

Margarina saborizada

Ingredientes para Margarina base:

- 1 barra de La Fina de 125 g,
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal,
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra,
- 5 dientes de ajo rallados.

1. MARGARINA AL PESTO

- Margarina base,
- 1/3 de taza de albahaca,
- 1 diente de ajo machacado,
- 2 cucharadas de marañones picados,
- 3 cucharadas de queso parmesano,
- 1 cucharada de aceite de oliva.

Preparación:

En una tabla, picar la albahaca, los marañones y el ajo. Verterlos en un recipiente junto con la margarina base y el queso parmesano. Mezclar con un batidor manual hasta lograr una consistencia homogénea. Colocar la margarina en un recipiente con tapa y refrigerar.

Tips: Puedes reutilizar una tarrina de La Fina Mesa para almacenar tu margarina saborizada.

2. MARGARINA DE TOMATES SECOS

- Margarina base,
- $\frac{1}{2}$ taza de tomates secos picados.

Preparación:

En una sartén pequeña, saltear a fuego lento el picadito de tomate seco con dos cucharadas de margarina La Fina, procurando que el tomate no se dore. Aparte, batir el resto de la margarina base con un batidor manual hasta que esté suave, mezclar con los tomates secos, sal y pimienta. Colocar la mezcla en un recipiente con tapa y refrigerar.

Tips: Puedes reutilizar una tarrina de La Fina Mesa para almacenar tu margarina saborizada.

3. MARGARINA DE ENELDO Y LIMÓN

- Margarina base,
- 1 cucharadita de hojas de eneldo picadas,
- 1 cucharadita de ralladura de limón,
- 1 cucharadita de zumo de limón.

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes con un batidor manual junto con la margarina base hasta lograr una consistencia homogénea. Colocar la mezcla en un recipiente con tapa y refrigerar.

Tips: Puedes reutilizar una tarrina de La Fina Mesa para almacenar tu margarina saborizada.

Ingredientes para margarina base:

- 1 barra de La Fina de 125 gramos al clima
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de Sal Gruesa
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra
- 5 dientes de Ajo rallados

Margarina al pesto:

- 1/3 de taza de albahaca
- 1 diente de ajo machacado
- 2 cucharadas de marañones picados
- 3 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharada de aceite de oliva

Preparación:

En una tabla, picar la albahaca, los marañones y el ajo. Verterlos en un recipiente junto con La Fina y el queso parmesano. Mezclar con un batidor de alambre hasta lograr una consistencia homogénea. Colocar la margarina en un recipiente con tapa y refrigerar.

Margarina de tomates secos:

- $\frac{1}{2}$ taza de tomates secos picados

Preparación:

En una sartén pequeña, saltear a fuego lento el picadito de tomate seco con dos cucharadas de margarina, procurando que el tomate no se dore. Aparte, batir el resto de La Fina con un batidor de alambre hasta que esté suave, mezclar con los tomates secos, sal y pimienta. Colocar la mezcla en un recipiente con tapa y refrigerar.

Margarina de Eneldo y Limón

- 1 cucharadita de hojas de eneldo picadas
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de zumo de limón

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes con un batidor de alambre junto con La Fina hasta lograr una consistencia homogénea. Colocar la mezcla en un recipiente con tapa y refrigerar.