Glow Bone



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Mantequilla de ajo confitado

30min 6 raciones

Ingredientes

- Ajos pelados
- Mantequilla o ghee
- Grasa de caldo

Elaboración

1. Derrite la grasa a fuego muy bajo
2. Añade los ajos pelados y quítales el germen (ese centro verde que puede amargar)
3. Déjalos confitar 30–40 minutos, sin que hierva fuerte, solo con burbujas suaves
4. Después se cuela

RECOMENDACIONES

El ajo crudo siempre sin germen si lo vas a confitar
No subas el fuego para ir más rápido
Si hierve fuerte, los ajos se fríen; si se doran demasiado, amargan
Debe oler dulce, suave, nada agresivo
Guarda siempre los ajos cubiertos de grasa y mejor en nevera que a temperatura ambiente
El líquido dorado es grasa aromatizada; los ajos sirven para cremas, guisos, tostadas, carnes o verduras
Puedes hacerlo con mantequilla del supermercado; con mantequilla buena funciona perfecto y no es necesario usar grasa de caldo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone