Queso fresco en casa

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 litros de leche fresca pasteurizada
- 250 g de leche en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 ml de cuajo
- 1 tela cuadrada de algodón 100%
- 1 colador
- 1 olla

Preparación:

Paso 1

Calentamos en una olla la leche hasta que esté tibia (cuando metes el dedo y apenas sientes calor). Echamos la leche en polvo y removemos bien para que no queden grumos. Añadimos el cuajo y removemos bien. Y por último, la sal. Tapamos la olla y ponemos en un sitio templado. Transcurridas entre 1 y 2 horas, la leche ya debe haber cuajado. Tenemos que cortarla en ambos sentidos: longitudinal y transversalmente con un cuchillo para que todo el suero salga a la superficie. Dejamos un rato hasta que haya subido todo el suero. Colocamos en la olla más alta que tengamos la tela de algodón, atando dos esquinas a cada una de las asas de la olla, quedando así la tela un poco tirante. Vamos cogiendo cuajada con el colador y la ponemos sobre la tela, hasta terminar. De vez en cuando removemos con una cuchara para ayudar al desuero e ir dando forma de queso. Dejaremos toda la noche de esta forma y en sitio fresco.