



## Haz tu propia mantequilla (de hierbas)

Mucho más sabrosa que la comprada en la tienda: tu propia mantequilla con hierbas hecha en casa. Puedes hacerlo con este kit de inicio para 3 tipos diferentes de mantequilla. Hacer tu propia mantequilla no es difícil, pero debes tomarte tu tiempo. Intenta leer estas instrucciones primero, para que estés bien preparado.

Contenido: una cuchara de madera, un cuchillo para untar, 30 gr de hierbas provenzales, 30 gr de hierbas bruschetta y 50 gr de sal.

De la cocina necesitarás: un tazón, un mezclador, un colador fino, una taza de medir y 0,5 L de agua fría de la nevera.

¿Tienes tus ingredientes? ¡Entonces puedes comenzar!

### Ingredientes

1 de leche entera o fresca (refrigerada)

0,5 litros de crema batida

100 ml de suero de leche

Justo cuando planeabas hacer tu propia mantequilla artesanal, no hay una granja cercana donde puedas comprar leche entera o fresca... No te preocupes, también puedes usar leche de la tienda. Pero usa leche entera refrigerada, si es posible orgánica, ya que dará a tu mantequilla un sabor más rico.

### Vamos a cocinar

#### A. Haz la mantequilla:

1. Vierte la crema, la leche y el suero de leche en un bol y cúbrelo con una tapa. Deja esta mezcla durante 60 minutos fuera del refrigerador para acidificarla.
2. Después de 1 hora, bate la mezcla con un mezclador potente a velocidad máxima. **TEN EN CUENTA:** después de 15 minutos tu mezclador puede sobrecalentarse; si esto sucede, detén y deja que se enfríe por un minuto.
3. Después de 1 minuto, la mezcla comenzará a formar espuma.

4. Después de 5-7 minutos se espesará.
5. Después de 20 minutos de latido se volverá aún más grueso y se formarán los primeros grumos.
6. Después de aproximadamente 30 minutos, la mezcla se separará en lo que podría llamarse mantequilla y un líquido lechoso, y la mantequilla amarilla se pegará a los batidores de la batidora.
7. Sigue batiendo hasta que se haya separado por completo y la mantequilla se pegue formando una estructura similar a la frambuesa. Después de esta separación, también tendrá una cantidad de líquido lechoso.

#### **B. Enjuaga la mantequilla:**

1. Coloca un tamiz grueso sobre un segundo tazón y vierte la mezcla en un colador fino sobre un segundo tazón, cogiendo la mantequilla en el colador. El líquido que atrapaste en el segundo cuenco es delicioso suero de leche.
2. Vierte agua fría del refrigerador sobre la mantequilla en el tamiz.

Amasa la mantequilla con la parte posterior de la cuchara de madera y presiónala hasta formar una bola hasta que deje de liberar leche.

3. Usa aún más agua fría y amasa la mantequilla hasta que no se libere más humedad.

#### **C. Condimenta la mantequilla:**

1. Para mantequilla de hierbas: mezcla la mantequilla con hierbas provenzales al gusto (prueba aproximadamente 1/2 cucharadita).
2. Para la mantequilla bruschetta: remoja 1 cucharadita de hierbas bruschetta (o lo que más te guste) en 3 cucharaditas de agua tibia durante 5 minutos.
3. Para la mantequilla salada (de hierbas): agrega sal al gusto (por lo general, una pizca es suficiente).
4. Usa la parte posterior de una cuchara para mezclar los ingredientes en la mantequilla.

#### **D. Empaqueta la mantequilla:**

Dale forma a la mantequilla con una cuchara de madera mojada y envuélvela en papel encerado, o ponla en una mantequillera con tapa. Mantén la mantequilla dentro del refrigerador hasta su uso posterior. La mantequilla puede almacenarse en el refrigerador hasta 2 semanas o en el congelador casi indefinidamente.

**Consejo útil:** mantequilla salada, mantequilla de hierbas o mantequilla bruschetta son deliciosas en baguette, pero también puedes derretir una rebanada en un filete jugoso, un buen trozo de pescado o en vegetales como el brócoli. ¡Hará que todo se derrita en tu boca!