

ENTRADAS

MOSTAZA CASERA



Ingredientes:

- 150 gramos de semillas de mostaza
- 200 cc de un buen Vino blanco
- 220 cc de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de miel
- 1/2 cucharadita de cúrcuma

Preparación

- Los granos de mostaza tienen una capa amarga que hace que muchas veces no logres un buen resultado final. Es muy importante lavar bien y varias veces para que tengas una mostaza suave y sin rastros amargos.
- Hay semillas de mostaza negras y blancas, puedes usar una mezcla de ambas o solo de un tipo. Las encuentras en algunos supermercados.
- En una olla pequeña poner agua fría y 150 gramos de semillas de mostaza, calentar a fuego medio revolviendo constantemente hasta que empiece a romper el hervor. Colar pasar por el chorro de agua y volver a poner nuevamente en la olla con agua fría y repetir el proceso 4 o 5 veces.
- En un frasco de vidrio poner la semillas lavadas y coladas + 200 cc de un buen Vino blanco + 220 cc de agua + 1 cucharadita de sal + 2 cucharadas de miel. Mezclar todo, tapar el frasco y dejar reposar 36 horas en el refrigerador.



- Puedes saborizar tu mostaza y crear la tuya propia. Cuando pongas las semillas con el resto de los ingredientes en el frasco, puedes agregar los aliños o especias que más te gusten y hacer tus propias versiones de mostaza.
- Pasadas las 36 horas, colar el exceso de líquido del frasco (no botar el líquido porque lo puedes necesitar) y con la mini pimer procesar 3/4 de las semillas.
- Acá puedes rectificar los sabores agregando más sal o lo que prefieras. A mí me gusta agregar 1/2 cucharadita de cúrcuma para el color. También puedes agregar del líquido que guardaste para dejarla más “ligera” si lo prefieres. ¡La textura final depende del gusto de cada uno!
- Aunque después de las 36 horas ya la puedes comer sin problemas, con los días estará cada vez más suave y rica. ¡Al principio es un poco más picante, pero esto es normal! Pruébala después de una o dos semanas y te vas a sorprender
- ¡¡Guarda tu mostaza en un frasco hermético en el refrigerador, dura un par de meses sin ningún problema!!

