



Mantequilla de marihuana y aceite cannábico

- LOS BÁSICOS DE LA COCINA CANNÁBICA -

 **Growshop.es**

www.growshop.es

Introducción

A la hora de introducirnos en el mundo de la cocina cannábica, a menudo nos encontramos dos ingredientes básicos que aparecen en la gran mayoría de recetas a base de cannabis: **la [mantequilla de marihuana](#) y el [aceite cannábico](#).**

Ambos son considerados “**los básicos de la cocina cannábica**” dado que funcionan de base para cocer, freír u hornear nuestros manjares con toques de marihuana.

Por esa razón, desde **[GrowShop](#)** queremos compartir con vosotros estas **dos rápidas y sencillas [recetas de marihuana](#)** para disponer de mantequilla de marihuana o aceite cannábico en vuestros hogares.





Mantequilla de marihuana

La mantequilla de marihuana es imprescindible para nuestras recetas cannabicas, sobre todo, para las más dulces como **galletas, bizcochos o pasteles de marihuana**.

Este ingrediente es ideal para aquellos **usuarios que no quieren entrar en contacto con el humo** y los componentes tóxicos que inhalamos al fumar marihuana. Conservando de igual modo sus **efectos psicoactivos de THC al 100%**.

INGREDIENTES

- 5G DE COGOLLO O BIEN 15G DE HOJAS DE MARIHUANA SECA
- 250G DE MANTEQUILLA SALADA
- 500ML DE AGUA



#1 PASO

Lavar las hojas de marihuana

Aunque este paso es **opcional**, nosotros recomendamos realizarlo para **eliminar el sabor a clorofila de la planta** y conseguir que el gusto de la mantequilla sea más apetitoso y menos vegetal.

Así pues, **limpia la hojas o cogollos de marihuana con agua tibia** y usa preferentemente las hojas más pequeñas, puesto que éstas son las que contienen más tricomas.

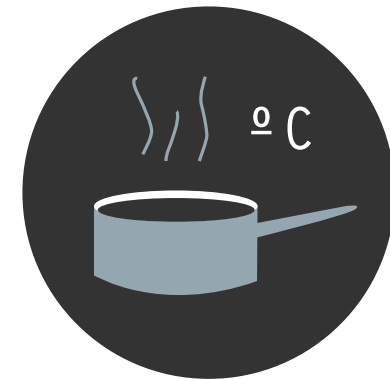


#2 PASO

Diluir la mantequilla

Ponemos en el fuego una cazuela con 500ml de agua y esperamos a que llegue a su punto de ebullición.

Una vez que el **agua empieza a hervir**, introducimos los 250g de mantequilla salada y, con la ayuda de una pala de metal o madera, removemos hasta que esté totalmente disuelta.



#3 PASO

Mezclar la mantequilla y la marihuana



Una vez que tenemos nuestra mantequilla salada totalmente disuelta, **introducimos las hojas de marihuana secas o cogollos en la cazuela**. Es recomendable que la marihuana se introduzca a pedazos sin llegar a estar trinchada, puesto que más adelante deberemos colarla.

Asimismo, al introducir el cannabis inmediatamente deberemos reducir la temperatura del fuego para **cocer la marihuana a fuego lento durante 1 hora o 1 hora y media**.

No te asustes si comienza a aparecer una espuma blanca en forma de burbujas pequeñas, es algo normal. Sin embargo, **no debemos dejar que llegue a hervir**, ya que de ser así la marihuana perdería sus componentes psicoactivos.

#4 PASO

Colar la marihuana y refrigerar



Después de 1 hora u hora y media a fuego lento, observarás que la mantequilla ha adquirido un **color verdoso oliva bastante oscuro**.

En ese momento, es hora de coger un envase de plástico o vidrio y **colar nuestra mantequilla de marihuana** para dejar fuera todos los restos vegetales.

Para aprovechar al máximo tu mantequilla de marihuana, ejerce presión sobre el colador con una pala para escurrir bien la marihuana. Una vez escurrida, **introduce el envase en la nevera y déjalo refrigerar durante 6 horas**.

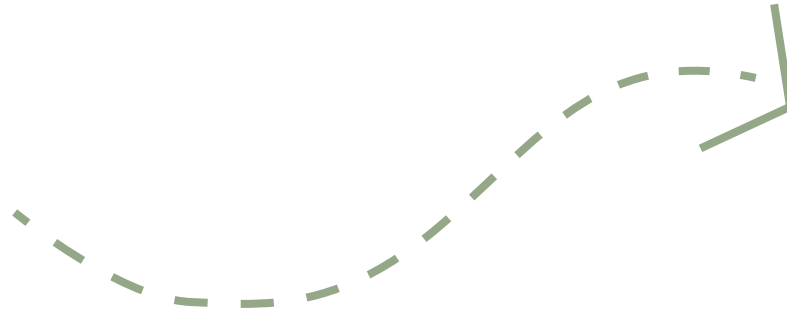


#5 PASO

Separar la mantequilla cannábica del agua

Después de 6 horas, sacamos nuestra mantequilla de marihuana de la nevera. Aún estar solidificada, observarás que quedan restos de agua líquida.

