

COCINAR PARA DOS

Mantequilla de Aceite de Oliva Virgen Extra

Nos propusieron participar en un concurso de la [D.O. Montes de Toledo](#). Había que hacer una receta con ese Aceite de Oliva Virgen Extra, y esta es la propuesta que os traigo!

MANTEQUILLA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

INGREDIENTES

- 40 gr. de manteca de cacao
- 100 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra

Necesitaremos también

- Tubos de aluminio
- Alicates para cerrarlos



ELABORACIÓN

Derretimos a fuego medio-bajo la manteca de cacao. Cuando esté derretida, retiramos del fuego y echamos en el vaso de la batidora.

Batimos mientras vamos incorporando el Aceite de Oliva Virgen Extra poco a poco.

Pasamos la mezcla a un biberón.

Congelamos un par de horas. Así solidifica. Dejamos a temperatura ambiente para que así podamos manejarla bien y rellenamos los tubos de aluminio.

Yo los compré en una farmacia y son de 7ml.

COCINAR PARA DOS

Cerramos con unos alicates como veis en el vídeo.

Guardamos en la nevera y ya tenemos lista nuestra mantequilla de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Deliciosa con pan.

