

CONDIMENTOS HECHOS CON CÁSCARA DE LIMÓN

Para secar la ralladura:

Usando un rallador fino se saca la cáscara de limón teniendo cuidado de tomar solamente la parte que tiene color, no rallar la parte blanca de la cáscara. Esta ralladura se extiende en una charola cubierta con una servilleta de papel y se deja secar toda la noche. A la mañana siguiente estará seca la ralladura lista para usarse. En caso de no tener rallador se sacan tiras de cáscara con un pelapapas y de igual manera se dejan secar. Cuando las cáscaras estén secas se pueden pulverizar en la licuadora.

Ingredientes LEMON PEPPER (Pimienta Limón):

- 4 Cucharadas de ralladura seca de limón
- 1 Cucharada de Pimienta Negra quebrada
- 1 cucharita de sal

Preparación:

1. Se mezclan los tres ingredientes y se utiliza para sazonar los alimentos.

Ingredientes SAL DE ROMERO Y LIMÓN:

- 4 Cucharadas de Sal en grano
- 1 Cucharada de ralladura seca de limón
- 1 Cucharada de Romero seco picado

Preparación:

1. Se mezclan los tres ingredientes y se utiliza para sazonar los alimentos.

Ingredientes EXTRACTO DE LIMÓN:

- Tiras de Cáscaras de limón frescas

- Vodka

Preparación:

1. Se meten suficientes tiras de cáscara en un frasco hasta casi llenarlo. Se rellena con el vodka y se tapa. Se deja reposar 3 a 4 semanas antes de usarse. No es necesario retirar las cáscaras. Este extracto sirve para usarse en recetas de galletas, panqués, betunes, etc. Se puede sustituir por vainilla en las recetas de repostería.

