

Mantequilla EN CASA

¡HAGAMOS UN POCO DE MANTEQUILLA!

Que Necesitas:

-  1 taza de crema espesa para batir bien fría
-  1 pizca de sal
-  1 servilleta de algodón o estopilla (cheesecloth)
-  Envase con tapa

Instrucciones:

1. ¡Viértela!

Vierte 1 taza de crema espesa en un recipiente con tapa.

2. ¡Agítala!

Agita el recipiente hasta que la mantequilla forme una crema suave. Continúa agitando hasta que el suero de mantequilla se separe de la crema y el recipiente contenga un bulto sólido de mantequilla y suero de leche líquido. El proceso debe tomar de 10 a 15 minutos. Si prefieres, puedes utilizar una batidora eléctrica para acelerar el procedimiento.

3. ¡Refinala!

Separa los sólidos de mantequilla del suero líquido con un colador y una servilleta o estopilla (cheesecloth), dejando solo la mantequilla sólida. Comienza a refinarla con dos cucharas de madera en un envase limpio, mezclando para que el suero interior salga. Vierte el suero o utilízalo en una receta de repostería. Añade una pizca de sal y prueba.

4. ¡Lávala!

Coloca la mantequilla en la servilleta y exprime todo el suero, colócala en un envase con agua fría con hielo y lava la masa de mantequilla. Exprime y remueve todo líquido restante utilizando la servilleta.

5. ¡Sirvela!

Refrigera hasta que esté lista para servir. Retira el trozo de mantequilla y envuélvelo en una envoltura de plástico. Dura de dos a tres semanas en el refrigerador.

