



Haz tu propio queso fresco ART. 320300

¡Qué emocionante es eso: preparar tu propio queso fresco para untar o queso fresco de vaca, oveja o cabra! No tienes que ser un granjero, o llamarte Jamie Oliver, para hacerlo. Todo lo que necesitas es este kit de inicio, que incluye una cuchara de madera, un cuchillo de extensión, un termómetro, una bolsa de estopilla (para queso fresco esparcido), 4 moldes de queso (para queso fresco artesanal), 2 tabletas de cuajo (1/8 tableta es buena para más de 2 litros de leche), 15 gramos de hierbas provenzales, 50 gramos de sal.

Consejo: hacer queso fresco es divertido, pero tómate tu tiempo. Lee estas instrucciones antes de comenzar.

Prepara tu propio queso para untar (queso cottage)

De tu propia cocina necesitarás: una olla grande con tapa y una taza para medir. ¿Tienes los ingredientes? ¡Entonces puedes empezar!

Ingredientes

2 litros de leche entera (refrigerada)

20 ml de suero de leche

Justo cuando planeabas hacer tu propio queso para untar, no hay una granja cercana donde puedas comprar leche fresca... No te preocupes, también puedes usar leche de la tienda. Pero usa leche entera refrigerada, si es posible orgánica, ya que le dará a tu queso un sabor más rico.

Vamos a cocinar

1. Disuelve 1/8 de una tableta de cuajo en una pequeña cantidad de agua (alrededor de media taza). Puedes envolver el resto de la tableta en plástico y guardarla en el congelador.
2. Calienta la leche a 20°C. Agrega el suero de leche. Agrega la tableta de cuajo disuelto a la leche (incluido el agua). Revuelve suavemente. Deja que la leche repose en un recipiente tapado durante 11 horas en un área de aproximadamente 20°C.

3. Verifica que la leche se haya cuajado. La leche debe ser más espesa y firme. En la olla, corta la masa en cubos de 1 centímetro. Estos bloques también se llaman cuajos.
4. Deja que la cuajada descanse durante 30 minutos.
5. Saca el suero de leche, no lo necesitarás. Coloca la cuajada en la bolsa de estopilla, presiona ligeramente el suero y cuelga la bolsa de algodón sobre un balde o fregadero para drenar durante la noche.
6. El queso fresco para untar ahora se puede comer. Agrega sal y/o especias para el gusto y la conservación.
7. Guarda el queso en el refrigerador a 5-6°C. Tu queso fresco tiene una vida útil de 10 días, pero es tan delicioso que probablemente ya lo habrás comido ;).

El queso fresco para untar está abierto a muchas variaciones. Puedes agregar hierbas cultivadas en el alféizar de tu ventana, balcón o jardín, o, por ejemplo, tomates secos al sol picados. El queso fresco para untar es delicioso en una baguette, pero ¿qué tal una crep o un sándwich con queso fresco y salmón ahumado?

Haz tu propio queso fresco artesanal

De tu cocina necesitarás: una olla al baño maría, un cuchillo largo y una taza para medir. ¿Tienes los ingredientes? ¡Entonces puedes comenzar!

Ingredientes

2 litros de leche entera, refrigerada (de vaca, oveja o cabra)

40 ml de suero de leche

½ cucharadita de sal

Justo cuando planeabas hacer su propio queso artesanal, no hay una granja cercana donde pueda comprar leche fresca... No te preocupes, también puedes usar leche de la tienda. Pero usa leche entera refrigerada, si es posible orgánica, ya que le dará a tu queso un sabor más rico.

Vamos a cocinar

1. Vierte la leche en la parte superior de una olla doble o en una olla que se ajuste a una olla más grande llena de agua caliente (o en un baño maría especial). Calienta la leche a 30°C.
2. Agrega el suero de leche.
3. Disuelve 1/8 de una tableta de cuajo en una pequeña cantidad de agua (aproximadamente media taza). Agrega a la leche y revuelve suavemente.
4. Deja reposar la leche durante aproximadamente una hora (sin remover). Continúa revisando la temperatura para asegurarte de que permanezca constante. Si es necesario, calientala un poco.
5. Después de una hora, verifica que la leche se haya cuajado. La leche tiene que aparecer más espesa. Corta la masa en cuajos de 1 centímetro.

- 6.** Calienta 1 litro de agua a 35°C y mezcla suavemente con los cuajos durante 5 minutos. Los cuajos deben permanecer intactos.
- 7.** Cubre la olla y deja que la cuajada repose durante 30 minutos (sin remover).
- 8.** Drena todo el suero de leche posible, asegurándote de dejar la cuajada intacta. No necesitarás el suero de leche. Con cuidado mezcla ½ cucharadita de sal en la cuajada.
- 9.** Pon la cuajada en los moldes de queso especiales y déjalos drenar durante 2 a 3 horas. Gira los quesos cada hora.
- 10.** Retira los quesos recién cortados de los moldes y déjalos reposar durante unas horas, girándolos con frecuencia.
- 11.** Puedes almacenar el queso fresco artesanal, envuelto en una envoltura de plástico, en la nevera durante 1 a 2 semanas.

Hacer queso fresco es fácil y divertido. Lo bueno es que puedes hacer tantas variaciones como quieras. Antes de poner la cuajada en los moldes de queso, puedes crear tu propio queso agregando hierbas. O, después de la preparación, enrolla el queso en hierbas. ¡Sorprende a tus familiares y amigos con tu propia creación de sabor personal!