

Aromáticas en casa.



¿Cuál vas a sembrar?

Cultivar tus propias plantas aromáticas en casa es posible. Y tus recetas las necesitan...

Aromáticas en casa.



Albahaca:



Es un imprescindible de la cocina italiana, aunque aporta un sabor y un aroma particulares a cualquier plato. Podés usarla en pizzas, salsas, guisos e incluso en ensaladas. **DATO:** En cuanto a cuidados, necesita semisombra, por lo que se recomienda cultivar en el interior.



Estragón:



No es una de las plantas aromáticas más conocidas, pero suele usarse bastante en cocina. Tiene un olor bastante fuerte por lo que se usa para aromatizar vinagres, salsas o ensaladas. **DATO:** Como no tolera muy bien el frío ni la humedad, requiere de mucha luz y también de un buen drenaje.



Laurel:



Se utiliza en la cocina para marinar platos y condimentar guisos, salsas y sopas. Sus hojas pueden usarse frescas o secas. **DATO:** Necesita semisombra, para evitar que sus hojas se sequen, y un riego moderado.

Aromáticas en casa.



Menta:



Es una de las plantas aromáticas con más sabor y frescura. También podés tenerla dentro de la casa y sentir su fresco aroma. **DATO:** Requiere mucha luz y un riego regular, aunque sin encharcarse.



Perejil:



Es una de las más utilizadas para cocina, pero también muy delicada. **DATO:** Para que dure más, lo aconsejable es dejarla en el interior. Requiere de semisombra y de tierra húmeda.



Romero:



Es una planta de exterior aromática muy fácil de cuidar. Aporta mucho sabor a las comidas y además podemos añadirlas tanto dentro como fuera de casa. **DATO:** Como requiere de mucho sol, aprovechá a plantar romero si tenés terraza o balcón al aire libre con mucha luz.