



Ghee y mantequilla clarificada

Raciones: Unos 850 ml de ghee

Preparación: 10 '

Cocción: 30 '

Total: 40 '

Descripción

La mantequilla clarificada es una mantequilla a la que se ha retirado la parte láctea y el agua, de modo que nos quedamos solamente con la grasa.

Si mantenemos al fuego esa grasa un rato más hasta que los restos lácteos se tuesten ligeramente, entonces obtenemos ghee. El ghee tiene un sabor más intenso y es perfecto para cocinar, para sustituir a la mantequilla en cualquier receta de repostería o para untar en una rebanada de pan de trigo sarraceno.

Ingredientes

- 1 kilo de mantequilla sin sal, preferiblemente ecológica y/o de pasto

Instrucciones

1. Coloca la mantequilla en un cazo y enciende al fuego al mínimo. Si quieres acelerar un poco el proceso puedes cortar la mantequilla en trozos, pero no subas el fuego o los lácteos de la mantequilla podrían quemarse antes de tiempo.
2. Remueve cada poco con una cuchara madera mientras la mantequilla se va fundiendo.
3. A medida que el proceso avance se irán formando distintas capas de espuma. En mi opinión no es preciso retirarlas, la mayor parte es agua que se irá evaporando.
4. Si quieres hacer mantequilla clarificada, apaga el fuego y pasa al punto 7.
5. Sigue removiendo, poco a poco verás como la mantequilla empieza a oscurecerse y los restos sólidos se irán acumulando en el fondo del cazo.
6. Cuando veas claramente que los restos del fondo adquieren un color dorado, apaga el fuego. La grasa tendrá un color muy tostado pero es normal, cuando se enfríe se volverá de color amarillo. El proceso completo suele tardar unos 30 minutos pero puede variar en función de la cantidad de mantequilla que utilices y la intensidad del fuego.
7. Coloca un colador de acero inoxidable sobre un bol, con dos o tres gasas de algodón encima.

8. Vierte con cuidado el contenido del cazo en el colador. Verás que hay muchos restos sólidos en el fondo, no hace falta que lleguen al colador, se pueden quedar en el cazo.
9. Retira el colador y deja enfriar. A medida que se enfríe recuperará su color amarillo intenso característico.
10. Los expertos recomiendan conservarlo a temperatura ambiente durante todo el año, como cualquier otra grasa.