



Mantequilla Casera

Description

Mantequilla Casera (English version below)

Ingredientes

- 500 mililitros (2 tazas) de crema de leche, doble crema o nata
- Sal y Especias (orégano, tomillo o albahaca secas) **Opcional**

Preparación

1. Batir la crema en una batidora eléctrica o procesador de alimentos a la máxima velocidad, hasta que se separa en cuajada de mantequilla y agua de leche, más o menos unos 5 a 8 minutos.
2. Colocar la cuajada de mantequilla en un colador y agregar agua muy fría, para eliminar el resto de la leche.
3. Con las manos tomar la cuajada y exprimir el agua completamente. Agregar las especias si se desea.
4. Formar una bola y luego formar una barra de mantequilla.
5. Coloque la mantequilla en una hoja de papel de hornear y enrollar.
6. Guardar en la nevera hasta necesitarla.

Homemade Butter (English version)

Ingredients

- 500 millilitres (2 cups) whipping cream, heavy cream or double cream
- Salt and Spices (oregano, thyme, dried basil) **Optional**

Preparation

1. Whip cream in an electric mixer or food processor on high speed, until it separates into curds and butter milk water, about 5 to 8 minutes.
2. Place the butter curds in a colander and add cold water to remove the remaining milk.
3. With your hands take the curd and squeeze the water completely. Add the spices if desired.
4. Form a ball and then form a stick of butter.
5. Place butter on a sheet of baking paper and roll it.
6. Refrigerate until needed.