



Mantequilla con ajo confitado y perejil.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 500 gr. de mantequilla

Aquí les dejo la receta del ajo confitado para que la hagan primero [Ajos confitados](#)

Al confitar los ajos en aceite a fuego muy bajo, sueltan sus azúcares y el sabor cambia por completo. Entonces imaginen esta mantequilla, bueno... es deliciosa.

Yo todavía a la de ajo le agrego miel a una parte y le da un toque gourmet divino.

Ingredientes:

- 500 gr. Mantequilla de buena calidad, sin sal.
- 30 Ajos confitados escurridos (ver receta).
- ½ Cucharada de sal fina.
- 2 Cucharadas de perejil fresco picado.
- Sabores opcionales:
- Miel.
- Chicharrón de serrano escurrido en trocitos.
- Tocino dorado escurrido en trocitos.
- Sazonador para Bagel (en este caso omitir la sal).

Procedimiento:

Dejar que la mantequilla se suavice sola a temperatura ambiente. Con un tenedor empezar a aplastarla hasta que se haga una pasta.

Por otro lado, escurrir muy bien los ajos confitados, agregarles la cucharada de sal y machacarlos igual con tenedor, hasta que también se hagan una pasta suave y sin grumos de preferencia.

Incorporar la pasta de ajo con sal a la mantequilla y agregar las dos cucharadas de perejil fresco picado. Batiendo con el mismo tenedor, integrar todos los ingredientes de manera que queden uniformemente distribuidos en la mezcla.

Se guarda en un recipiente en el refrigerador o bien, se pueden hacer porciones (con una cuchara o un scoop o cucharón pequeño para galletas) y ponerlas sobre una charola con papel pergamino para llevar al congelador. Una vez que las bolitas estén bien duras, se retiran de la charola y se meten a bolsas para congelar.

Puede mantenerse la mantequilla en refrigeración o congelada mientras esté muy bien cerrada.