinario:</p> <p>El tomillo se incluye normalmente en mezclas para sazonar aves y rellenos y se utiliza también en salsas para pescado y sopas. Combina bien con el cordero, ternera, huevo y tomate. Frote ajo molido y tomillo sobre cordero, puerco o res. Sazone platillos de tomate, huevo y queso con tomillo. Mezcle tomillo en salsa para pizza, pasta o relleno para aves. Agreguelo al chili con cualquier combinación de mejorana, orégano, albahaca, romero, salvia o ajo.</p> <p>Medicinal: Se utilizaba como antiseptico.</p>
<p>\$56.21MN</p>