

Cómo hacer un queso fresco en 15 minutos

01/03/2024



El queso fresco es un alimento tan completo como imprescindible en cualquier dieta sana y su digestión es menos pesada, lo que favorece también que aparezcan menos intolerancias si es casero.

A continuación te dejamos esta receta super práctica.

1 litro de leche 2 cucharadas de vinagre blanco 1 cucharadita de sal Pimienta al gusto Cebollinos picados para decorar (opcional) Preparación: En una cacerola, lleva la leche a ebullición a fuego medio. Añade el vinagre blanco y la sal, revolviendo suavemente durante unos 2 o 3 minutos hasta que la leche comience a cuajarse y se formen pequeños grumos. Retira del fuego y deja reposar durante unos 5 minutos.

Coloca un colador forrado con una gasa o un paño de cocina limpio sobre un bol grande y vierte con cuidado la mezcla cuajada en el colador.

Exprime suavemente para eliminar el exceso de líquido y luego desecha. Transfiere el queso cuajado a un bol y añade pimienta al gusto. Mezcla bien el queso cuajado para obtener una consistencia cremosa.

Si lo deseas, puedes añadir cebollinos picados para decorar. ¡Sirve caliente y disfruta de tu deliciosa sopa de queso casera!

Fuente: www.culinaryrecipes.top