

# La receta para hacer un rico queso casero con un 1 litro de leche, 1 yogur y medio limón

09/01/2024



¿Conoces la receta del queso casero? Lo único que necesitas para hacerlo es leche, yogur y limón. No necesitas ser chef para hacer esta receta deliciosa, saludable y económica.

Para que la receta tenga éxito es necesario medir y preparar cuidadosamente los ingredientes antes de comenzar la receta.

**Entonces para la receta necesitas**

## **INGREDIENTES:**

- 1 litro de leche entera
- 1 taza de yogur natural sin azúcar
- 1/2 limón

- Sal al gusto

## **NECESARIO PREPARAR:**

- toalla de algodón
- pequeña olla
- Tamiz
- forma 12 cm

## **PREPARACIÓN:**

1. Vierta la leche en una cacerola y llévela a ebullición.
2. Cocine por 15 minutos, luego agregue el jugo de limón y el yogur.
3. Revuelve lentamente la mezcla durante unos segundos, luego apaga el gas y deja reposar durante al menos 3 horas.
4. Pasado este tiempo, coloca el paño de algodón en un colador sobre el molde.
5. Pasar la mezcla por un colador para separar el queso del suero.
6. Regresa la mezcla al refrigerador y déjala reposar durante 30 minutos.
7. Pasado este tiempo, le echamos un poco de sal y lo metemos en el frigorífico otras 8 horas.
8. En esta etapa ya es posible consumir este delicioso queso casero.

Como ya habrás descubierto, hacer queso en casa es más fácil de lo que imaginas.

Es importante comprar ingredientes frescos y de alta calidad y seguir el procedimiento al pie de la letra. Y entonces... ¿qué puedo decir?

Hacer un aperitivo o un sándwich de queso con tus propias

manos es una historia completamente diferente.

La preparación es muy conocida y eso sólo mejora el sabor.

Fuente: [www.trucosfaciles.info](http://www.trucosfaciles.info)