

Introducción

La unión entre la **gastronomía creativa** y el fascinante **mundo del cannabis** ha traído consigo una **nueva forma de cocina terapéutica** que está transformando las cocinas caseras.

A medida que la aceptación y legalización del cannabis va creciendo a nivel mundial, la receta **de Mantequilla de Marihuana** es, cada vez, más popular. Y es que, **es la base de muchísimas otras recetas fascinantes**.

Esta deliciosa receta que os traemos, también conocida como **“cannabutter”**, no solo agregará un **toque diferenciador a tus recetas favoritas**, sino que también te permitirá incorporar los **increíbles efectos terapéuticos del cannabis**. Sin duda, elevarás el arte de cocinar a un nivel completamente nuevo.

La preparación de la Mantequilla de Marihuana lleva una preparación que **requiere de atención y paciencia**. A lo largo de este artículo, exploraremos todos los pasos necesarios para su elaboración. Para ello, primero haremos hincapié en cómo preparar la marihuana y, después, te explicaremos cómo elaborar la receta para que puedas emplearla de una forma deliciosa en tus platos.

Antes de seguir, nos gustaría recalcarte, que al igual que con cualquier ingrediente potente, **la mantequilla de marihuana debe utilizarse de forma responsable y en cumplimiento de las leyes locales**. Este artículo, tiene una **intención informativa y no tiene el objetivo de incitar a un consumo irresponsable e ilegal de sustancias ni ninguna índole**.

¡Quédate con nosotros para aventurarte en la gran conexión entre el cannabis y la gastronomía

Utensilios

Únicamente usaremos: grinder o triturador para la marihuana, una cazuela, una cuchara de madera, un recipiente para la mantequilla (a poder ser de vidrio y con tapa hermética).

Ingredientes

Son muy poquitos los ingredientes que se utilizan:

- Agua: 500 ml
- Mantequilla: 250 ml
- Marihuana triturada (cogollos o hojas con resina / CBD o THC): 15 - 30 gramos

Recalamos que, en función del porcentaje y concentración de cannabinoides de la planta, se conseguirán unos resultados u otros.

La cantidad de marihuana necesaria dependerá de la potencia que se desee. Una medida estándar sería emplear de 15-30 gramos por cada 250 ml de mantequilla y 500 ml de agua.

Pasos de Elaboración

1. Descarboxilación de la marihuana

Lo primero que tenemos que hacer es descarboxilar las flores, para así, activar la marihuana.

Como ya mencionamos en el [Artículo "Receta de Galletas Cannabis"](#), para descarboxilar las flores, se necesitan los siguientes pasos:

- Precalentar el horno a 110°.
- Triturar las flores con el grinder y extenderlas encima de un papel de horno de forma homogénea para que el calor le afecte por igual. Cuánto mejor grindadas estén las flores, mejor se extraerán los cannabinoides.
- Una vez caliente el horno, meter las flores grindadas y dejarlas 45 minutos.
- Si va todo bien, podrás ver como las flores cambian a un tono marrón-amarillo.

2. Proceso de Cocción

Esta es la parte del proceso más importante para conseguir una mantequilla de calidad.

Es importante que la **cocción sea lenta y a baja temperatura** para conseguir extraer los cannabinoides de la planta, evitando que se pierda potencia o se queme.

Pasos:

1. Derretir la mantequilla en una cazuela a fuego lento.
2. Añadir la hierba que hemos descarboxilado e ir removiendo hasta que se quedo todo bien mezclado. Es importante, que nos vayamos fijando en que la temperatura se mantenga constante y a fuego lento. Además, **debemos evitar que hierva**, ya que, esto suele generar una pérdida en la potencia.
3. Una vez que los ingredientes están bien mezclados, se tapa la cazuela y se deja cocinar durante **aproximadamente 2 horas**. Remover de vez en cuando. ¡Evitar que empiece a hervir!

3. Proceso de Filtrado

Una vez que ya hemos hervido la mantequilla con la marihuana durante 2 horas aproximadamente, nos toca colar la mezcla con un colador de malla fina (cuánto más fina mejor), para así, separar la hierba de la mantequilla.

✚ Almacenamiento

Una vez filtrada y separada la mezcla, únicamente tenemos que dejarla **enfriar a temperatura ambiente**. A continuación, la colocaremos en un **recipiente de vidrio con tapa hermética** y la meteremos en la nevera. Es aconsejable poner la mantequilla en la **parte posterior del refrigerador**, ya que, la temperatura es más constante.

Es **aconsejable no utilizar recipientes de plástico**, ya que, este material puede hacer que se pierda calidad en la receta. Si vas a usar un recipiente plástico, es conveniente envolver la mantequilla en un papel film.

La mantequilla de marihuana puede durar hasta **2 semanas en la nevera**, pero, si quieres que aguante más tiempo, tienes la posibilidad de congelarla en porciones manejables. Una vez congelada, puede durar **varios meses en el congelador**.

