

Receta para Queso Blanco Casero



QUESO BLANCO CASERO: BASICO

INGREDIENTES

- 5 LITROS DE LECHE DE VACA
- 3/4 PASTILLA MARSHALL M-50
- [SAL](#) A GUSTO
- 3 CDAS DE AGUA
- UN MOLDE PARA QUESOS

QUESO BLANCO CASERO:

- CALENTAR LA LECHE A TEMPERATURA DE 38 GRADOS APROX.
- DISOLVER EL CUAJO EN LAS TRES CDAS DE AGUA
- AGREGAR ESTA MEZCLA A LA LECHE TIBIA
- AGREGAR SAL A GUSTO Y MEZCLAR
- DEJAR EN [REPOSO](#) LA LECHE POR UNA HORA
- MIRAMOS QUE LA LECHE ESTE CUAJADA
- CORTAMOS LA CUAJADA EN EL RECIPIENTE Y EMPEZAMOS A RETIRARLA ESCURRIENDOLA Y COLOCANDOLA EN UN CEDAZO(ESCURRIDOR) PARA QUE SIGA ESCURRIENDO EL SUERO QUE LE QUEDO.
- LUEGO AMASAMOS BIEN,LLEVAMOS EL QUESO AL MOLDE APRETÁNDOLO BIEN Y LO DEJAMOS DE UN DIA PARA OTRO PARA QUE TERMINE DE COLAR Y ASIENTE CONSISTENCIA
- ES IMPORTANTE QUE CUANDO LO COLOQUE EN EL ENVASE O MOLDE ESTE TENGA UNOS HUECOS PEQUEÑOS EN EL FONDO PARA QUE SIGA BOTANDO EN SUERO. ASEGURESE DE COLOCARLO SOBRE UNA BANDEJITA QUE PUEDA RECOGER EL SUERO SOBRANTE.