Así pues, con la ayuda de una cuchara, **retira sólo aquellas partes que sean sólidas** e introducelas en un envase procurando no introducir nada de agua.



#6 PASO

¡Disfruta de tu mantequilla de marihuana!

Después de seguir todos estos pasos, ya tienes lista tu **mantequilla de marihuana** para utilizarla como base en tus recetas cannabicas o incluso para untarla en tostadas en pequeñas cantidades.



Aceite cannábico

El **aceite cannábico** es muy conocido, sobre todo, por su uso en el ámbito de la **marihuana medicinal**. Sin embargo, no debemos confundir el aceite de marihuana con fines medicinales con el aceite cannábico para cocinar.

Este último es ideal para **sustituirlo por nuestro aceite de oliva** convencional a la hora de cocinar. Sin alcanzar nunca temperaturas superiores a 170°, puesto que se perderían sus componentes psicoactivos.

INGREDIENTES

- 30G DE HOJAS DE MARIHUANA
- 300 ML DE ACEITE DE OLIVA



#1 PASO

Convertir la marihuana en polvo

Para asegurarnos de obtener un buen aceite cannábico, deberemos **moler la marihuana seca** hasta reducirla a polvo. Para ello, utiliza un molinillo de harina o un molinillo de café, con los que obtendrás un resultado excelente.

Tras pasar la marihuana por el molinillo, es recomendable **filtrar el polvo de marihuana con un colador** para eliminar cualquier resto leñoso.



#2 PASO

Mezclar el aceite de oliva y la marihuana

Pon a **calentar 300 ml de aceite de oliva en una cazuela** sin permitir que llegue al punto de ebullición.

Una vez caliente, introduce el polvo de marihuana y déjalo **cocinar al baño maría durante dos horas a fuego lento**. Removiendo con una pala constantemente.

Si observas que empiezan a formarse pequeñas burbujas, reduce la temperatura del fuego y retira la cazuela hasta que se enfríe. Puesto que **no nos interesa que el aceite cannábico comience a hervir** y pierda sus propiedades psicoactivas de THC.

#3 PASO

Filtrar el aceite cannábico

Después de dos horas, filtra el aceite cannábico con la ayuda de un **colador de tela o filtro de café**. Exprímelo al máximo con la ayuda de una cuchara o tu propia mano e **introdúcelo en un bote de vidrio**.



#4 PASO

Mantener en el refrigerado

Antes de refrigerar, **deja el aceite reposar y enfriar**.

Una vez que el aceite cannábico se encuentra a temperatura ambiente, puedes **mantenerlo hasta durante dos meses en la nevera**.

#5 PASO

¡Disfruta de tu aceite cannábico!

Después de seguir estos pasos, ya tienes listo tu aceite cannábico. Te recomendamos utilizarlo para **aderezar tus ensaladas, quesos o realizar vinagretas**.

Aunque puedes utilizarlo para cocinar, debes tener la precaución de no **superar los 170º al freír**. De ser así, perderás sus compuestos esenciales de THC.



Algunos consejos y preguntas frecuentes...



¿Qué tipo de marihuana debo utilizar para cocinar?

En el caso de preparar tu receta cannábica con un fin medicinal, te recomendamos utilizar la tipología de marihuana índica pura. En cambio, si cocinas con un fin lúdico es recomendable utilizar la tipología de marihuana sativa pura.



¿Qué debo tener en cuenta a la hora de cocinar con cannabis?

Te recordamos que bajo ningún concepto debes permitir que tus recetas cannábicas lleguen a hervir, ya que de ser así perderás la oportunidad de disfrutar de los beneficios del THC que nos proporciona la marihuana.



¿Qué cantidad de marihuana debo incluir en mis comidas?

Es recomendable utilizar una cuchara de postre para saber la cantidad de mantequilla de marihuana o aceite cannábico que puedes utilizar para tus comidas.



¿Cuánto tardaré en notar los efectos de la marihuana?

A diferencia de fumar marihuana, al ingerirla los efectos psicotrópicos se notan al cabo de media o una hora. Pudiendo durar sus efectos hasta 5 horas.

VISITA NUESTRA TIENDA DÓNDE PUEDES ENCONTRAR TODO LO NECESARIO PARA EL CULTIVO, DESDE [SEMILLAS DE MARIHUANA](#) HASTA VAPORIZADORES O GRINDERS.