

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mantequilla-clarificada.html>

Mantequilla clarificada

INGREDIENTES

Mantequilla de gran calidad

PREPARACIÓN

Empezaremos fundiendo la mantequilla, a fuego directo o al Baño María hasta conseguir que esta nos espume y se disocien las materias grasas sólidas de las líquidas.

Con la ayuda de una cuchara o una tela estameña, separaremos la espuma del resto de la mantequilla y la desecharemos, quedándonos solamente con la mantequilla líquida.

No debemos de seguir cocinando esta mantequilla para reservarla si no que la dejaremos enfriar para luego poder trabajarla

La mantequilla clarificada es una de las materias grasas más rendibles y útiles que existen. Con poca cantidad de esta podemos freír múltiples piezas, sin tener que cambiar de forma constante la materia usada.

Además es más sabrosa que el aceite convencional, y especialmente da un gran resultado en los rehogados en los que intervienen la cebolla y las zanahorias. La mantequilla clarificada alcanza grandes temperaturas, superiores a los 170 grados que alcance el aceite de oliva o los 180 del aceite neutro de girasol.

La mantequilla clarificada también sirve como "pegamento". Se utiliza por ejemplo, para rebozar hojas de col con semillas de amapola, o para sellar bombones hechos con pasta brick, etc...