



Haz tu propia mozzarella

¡Qué bueno: hacer tu propia mozzarella! Realmente no tienes que ser una *mamma* italiana para hacer este queso de fama mundial en casa. Todo lo que necesitas es un poco de amor y tiempo y este juego de hacer queso que incluye: una cuchara de madera, un cortador de mozzarella, un termómetro, una tela de queso, 2 tabletas de cuajo (1/8 de tableta es buena para más de 2 litros de leche), 30 gramos de ácido cítrico y 50 gramos de sal.

Consejo: Hacer tu propia mozzarella es divertido, pero tómate tu tiempo. Lee estas instrucciones antes de empezar.

De tu cocina necesitarás: una olla grande con una capacidad mínima de 3 litros, un colador, una cuchara grande, una cucharita, un recipiente apto para microondas y un horno de microondas.

Ingredientes

2 litros de leche fresca o entera (preferiblemente no ultra pasteurizada)

¿Tienes tus ingredientes? ¡Entonces puedes comenzar!

Justo cuando planeabas hacer una deliciosa mozzarella, resulta que no hay una granja cercana para comprar leche fresca... No te preocupes; también puedes usar leche comprada en la tienda. Usa leche entera refrigerada, orgánica si es posible, porque te dará una mozzarella con más sabor. Sigue estas instrucciones y tendrás tu propia mozzarella recién hecha en menos de una hora. ¡Delicioso!

Vamos a cocinar

1. Disuelve 1/8 de una tableta de cuajo en media taza de agua fría. Revuelve la mezcla y déjala descansar por ahora. Envuelve el resto de la tableta en envoltura plástica y guárdala en el congelador.
2. Mezcla 3/4 cucharadita de ácido cítrico con media taza de agua fría hasta que se disuelva.
3. Vierte 2 litros de leche en una olla grande. Agrega la mezcla de ácido cítrico y agua a la leche y caliente esta mezcla a 32°C. Remueve con frecuencia para evitar quemaduras, o usa una doble olla o baño maría para calentar la mezcla de manera más homogénea.

Baño maría: usa una olla que se ajuste a una olla más grande llena de agua caliente para que la leche conserve su temperatura y no se cuaje ni se quemé.

4. Ahora vierte lentamente la mezcla de cuajo/agua en la leche y revuelve durante aproximadamente 30 segundos. Calienta esta mezcla a 40°C.
5. La leche ahora se cuajará y se volverá más espesa y sólida. Esto se llama cuajada. Debería parecerse a una especie de yogur reluciente. También se formará una sustancia en el borde de la olla entre la cuajada y el suero (el líquido). Si este es el caso, avanza al siguiente paso. Pero:
 - las cuajadas también pueden tener grumos y bañarse en un líquido amarillo (suero de leche). Esto también está bien. Avanza al siguiente paso.
 - el suero de leche aún está lechoso. Continúa calentando la mezcla hasta un máximo de 43°C y sigue revolviendo lentamente. Deja que la olla repose un poco sin molestarla. Si, después de 15-45 minutos, reconoces una de las descripciones anteriores, avanza al paso 6.
 - la leche podría no cuajarse. Verifica el empaque para ver si la leche no está demasiado pasteurizada. La próxima vez prueba con otra marca, ¡pero continúa! Esta leche eventualmente se convertirá en queso también.
6. Coloca la estopilla en el colador y vierte cuidadosamente el contenido de la sartén en el colador.
7. Saca las cuajadas escurridas del colador y pásalas a un recipiente para microondas.
8. Coloca el recipiente en el microondas y calienta a la configuración más alta durante 1 minuto.
9. Dobla suavemente la cuajada por la mitad varias veces con la cuchara.

Saca el exceso de líquido con la cuchara grande para mantener la cuajada en el recipiente.
10. Vuelve a colocar el tazón en el microondas y calienta el contenido en la configuración más alta durante 30 segundos. De nuevo, escurre el exceso de líquido con la cuchara y trate de amasar la masa restante en forma de bola. Ahora deberías poder estirar la pelota un poco. ¡La mozzarella está tomando forma! Si no se estira fácilmente, repite lo anterior hasta que la mozzarella se vuelva muy flexible.
11. Agrega 1/2 cucharadita de sal (o más al gusto) y sigue doblando, amasando y estirando la bola. La pelota se volverá más firme cuantas más veces repitas esta operación.
12. Estira la pelota hasta que esté agradable, redonda y lisa. Pero puedes darle la forma que quieras. Long strands, minis: todo es posible.

Lo has hecho. ¡Acabas de hacer tu propia mozzarella casera y ya puedes probarla! La mozzarella es deliciosa cuando está fresca, pero por supuesto también puedes guardarla para disfrutar más tarde. En ese caso, envuelve la mozzarella y guárdala en el refrigerador en un recipiente sellado sin agua o suero, o la mozzarella se volverá viscosa o se desmoronará. Almacénala correctamente y se conservará hasta una semana, aunque probablemente no durará tanto. ¡Está tan buena!

La mozzarella está incluida en muchas recetas de cocina italiana, como la ensalada Caprese. Corta rodajas gruesas de mozzarella y sírvelas en forma de círculo, alternadas con rodajas de los más deliciosos tomates maduros al sol. Agrega un poco de albahaca fresca, un poco de sal y un poco de aceite de oliva y ¡buon appetito!