Mantequilla casera

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** marina vera oli

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Nata 35% MG
- 1 pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Utilizaremos la nata muy fría. La batimos bien con batidora de mano o robot a velocidad lenta hasta que empiece a montarse. Cuando esté casi montada aumentaremos la velocidad sin tener miedo porque lo que pretendemos es cortar la nata. En este punto veremos cómo se separa una parte sólida (mantequilla) de otra líquida (buttermilk). Colamos la mezcla. Reservamos el suero y sobre un colador presionamos la mantequilla resultante hasta que escurra todo el líquido y quede casi seca. Llegado este punto, la lavamos en un poco de agua, la secamos con un papel absorbente y le damos forma en el envase que queramos.