

# EXTRACTO OLEOSO DE ESPLIEGO

Los extractos oleosos son una forma muy antigua de extraer los principios activos de las plantas, gracias a la afinidad que tienen las grasas (lípidos) con los principios activos que contienen las plantas. Es decir que con la extracción oleosa vamos a conseguir sacar de las plantas, todos aquellos principios activos que sean solubles en grasas (aceites). Los principios activos obtenidos de esta forma, se dice que son liposolubles.

En este caso, prepararemos un extracto:

## MACERADO EN ACEITE VEGETAL DE ESPLIEGO

Extracto oleoso de espliego.

### MATERIAL Y REACTIVOS

- Hojas cortadas y secas de espliego.
- Bote de cristal vacío y limpio con su correspondiente tapa, 1L.
- Aceite vegetal de girasol ecológico, 1L.
- Papel cocina (para limpiar).

### PROCEDIMIENTO

- Llenaremos el recipiente de cristal hasta la mitad, con hojas de espliego y le añadiremos el aceite vegetal. Muy importante que el líquido cubra completamente a toda la planta.
- Taparemos el recipiente y lo dejaremos macerar durante unas semanas.
- Hay que agitar el recipiente cada día.
- Debemos vigilar siempre, que el líquido cubra completamente a la planta. Si el nivel del líquido baja, reponer con un poco más de aceite.