

## MANTEQUILLA DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 4 a 8 horas\*

De 2 a 3 tazas



### Ingredientes:

- 1 calabaza para pastel\* (calabazas pequeñas para hornear)
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de jugo de manzana
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- ¼ cucharadita de clavo de olor molido

### Instrucciones:

#### ***Para hacerla en la olla lenta con calabaza fresca:***

1. Con un buen cuchillo, abre la calabaza y saca las semillas y las vísceras, quita la corteza exterior y córtala en cubos pequeños.
2. En el recipiente de tu olla lenta, agrega los cubos de calabaza fresca, el azúcar, el jugo de manzana, el extracto de vainilla, la mantequilla y las especias, combina todos los ingredientes bien.
3. Luego, ponlo a cocinar a fuego alto durante 4 horas o a fuego bajo de 6 a 8 horas, dependiendo cuanto tiempo tengas para esperar.
4. Una vez que la mezcla termine de cocinarse, los trozos de calabaza deben estar muy suaves. Usa una licuadora de inmersión para hacer puré la mezcla o transferirlo a una procesadora de comida o licuadora y licuar hasta que este puré.
5. Dejar enfriar y transferir a recipiente de vidrio o a un recipiente que quede herméticamente cerrado.

**Para hacerlo en la estufa con calabaza en lata:**

1. En una cacerola mediana, combina el puré de calabaza, el azúcar, el jugo de manzana, el extracto de vainilla, la mantequilla y las especias, y lleva a ebullición suave a fuego medio. Cocinar, revolviendo con frecuencia hasta que la calabaza se espese un poco, pero se pueda untar, unos 20-30 minutos.
2. Retira del fuego y deja enfriar (la mantequilla de calabaza se empezará a medida que se enfríe). Transfiere a recipientes de vidrio.

**Notas:**

\*Puedes sustituir la calabaza por 2 latas de puré de calabaza.

\*Si quieres hacerla en la estufa con calabaza fresca, dependerá del tipo de olla que utilices, yo no la he probado hacer de esta forma, pero creería que puedes hacerlo a fuego muy lento, revolviendo frecuentemente para evitar que se pegue o se queme, el tiempo de cocción creería que será entre 1 a 1 ½ horas, a fuego muy bajo, hasta que ya sientas la calabaza muy suave.

\*Guarda la mantequilla de calabaza en un recipiente hermético en el refrigerador de 2 a 3 semanas o en recipientes seguros para el congelador hasta por 3 meses.