

MORETUM



Tiempo de preparación: 40

Tiempo de cocinado: 0

Preparación

Preparación con mortero:

1. Machacar los dientes de ajo.
2. Añadir las hierbas picadas y triturar.
3. Añadir el queso cortado en dados pequeños y triturar.
4. Mezclar la pasta.
5. Añadir el aceite en un hilo fino hasta que la mezcla lo absorba.

Preparación con Thermomix o batidora:

1. Triturar el ajo y las hierbas con un poco de aceite.
2. Añadir el queso y la mitad del aceite.
3. Añadir el aceite en hilo fino hasta conseguir la textura deseada.

Ingredientes utilizados en esta receta:

20 g menta
10 g hojas de apio
20 g perejil
50 g albahaca
250 g queso de vaca semicurado de leche cruda
250 g queso de vaca curado de leche cruda
200 ml aceite de oliva virgen extra de Menorca
4 dientes de ajo
10 ml garum

Conservación: Mantener refrigerado a 4 °C.