

Cuajada de Idiazabal



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25



Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 l de leche de oveja
- 100 g de queso Idiazábal ahumado
- 8 gotas de cuajo

Preparación:

Paso 1

Pela el queso y córtalo en porciones. Reserva las cortezas. Pon la leche a calentar en una cazuela con las cortezas del queso. Cuela la leche sobre las copas y deja que se temple un poco. Vierte 4 gotitas de cuajo sobre cada copa. Deja que cuajen en el frigorífico.