

# Ghee (mantequilla clarificada)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 500 g de mantequilla

**Preparación:**

## Paso 1

Disponer la mantequilla en un cazo u olla con fondo grueso. Calentar a una temperatura en torno a los 40-60° C, controlando con un termómetro, y se mantiene durante aproximadamente una hora. Pasar la mantequilla clarificada a un recipiente con tapa hermética procurando que no se mezcle con la proteína que ha quedado en el fondo del cazo. Podemos pasarlo por un colador al que le incluiremos una gasa para que filtre el líquido y no permita el paso de ninguna impureza. Obtendremos un líquido dorado y limpio que debemos dejar enfriar. Una vez frío, cerramos con la tapa hermética y podemos conservar el ghee en la despensa, ya que no necesita refrigeración.