

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Magali Vázquez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

DELICIOSO

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 L de LECHE
- 1 LIMÓN
- 1 PIZCA de SAL

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS LA LECHE EN UNA OLLITA AL FUEGO Y LA PONEMOS A HERVIR. EXPRIMIMOS EL LIMÓN Y LO COLAMOS. CUANDO COMIENZE A HERVIR LA LECHE LE AÑADIMOS LA SAL Y EL LIMÓN, MOVEMOS Y DEJAMOS REPOSAR ENTRE 30 Y 40 MINUTOS. PONEMOS UN COLADOR CON UN PAÑO O ESTAMEÑA Y VERTEMOS LA MEZCLA. CON UNA CUCHARA APRETAMOS EL QUESO PARA QUE VAYA SOLTANDO TODO EL SUERO Y QUEDE LO MÁS SECO POSIBLE, Y APRETAMOS BIEN LA TELA PARA ESCURRIR AL MÁXIMO. PONEMOS EL QUESO EN UNA FIAMBRERA BIEN APRETADITO Y DEJAMOS REPOSAR EN EL FRIGORÍFICO AL MÍNIMO 2 HORAS.