

Mantequilla

Se cree que la primera mantequilla se pudo hacer en Mesopotamia entre el 9000 y 8000 a. C. seguramente con leche de oveja o de cabra.

ingredientes

- 1lt de nata con al menos un 35% de materia grasa (Nata para montar)

elaboración Mantequilla

Es muy sencillo ponemos la nata en un robot de cocina o en un baso de batidora.

Batimos continuamente hasta que veamos que se separa la grasa del suero.

Lo colamos a través de una gasa y estrujamos para que suelte todo el suero.

Lo dejamos escurrir durante 1 hora y lo que obtendremos es una maravillosa mantequilla.

Si quisiéramos hacerla salada añadir la sal antes de batir.

Es utilizada en muchos países para cocinar en vez de el aceite, le aporta un sabor diferente característico de su cocina, sustituyen la grasa vegetal por la de origen animal, para las dietas es más sano utilizar la de origen vegetal que sería el aceite.

Un truco si vamos a cocinar con ella es poner un chorrillo de aceite para que no se nos queme en la sartén y pueda tomar un sabor desagradable.

Si dejamos la mantequilla tostarse obtendremos un sabor como

de avellanas que darán otro sabor a nuestros platos.

La mantequilla es casi imprescindible en el mundo de la repostería y aunque existe un sucedáneo que es la margarina no tiene nada que ver el resultado obtenido cocinando con una o con otra.

Hoy día se podría hacer con cualquier tipo de nata de origen animal que son relativamente fáciles de encontrar en los supermercados.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.