

MANTEQUILLA CON SABOR



REDSUMA



INGREDIENTES

100 grs de mantequilla
5 grs de merquen
1 pizca de sal
(Puede ser del sabor que
quieras como orégano,
ajo miel etc)

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Derrite la mantequilla a fuego bajo sin revolver.
3. Cuando aparezca espuma arriba, retírala con una cuchara.
4. Deja que los sólidos blancos se separen y queden en el fondo.
5. Vierte lentamente la parte amarilla limpia en otro recipiente, sin incorporar el fondo.
6. Agrega el merquén y la sal.
7. Mezcla bien y deja enfriar un poco.
8. Colócala sobre papel aluza/plástico film o en un recipiente con tapa.
9. Si usas aluza:
10. Forma un cilindro o rollo.
11. Envuelve bien para que no entre aire.
12. Lleva al refrigerador por 30 minutos o hasta que tome firmeza.
13. Para usar, corta porciones según necesites.
14. En refrigeración puede durar 1 semana bien tapada.