



# Mantequilla de cigala

## Ingredientes:

MANTEQUILLA SIN SAL O SALADA	1 KG	CABEZAS Y PINZAS DE CIGALA		CONCENTRADO DE TOMATE	
ACEITE DE OLIVA	1 CHORRITO	GRANDE 9/12	10	1 CUCHARADA DE SOPA	
		ES DECIR UNOS 500 G MACHACADAS		SAL	12 G

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
<b>1</b>	<b>Aceite de oliva</b> <b>Carcasas</b>	1 chorrito 500 g	Poner en la cuba	-	Pulse 2500 rpm	3 o 4 impulsos	Abierto	
<b>2</b>				 110°C	intermitente OIOI	10 min		
<b>3</b>	<b>Mantequilla</b> <b>Pimiento</b> <b>Concentrado de tomate</b>	1 kg QS 1 cucharada de sopa	Incorporar	 110°C	intermitente OIOI	15 min	Cerrado	Probar y rectificar la sazón.
<b>4</b>	<b>Preparación</b>		Pasar por un cedazo para recuperar la mantequilla	-				



### CONSEJO DEL CHEF

Se puede utilizar esta mantequilla para calentar cigalas o ligar una salsa o incluso como materia grasa en una ligazón, por ejemplo. También se pueden utilizar carcasas de bogavante para realizar esta mantequilla.