

Mantequillas aromatizadas:

Ingredientes:

- ½ litro de nata líquida para montar (a partir del 33 % de materia grasa) fría de la nevera
- Sal



Preparación:

- Para aromatizar y dar sabor: pipas de girasol peladas, azafrà en hebra, pimentón dulce o salado, tomillo fresco, romero, frutos secos picados
- Poner la nata fría en el vaso de la batidora y comenzar a montar con la batidora de varillas eléctrica (o manual). Una vez que pasamos el punto de montada, hemos de seguir batiendo hasta que se nos “corte” y se desprenda el suero de la nata de la grasa, formándose -de éste modo- la mantequilla
- Colocar la grasa en un colador y pasar por el grifo con agua fría hasta que salga el agua limpia. Escurrir
- Poner sal y el/los ingredientes escogidos y prensar la mantequilla en un bol
- Reservar tapada con film en la nevera
- Servir como aperitivo junto a “tostaditas”, “regañàs”, bastones...