

**Creador:** Juan Castillo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Aprende a hacer un delicioso aceite picante casero. Con Aceite Maeva y un par de ingredientes más, tendrás un exquisito aceite picante para condimentar toda clase de platos.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 cucharada de cayena
- 1 cucharada de pimienta
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra de calidad buena Aceites Maeva
- - 1 diente de ajo
- 1 ramita de Romero

## Preparación:

### Paso 1

Desmenuza la cayena con la mano y vértela en el bote. Procura que luego no te lleves las manos a los ojos ni a la boca ya que te picará. Así que lávate las manos con jabón después de haber manipulado la cayena.

### Paso 2

Pon en el bote junto con la cayena, la pimienta. Si quieres puedes machacar en el mortero un poquito para que al abrirse el grano de pimienta deje aún más sabor en la mezcla.

### Paso 3

Rellena el bote con aceite de oliva virgen extra. Si tu bote es más grande de medio litro no pasa nada, solo que tienes que tener la mezcla más tiempo macerando. Si te gusta con más sabor picante, puedes poner menos de medio litro de aceite para que tenga un sabor más intenso. <http://www.aceitesmaevarecetas.com/>

### Paso 4

Si te gusta el sabor que deja el ajo en el aceite, ponle el diente de ajo ya pelado y entero. Y si te gustan las

*especias puedes añadir romero o la especia aromática que más te guste (tomillo, comino...)*

### **Paso 5**

*Así que después de tener todos los ingredientes en el bote, deja macerar la mezcla o reposar en un lugar donde no le de la luz directa del sol al bote desde un par de días hasta dos o tres semanas. Cuanto más tiempo repose la mezcla más intensidad tomará.*

### **Paso 6**

*Al acabar el aceite puedes reutilizar la cayena y la pimienta anterior una vez más pues aún le seguirá quedando picante que dejar.*