

Ficha nº 6

Fabricación casera de queso fresco

Ingredientes (para un queso):

Leche fresca: 3 litros

Jugo de limón (o cuajo líquido): 1 cucharada sopera (medio limón)

Preparación: Tiempo estimado: 3 horas y 40 minutos

Se ponen los tres litros de leche en una olla y se lleva a la ebullición. Esta leche debe hervir a 70 grados centígrados durante 30 minutos para asegurar la pasteurización. Una vez cocida se deja enfriar hasta que alcance una temperatura de 36°-40°

Cuando la leche ha alcanzado la temperatura adecuada se le agrega unas gotas de limón (o cuajo líquido) y se remueve enérgicamente procurando que quede una mezcla homogénea

En contacto del limón con la leche provoca que esta se corte y se cuaje formando zonas más espesas que las otras, por esta razón es importante remover bien la leche cuando se mezcla con el limón o el cuajo líquido

Cuando está bien mezclado se deja reposar 30 minutos más. Mientras tanto se puede ir preparando los utensilios para colarlo

Para colar la leche es necesario un paño de muselina (o tejido similar) que sea lo suficientemente grande como para cubrir y anudar el queso

Se dispone el paño de muselina encima del colador y seguidamente se vierte la cuajada repartida. Una vez vertida la cuajada se anudan las cuatro puntas del paño y se cuelga para que se escurra bien

El queso debe estar colgado para evitar que quede líquido encharcado en un interior ya que esto estropearía el queso. Es recomendable poner una olla debajo del queso (sin estar en contacto) para que vaya recogiendo el líquido que el queso desprende

El queso debe estar colgado durante 3 horas. En el transcurso de estas tres horas se debe presionar cuidadosamente el queso de vez en cuando para ayudarlo a que pierda todo su líquido

Pasado este tiempo el queso estará listo. Si se desea, se puede poner en un molde e introducirlo en el frigorífico durante un par de horas y así obtener un queso que además de sabroso sea bonito

El queso fresco se puede comer solo, con miel, con hierbas aromáticas, con frutos secos, etc

**Alfonso Cama
COR Tarragona**