Ghee (mantequilla clarificada)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ChefB

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 40-60º 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.