

## Trabajando con mantequilla

---

La mantequilla es la fase sólida de la nata que se obtiene por medio de su batido. El sabor y calidad de una mantequilla dependerá de la nata de la que procede, de su maduración y de su acidez. Por ejemplo, a partir de la nata fresca obtendremos mantequilla dulce, y a partir de nata madurada con acidificación obtendremos una mantequilla ácida. La mantequilla es un alimento de muy amplio consumo y multitud de usos culinarios. Desde las tradicionales tostadas de pan con mantequilla del desayuno, hasta su utilización en salsas. Además, es uno de los ingredientes más utilizados en repostería.

## Preparación

---

Para hacer ligazón con mantequilla: Tenemos un líquido –salsa o fondo- en el fuego, al que añadimos la mantequilla y removemos dejando que reduzca y que la mantequilla actúe como agente espesante de la mezcla. Para clarificar mantequilla: La ponemos en un cazo a fuego muy bajo o en un baño María y dejamos que se vaya derritiendo por acción del calor y vaya quedando lo más transparente posible. Separamos la parte acuosa de la mantequilla clarificada, retirando dicha mantequilla con un cucharón, o decantando con cuidado. Para hacer la mantequilla dulce: Unimos en un bol la mantequilla empomada con los diferentes ingredientes dulces hasta que sea una masa homogénea. Luego filmamos con la forma deseada -en moldes o en rulo- Para hacer la mantequilla salada: Mezclamos en un bol mantequilla empomada junto a los diversos ingredientes que tengamos hasta que sea una masa homogénea. Luego filmamos con forma de rulo la masa y dejamos reposar para que se solidifique.

## Ingredientes

---

Mantequilla

Para las mantequillas saladas:

Mantequilla

Tomate seco

Ajo

Albahaca

Orégano

Tomillo

Romero

Cebolleta morada

Comino

Canela

Sal

Pimentón de la Vera

Para la mantequilla dulce:  
Frambuesas  
Azúcar glas  
Piñones tostados  
Semillas de amapola

## Utensilios

---

Boles  
Cuchillos  
Papel film transparente  
Placa de horno  
Lienzo, estameña o paño muy fino.

## Instructor destacado

---



Teresa Gutiérrez

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
SUPERMERCAD