

# Mantequilla, como conservarla mucho tiempo

En ocasiones podemos tener mantequilla sin utilizar durante largos periodos de tiempo. Para evitar que se ponga rancia con el paso del tiempo y que finalmente no podamos utilizarla, se puede conservar de una manera sencilla y que durará mucho tiempo. Aquí os presento la manera de hacerlo y como utilizarla. He de reconocer que no conocía este truco hasta hace poco y la verdad que es interesante saber que puedes hacer con esa mantequilla que lleva tiempo sin utilizarse para mantenerla mas tiempo.

## Congelar la mantequilla

El primer paso es cortar la mantequilla en porciones pequeñas de igual tamaño para cuando tengamos que utilizarlas saber cuanta mantequilla tenemos que coger y no tener que sacar toda. Esta mantequilla cortada en porciones pequeñas y proporcionales se pueden envolver en film de plástico o meterla en bolsitas individuales para a continuación meterlas al congelador y así conservar la mantequilla mucho más tiempo.

## Utilizar la mantequilla congelada

Cuando necesitamos utilizar la mantequilla, sacamos del congelador la cantidad de porciones que necesitemos en función de nuestra receta y dejamos un tiempo a temperatura ambiente para que se ablande. Una vez blanda ya podemos utilizarla a conveniencia en nuestra mejores recetas.

*Si no se quiere esperar tanto tiempo en ablandar la mantequilla, también podemos rallarla y de esa manera se ablanda mucho antes.*

Con este pequeño truco ya no tienes excusa para comprar la mantequilla que necesites y guardarla durante mucho tiempo que nunca te quedarás sin este ingrediente indispensable en algunas de tus mejores recetas.