



**El romero** es una hierba aromática de fuerte y agradable olor. Combina muy bien con carnes, especialmente con la de ternasco y le da un sabor especial a los guisos con patatas y zanahorias.

Se puede usar tanto fresco como seco.

Una ramita de romero fresco es ideal para aromatizar [aceites](#) y [vinagres](#) y así tendremos ensaladas y aderezos distintos a los cotidianos.

Esta maceta aguantará bien en casa si le da el sol y la regáis un poquito de vez en cuando

El Tomillo se usa para sazonar la carne, particularmente el cerdo, conejo y las aves de corral, pero también se utiliza para sazonar salsas de tomate y sirve para sazonar el queso en aceite. Si añadimos una ramita a unas olivas verdes, mejoramos mucho el sabor.



El Cilantro o Coliandro es una hierba con fuerte sabor, por lo cual si no la conoces, puedes empezar poniendo poca cantidad, para no sea una saturación de sabor, llegando a ocultar el que ofrecen otros alimentos del mismo plato. Se puede incorporar en todo tipo de ensaladas, de lechuga, arroz, patata... También en cremas y sopas en el último momento, poco y bien picado. Por supuesto es básico en el Cuscus. También se puede usar las semillas, que son mucho más suaves de sabor.

