KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mantequilla de naranja y romero

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 8-16 porciones.

Ingredientes

1/2 Naranja natural (sin tratar)
1 Ramita de romero o 1 cucharadita de romero seco
1/2 Chile fresco
100 g Mantequilla blanda
Sal y pimienta
Film transparente

Preparación

Ralle la cáscara de la naranja y exprima el zumo.

Separar las hojas de romero de la rama y picarlas finamente.

Abrir la guindilla, quitar las semillas y picarla en trozos finos.

Mezclar la mantequilla con todas las especias y 1-2 cucharadas de zumo. Sazonar de nuevo si es necesario.

Formar un rollo con la mezcla utilizando un film transparente y meterlo en la nevera durante al menos una hora.

Servir con comida a la parrilla, sobre pescado al vapor o verduras cocidas.