Queso de cabra

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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 l leche de cabra
- 1 cucharada sopera de yogur natural
- 1 cucharada sopera de leche en polvo
- 1,5 ml de cuajo líquido
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una olla o cacerola amplia se calienta la leche hasta que alcance una temperatura en torno a los 30º o los 35º. Se añade el yogur y se mezcla bien con la leche templada. Se deja reposar unos minutos. Mientras, se disuelve la leche en polvo en un poco de la leche templada, y se incorpora a la olla. Se incorpora el cuajo líquido: 1,5 ml es el aconsejado para los 3 l de leche. Se remueve bien la leche, se tapa la olla y se reserva en un lugar cálido durante una hora aproximadamente. Pasado este tiempo, se corta la cuajada con un cuchillo en trocitos pequeños, y se deja reposar. Mientras tanto, se prepara una tarrina de medio kilo y se perfora. (Aquí se va a cuajar el queso, y necesita esos pequeños agujeros para seguir solando el suero). Se deja que decante el suero, y se va sacando con cuidado, hasta que sólo queda la pasta de queso en el fondo de la olla. Se pasa con cuidado la pasta al molde agujereado y se presiona suavemente con las manos, pasa que pierda el exceso de cuajo. Luego se pone sobre una base firme y se prensa. Al principio se pone poco peso, y según se vaya quedando sin suero, se añade algo más de peso. Al menos debe estar seis horas en la prensa, pero es aconsejable darle la vuelta de vez en cuando para que quede más bonito. Para añadirle la sal, hay que preparar una salmuera en un recipiente con algo de fondo. Se pone agua y la cantidad de sal necesaria para que si se mete un huevo, flote, dejando fuera un círculo como el de una moneda de 2 euros. Ya sólo queda meter el queso prensado en esta salmuera durante dos o tres horas, el tiempo necesario para que tome la sal.