



Mantecillas compuestas

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Mantequillas compuestas

La mantequilla saborizada o mantequilla compuesta, es un condimento maravilloso y una gran manera de agregar sabor a cualquier comida, incluidos asados, pollo, pescado, verduras, e incluso Hotcakes, waffles, crepas, o con un simple pan. Si quieres un toque agradable en la mesa, es una manera simple pero efectiva de vestir platos, dar sabor a los alimentos y deslumbrar a sus invitados. Lo mejor de todo es que las combinaciones posibles de mantequilla saborizada son infinitas.

LA SUAVIDAD

Para trabajar la mantequilla te sugiero dejarla a temperatura ambiente durante al menos media hora para que se suavice. Luego pasarla a un bowl y empieza a machacarla con un tenedor hasta que quede cremosa. También puedes ayudarte con una miserable o una batidora eléctrica, lo importante es que esté blanda.

AGREGA LOS INGREDIENTES

La adición de ingredientes, por ejemplo: especias, debe ser gradual y continuar mezclándose para que sea homogénea. También puedes pasar la mezcla por un colador, para obtener una mantequilla de la misma consistencia, eliminando los trozos más grandes.

DALE FORMA

En este punto es necesario darle forma a la mantequilla: colócala en papel aluminio, plástico film o papel encerado tratando de darle forma cilíndrica. Cierra bien las puntas y guarda en refrigeración para que vuelva a solidificar. También puedes guardarla en tarros para regalar, en recipientes como charolas para hielo de diferentes figuras y una vez solidificada obtendrás formas agradables y decorativas para los platos.

REFRIGERACIÓN

El enfriamiento en refrigeración es fundamental porque además de darle nueva consistencia a la mantequilla, le permitirá afianzar el sabor con los nuevos ingredientes.

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de aceitunas

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

80 GR DE ACEITUNAS FINAMENTE
PICADAS (VERDES O NEGRAS)

1/8 DE CDITA DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

TIP: PUEDES SUSTITUIR LAS ACEITUNAS POR 30
GRAMOS DE ALCAPARRAS FINAMENTE PICADAS.

USOS: PARA PLATILLOS A BASE DE VERDURAS Y PASTAS

Mantequilla de especias

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

1/2 CDITA SE SEMILLAS DE COMINO

1/2 CDITA DE JENGIBRE RALLADO

1/2 CDITA DE CÚRCUMA RALLADA
(SOFRITA EN UNAS GOTAS DE ACEITE)

1/4 DE CDITA DE CILANTRO MOLIDO

1/8 DE CDITA DE CANELA MOLIDA

1/8 DE CDITA DE PIMIENTA MOLIDA

1/2 LIMÓN (LA RALLADURA)

USOS: CARNES, PESCADO, VEGETALES

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de tocino y queso

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

35 GR DE TOCINO CRUJIENTE PICADO

30 GR DE QUESO RALLADO (MANCHEGO,
GOUDA O CHEDDAR)

¼ CDITA DE SAL

¼ CDITA DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA

1 CDITA DE CEBOLLINO FINAMENTE PICADO

USOS: APERITIVOS, TOSTADAS, PAN,
VEGETALES, CARNES

Mantequilla de blue cheese y nuez

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

45 GR DE BLUE CHEESE DESMENUZADO

¼ DE CDITA DE SAL

¼ DE CDITA DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA

25 GR DE NUEZ PICADA

1 CDITA DE CEBOLLA EN POLVO

1 CDA DE PEREJIL PICADO FINAMENTE

USOS: CANAPÉS, APERITIVOS, SOPAS

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de vainilla y canela

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 CDA DE EXTRACTO DE VAINILLA

¼ DE CDITA DE CANELA EN POLVO

1 CDITA DE AZÚCAR

USOS: PAN, WAFLES, TOSTADAS DULCES, ETC.

Mantequilla de arándanos

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

¼ DE TAZA DE ARÁNDANOS FRESCOS

1 CDA DE MIEL

TIP: PUEDES SUSTITUIR POR FRAMBUESAS,
ZARZAMORAS, ETC.

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de hierbas

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

2 CDAS DE ALBAHACA FINAMENTE PICADA

½ CDITA DE ORÉGANO

2 CDAS DE CEBOLLA FINAMENTE PICADA

¼ DE CDITA DE SAL

USOS: VEGETALES, CANAPÉS, PAN, ETC

Mantequilla al vino tinto y chalota

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 CHALOTA MEDIANA FINAMENTE PICADA
Y COCIDA EN 3 CDAS DE VINO TINTO
(HASTA QUE ABSORBAN EL VINO)

2 CDAS DE PEREJIL FINAMENTE PICADO

USOS: APERITIVOS Y CARNES.

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de ajo

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

50 GR DE DIENTES DE AJO FINAMENTE PICADOS

$\frac{1}{4}$ CDITA DE SAL

USOS: PARA CANAPÉS, TOSTADAS, PAN,
BASES PARA ASADOS, SOPAS, ETC.

Mantequilla de eneldo

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 CDA DE ENELDO FRESCO FINAMENTE PICADO

$\frac{1}{4}$ CDITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA

USOS: CANAPÉS, TOSTADAS, PAPAS,
PATILLOS CON SALMÓN, ETC.

Mantequillas

Saborizadas

Mantequilla de maple y nuez

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

35 GR DE NUECES PICADAS

1 CDA DE MIEL MAPLE

USOS: HOT CALES, WAFLES, CREPAS, PAN ETC.

Mantequilla de chocolate y naranja

115 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL

2 CDAS DE CACAO EN POLVO

1 CDITA DE RALLADURA DE NARANJA

1 CDITA DE AZÚCAR

1 PIZCA DE SAL

USOS: HOT CAKES, WAFLES, CREPAS, PAN