



Recetas

Mantequilla Japonesa

La mantequilla es uno de los ingredientes que muchos de nosotros utilizamos en nuestra cocina diariamente, para desayunar, como ingrediente de alguna de nuestras recetas, pero estamos convencidos que pocas veces se nos ocurre especiarla y darle un toque diferente a los platos que con ella acompañamos. ¡atrévete a cocinar!



Fácil



30 min.



Cocina



2-3



Ingredientes

- 500 g de mantequilla sin sal
- 4 Cabezas de ajo enteras
- Salsa de soya

Utensilios

- 1 bowl
- Bandeja para horno
- 1 Tupperware
- 1 tenedor

Preparación

Saca la mantequilla sin sal de la nevera y colócala a temperatura ambiente con tiempo suficiente para que se ablande.

En la bandeja de hornear pon las 4 cabezas de ajo enteras sin pelar y llévalo al horno a 350 F por 15 minutos.

Pela los ajos, colócalos en el bowl y con la ayuda de un tenedor vuélvelos una pasta homogénea.

Incorpora el ajo en la mantequilla, bate bien, agrégle un toque de salsa de soya al gusto.

Colócalo en el tupperware y llévalo a la nevera.