

# Cómo hacer un rico queso fresco en 15 minutos

28/08/2024



Hacer queso fresco es facilísimo y muy rápido. Con solo 3 ingredientes que seguro tienes en tu cocina, prepararás este queso perfecto para comerlo en ensaladas, canapés o como postre con azúcar, miel, frutos secos y fruta.

## Ingredientes

1 litro de leche , 2 cucharadas de vinagre blanco y 1 cucharadita de sal y pimienta a gusto

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.to](http://www.culinaryrecipes.to)