

Mantequilla con perejil y ajo

Ingredientes:

PEREJIL SIN TALLOS, LAVADO Y SADO CON UN PAÑO	350 G	MANTEQUILLA POMADA SIN SAL	1000 G	PIMIENTO DE ESPELETTE
CHALOTAS X 6	150 G	SAL	40 G	
AJOS TIERNOS SIN GERMEN	120 G	PIMIENTA		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Perejil	350 g	Licuar	-	Turbo a 4500 rpm	4-5 pulsaciones	Cerrado	
	Ajo	120 g						
	Chalotas	150 g						
	Sal	-						
	Pimienta	-						
2	Pimiento de Espelette	-	Mezclar	-	1300 rpm	90 s		
	Mantequilla punto pomada	1000g						
3			Dar unas pulsaciones de ser necesario	-	4500 rpm			



CONSEJO DEL CHEF

Se pueden variar las hierbas (albahaca, estragón, cilantro o eneldo) según las preparaciones que se deseen elaborar después. Se puede añadir mostaza a la antigua y almendras en polvo para dar más potencia y consistencia crujiente a la preparación.