



Масло из лангустов

Ингредиенты:

НЕСОЛЁНОЕ ИЛИ ПОЛУСОЛЁНОЕ
МАСЛО 1 кг
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО 1 ч. л.

ПАНЦИРЬ ЛАНГУСТА ГОЛОВА И
КЛЕШНИ (ОКОЛО 500 г)

ТОМАТНАЯ ПАСТА 1 ст. л.
Соль 12 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Оливковое масло Панцирь	1 ч. л. 500 г	Поместить в чашу	–	Пульс 2500 об/мин	Кнопка « Пульс » 3-4 раза	Открытое	
2				 110°C	Подогрев OIOI	10 мин		
3	Масло Перец Томатная паста	1 кг по вкусу 1 ч. л.	Ввести	 110°C	Подогрев OIOI	15 мин	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4	Приготовление		Пропустить через сито, чтобы получить масло	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать это масло для разогрева лангустов, или для того, чтобы связать соус или в качестве жирового компонента в заправку для соуса. Вы также можете использовать панцирь омара для приготовления этого масла.