

RESTAURANTE BAKARTXO

MANTEQUILLA DE AJO

- Cien grs. de ajos pelados.
- Cien grs. de mantequilla o margarina, mejor la primera.
- Sal.
- Agua.

Una vez pelados los ajos, cocerlos en agua con sal durante 6 minutos. Escurrirlos y machacarlos en el almirez hasta que queden reducidos a una pasta. Añadir la mantequilla, previamente ablandada, y batir enérgicamente hasta que se mezclen perfectamente ambos ingredientes.

Meter en el frigorífico, hasta el momento de sacar a la mesa.

Servir acompañada de pan tostado para untarla.

Nota.- Si sobrase, se puede congelar.