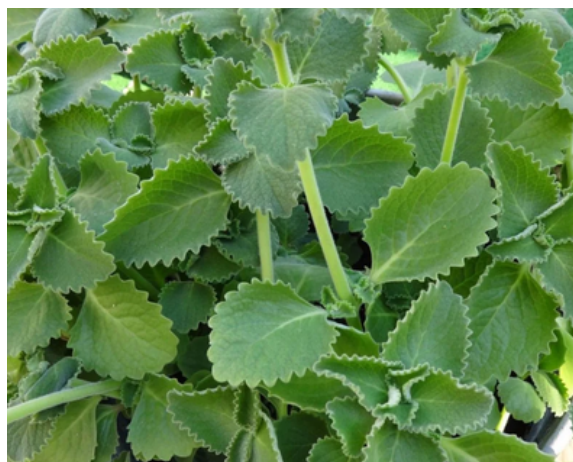


Nombre común: Orégano Brujo

Nombre científico: *Plectranthus Amboinicus*

Familia: *Lamiaceae*



Original de África y naturalizada en los climas tropicales. En otros lugares se le conoce como tomillo español u orégano Cubano. Esta planta medicinal, utilizada en los sofritos y guisos de nuestros platos puertorriqueños, crece de forma fácil y rápida.

¿Qué hacer con el Orégano Brujo?

Pesto de Orégano Brujo

Ingrediente	Cantidad
Orégano Brujo	6 hojas
Diente de ajo	4 dientes
Maní	1/4 taza
Queso parmesano	½ taza
Aceite de oliva	1 taza
Jugo de lima con un poco de rayadura de la cáscara	A gusto
Sal	A gusto

Proceso:

- En un procesador de alimentos o licuadora combinamos todos los ingredientes y trituramos hasta que queda una pasta homogénea y hecho.