

MANTEQUILLA CON HIERBAS

Ingredientes:

Para hacer Mantequilla con Sun dried tomatoes

- ½ taza (1 barra) de mantequilla amarilla
* temperatura ambiente
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de tomates diversos envasados en aceite, escurridos y picados
- 1 cucharada de albahaca fresca picada
- Pimienta negra - al gusto



Mantequilla de hierbas con ajo

- ½ taza (1 barra) de mantequilla amarilla * temperatura ambiente
- 2 dientes de ajo triturados
- 1/2 cucharada de romero fresco, picado
- 1/2 cucharada de tomillo fresco, picado
- 1/2 cucharada de cebolletas frescas picadas
- Sal y pimienta negra - al gusto

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, con un tenedor a mano, revuelve la mantequilla y los ingredientes hasta que quede lo más integrado posible.
2. Transfiere la mantequilla a una hoja de plástico para envolver. Luego enrolla para formar un cilindro. Gira ambos extremos apretados y refrigera durante al menos una hora. La mantequilla está lista para servir cuando esté fría y sólida.

Nota:

* La mantequilla durará en el refrigerador unas dos semanas y en el congelador, hasta 3 meses.

*Si no tienes alguna hierba fresca, puedes sustituirla por una hierba ya seca, disminuyendo su cantidad a ½ cucharadita.

*Hay mantequilla sin sal y mantequilla con sal, a mi me gusta mas la que ya tiene sal, pero es cuestión de gustos en esta receta.

