

Mantequilla sabor

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 dientes Ajos
500 gr Nata - fría para montar
Pimienta negra
100 gr Pimiento morrón - bien escurrido
Sal

ELABORACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe velocidad 6
En principio se montará la nata. Deje la máquina en marcha, a la misma velocidad, hasta que oiga ruido de líquido. Compruebe que se ha separado bien el suero.³ Eche la mantequilla en el cestillo y lávela bajo el grifo hasta que el agua esté limpia.
Séquela bien con un papel de cocina para quitarle el exceso de líquido.
Envuélvala en film transparente dándole forma de rulo y consérvela en el frigorífico.
Variantes:
Pimientos del piquillo, anchos, aceitunas, 1 sobre de sopa de cebolla; 1 sobre de sopa de langosta, ajos, pimienta en grano, hierbas aromáticas y todo lo que se pueda imaginar.