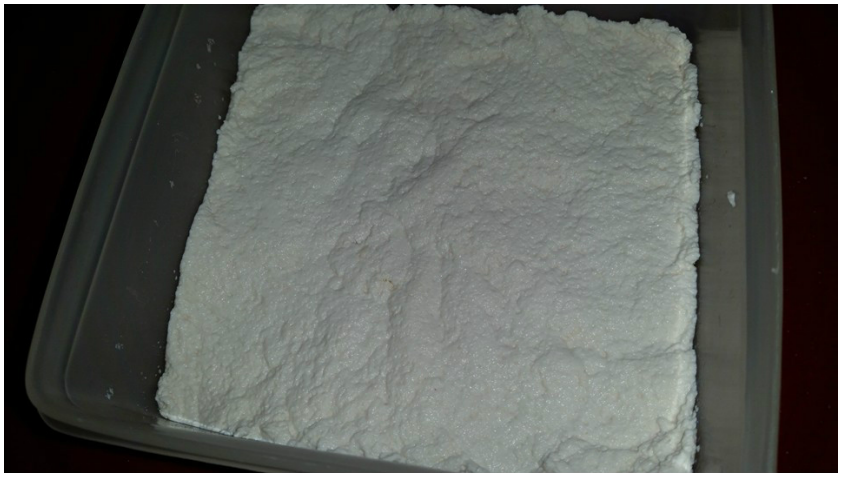
QUESO FRESCO NATURAL

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Jose Erazo



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 COMIENCE 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.