



Queso fresco

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + 3 horas de nevera

Para 4 personas

- Hay días en que no apetece cocinar, ni siquiera comer mucho. Hoy era uno de esos. He hecho por la mañana el queso, lo he dejado en la nevera y a la hora de comer lo he puesto en una tabla con alguna cosa más y a disfrutar de la primera comida en el jardín del año!
- Y, ¿por qué no comprar un queso fresco?. Porque tenía que preparar una receta para el blog y porque difícilmente encontrareis en una tienda un queso tan rico. Además tiene la ventaja de que si quieres puedes añadirle lo que te guste, pimienta de distintos colores, alguna hierba, escamas de sal o incluso un poco de azúcar si lo quieres comer dulce.
- El único requisito para asegurarte el éxito es hacer lo con leche fresca. Puedes hacerlo solo con leche, yo le he añadido 200 gr. de nata para que fuera más cremoso.

Ingredientes:

1 litro de leche entera fresca

el zumo de 1 limón

1/2 cucharadita de sal

Pon a calentar la leche con un termómetro hasta que llegue a 45°. (Si no tienes termómetro déjala hasta que al meter el dedo te resulte un poco caliente).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Retira el cazo del fuego y añade el zumo de limón colado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Remueve con un batidor.



Tapa y deja reposar 15 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Te quedará así.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Coloca en un colador forrado con una gasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Tapa el queso y pon en un bol para que suelte el suero. Ten en cuenta que saldrá bastante líquido, así que pon un bol profundo o retira el líquido que vaya sacando 2 ó 3 veces mientras lo dejas 3 horas al menos en la nevera.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sirve con frutas, embutidos, verduras, pan y un buen aceite de oliva, o



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Queso fresco

Con miel o mermelada de postre.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});