

# Translations:Savon à l'huile de coco/32/es

---

El primer paso es extraer el aceite de coco de coco maduro (nueces marrones). A continuación está el procedimiento:

- Abre el coco
- Extrae la pulpa con un rascador si no tienes una licuadora-batidora. Si dispone de una batidora, puede separar la pulpa de la cáscara aproximadamente y batirlo todo junto.
- Coloca los trazos de coco en un contenedor, cubrelo con agua caliente y mezclalo. Si utiliza una batidora, puede cubrir los trazos directamente con agua caliente y después mezclar.
- Pone un trapo limpio sobre un otro contenedor y filtra la leche de coco obtenida. Presiona el trapo para obtener el líquido lo más filtrado posible.
- Pone la leche de coco obtenida en una botella de plástico y déjalo reposar hasta que se obtengan dos fases distintas. La crema de coco es arriba y el agua es abajo. Perfora un pequeño agujero debajo de la botella para dejar el agua escaparse y tapar el agujero para mantener la nata dentro.
- Verte la nata en una sartén y cocinalo a media temperatura. La crema se dora y se extrae el aceite translúcido. Este paso puede durar varias decenas de minutos.
- Filtra el aceite de coco extraído