





# Mantequilla EN CASA

¡HAGAMOS UN POCO DE MANTEQUILLA!

## Que Necesitas:

-  1 taza de crema espesa para batir bien fría
-  1 pizca de sal
-  1 servilleta de algodón o estopilla (cheesecloth)
-  Envase con tapa

## Instrucciones:

### 1. ¡Viértela!

Vierte 1 taza de crema espesa en un recipiente con tapa.

### 2. ¡Agítala!

Agita el recipiente hasta que la mantequilla forme una crema suave. Continúa agitando hasta que el suero de mantequilla se separe de la crema y el recipiente contenga un bulto sólido de mantequilla y suero de leche líquido. El proceso debe tomar de 10 a 15 minutos. Si prefieres, puedes utilizar una batidora eléctrica para acelerar el procedimiento.

### 3. ¡Refinala!

Separa los sólidos de mantequilla del suero líquido con un colador y una servilleta o estopilla (cheesecloth), dejando solo la mantequilla sólida. Comienza a refinarla con dos cucharas de madera en un envase limpio, mezclando para que el suero interior salga. Vierte el suero o utilízalo en una receta de repostería. Añade una pizca de sal y prueba.

### 4. ¡Lávala!

Coloca la mantequilla en la servilleta y exprime todo el suero, colócala en un envase con agua fría con hielo y lava la masa de mantequilla. Exprime y remueve todo líquido restante utilizando la servilleta.

### 5. ¡Sirvela!

Refrigera hasta que esté lista para servir. Retira el trozo de mantequilla y envuélvelo en una envoltura de plástico. Dura de dos a tres semanas en el refrigerador.

