

Albahaca

Ocimum basilicum



Descripción

La albahaca es una hierba aromática que se utiliza en muchas partes del mundo desde hace milenios, tantos, que varias leyendas han crecido alrededor de ella. En la cocina se usa para sazonar comidas y en la herbolaria con uso medicinal. Sólo se aprovechan las hojas frescas o secas. Las frescas se usan enteras o finamente picadas. Gracias a su sabor se adapta para la preparación de platos con huevo, como las tortillas y los huevos revueltos o para salsas. Es excelente para sazonar productos del mar, en particular el salmonete y las langostas. Con las hojas secas pueden prepararse jugos, estofados y sopas.

Ramosa y aromática

La albahaca es una hierba ramosa, de treinta a sesenta centímetros de altura. Todo su follaje es muy aromático. Sus hojas son opuestas, de tamaño y forma variable. Las flores se dan en racimos de hasta veinte centímetros de longitud y están situados en el extremo de las ramas. Su corola puede ser blanca o violácea, irregular. El fruto semeja una cápsula que se abre cuando madura, dejando libres cuatro semillas negras. Esta hierba crece en clima tropical en una gran variedad de ambientes; en terrenos de altura y en los inundables; a campo abierto o semisombreado. Puede resistir las inundaciones. El suelo debe ser arenoso arcilloso, con abundante materia orgánica.

Siembra y recolección de las hojas

Antes de sembrarse deben romperse los terrones y refinar el suelo con una rastra de dientes o con un vibrocultivador. Para facilitar el riego se hacen surcos en el terreno. Se propaga por medio de semillas o estacas de tallo. Se plantan cada veinte o 25 centímetros, y se deja una separación entre surcos de medio metro a setenta centímetros. Para cosechar la albahaca se cortan los extremos de las ramas antes de la aparición de las primeras flores, en secciones de diez a veinte centímetros de largo. Éstas se secan a la sombra en un lugar aireado o con calor artificial, que no pase de 40°C. De ahí a sazonar deliciosos platos sólo media su comercialización o, en muchos hogares, simplemente llevarla del jardín a la cocina.