



- cocina muy sencilla -

0280 MANTEQUILLA DE AJO

INGREDIENTES

- Mantequilla sin sal
- Ajo (1)
- Perejil (una ramita)
- Pimienta negra
- Sal fina

ELABORACIÓN

Saca la mantequilla de la nevera y deja que coja temperatura ambiente y se pueda trabajar (esto se llama "mantequilla en pomada").

Pica el ajo en trocitos muy pequeños al igual que el perejil.

Añade ajo, perejil, pimienta molida y un poco de sal a la mantequilla.

Mezcla todos los ingredientes hasta tener una masa uniforme.

Ponla en un recipiente apropiado y sívela.