

Receta de mantequilla casera chilena



Receta de mantequilla casera

Una deliciosa y natural receta de mantequilla casera **elaborada solo a base de nata o crema de leche alta en grasa** y un poco de sal para añadir estabilidad y extender su vida útil.

¿Cómo hacer mantequilla casera?

La mantequilla casera ha regresado como una preparación **que se transformara en uno de tus acompañamientos favoritos**, incluso como ingrediente de otras preparaciones.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 15 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de mantequilla chilena

Ingredientes

- 1 litro de nata o crema de leche (+35% grasa)
- 1 cucharadita de sal
- Ajo (opcional)
- Orégano (opcional)
- [Merkén](#) (opcional)

Preparación

- **1.** Verter la nata o la crema de leche fría sobre un bol grande y con una batidora mezclar a velocidad baja durante unos 5 minutos hasta formar una crema chantilly, subir la velocidad y continuar batiendo hasta que la crema baje, adquiera un color amarillo y comience a formar granitos de mantequilla, añadir 1 cucharadita de sal y mezclar hasta que el suero se separe por completo de la materia grasa.
- **2.** Cubrir un bol mediano con gasa de cocina y verter la mezcla, cerrar por los extremos y estrujar con las manos hasta extraer todo el líquido, colocar bajo agua fría sin soltar y continuar estrujando hasta que se haya extraído todo el suero.
- **3.** Verter la mantequilla sobre un pocillo con tapa hermética, ajustar sal a gusto y mezclar opcionalmente con algún condimento como ajo, orégano o merkén, cubrir con papel film y reposar en frío por al menos 4 horas.

- 4. Para fines decorativos verter la mantequilla sobre moldes de galletas antes de refrigerar y desmoldar luego humedeciendo los bordes con agua tibia.
- 5. Consumir la mantequilla casera antes de 72 horas (48 horas si no se añade sal) y servir fría como acompañamiento o como ingrediente de otras preparaciones.

Beneficios de consumir mantequilla

La mantequilla contiene hasta 400 ácidos grasos diferentes, **muchos de ellos beneficios para nuestro organismo**, además contiene alrededor de 20 veces más liposolubles que la leche.

¿Sabías qué?

Los registros más antiguos de elaboración de la mantequilla **se remontan a pueblos ganaderos** en el año 3.500 años a. de C. siendo un producto muy valorado por las culturas mongol, celta y vikinga.

Recomendamos

- [Yogurt de pajaritos](#)
- [Mantequilla de maní](#)
- [Sopa de yuyo casera](#)
- [Pepinillos agridulces](#)