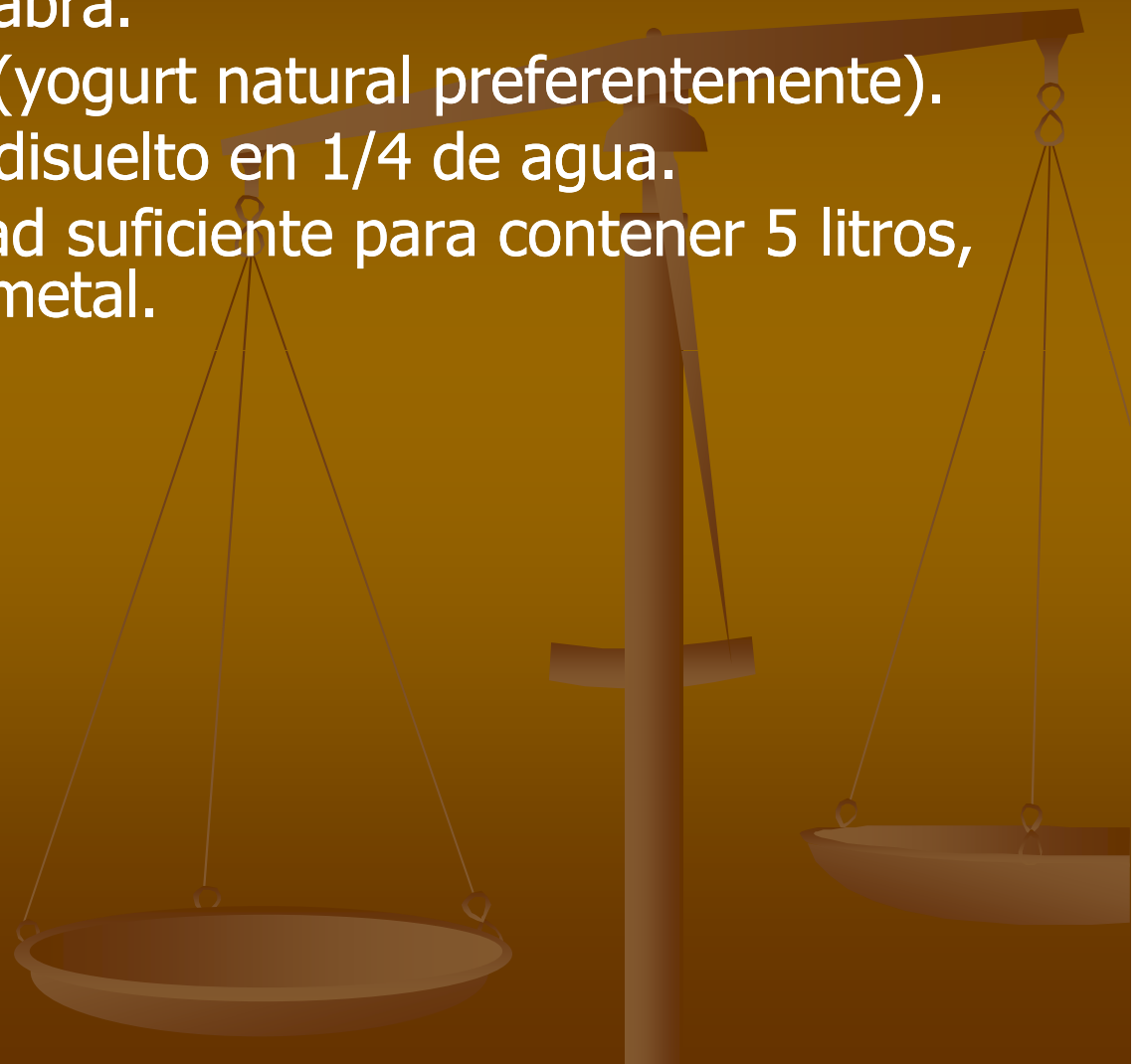


COMO HACER QUESO ARTESANALMENTE



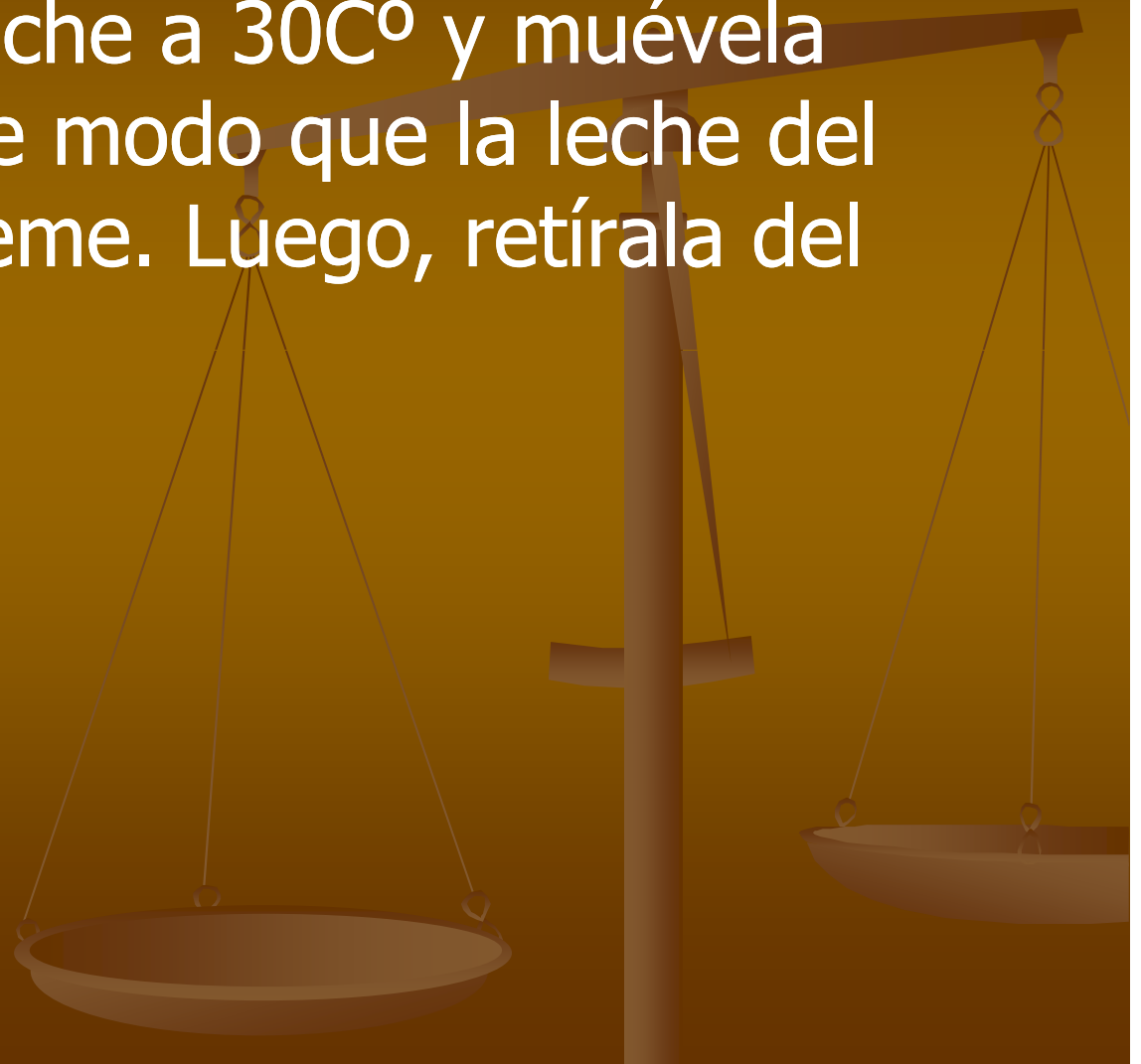
COSAS QUE NECESITARÁ

- 5 litros de leche de cabra.
- 1 cuchara de yogurt (yogurt natural preferentemente).
- 1/2 tableta de cuajo disuelto en 1/4 de agua.
- 1 cuenco de capacidad suficiente para contener 5 litros, preferentemente de metal.
- 1 cuchillo largo.
- 2 pañuelos limpios.
- 1 colador.
- Molde para queso.
- Sal de mesa.



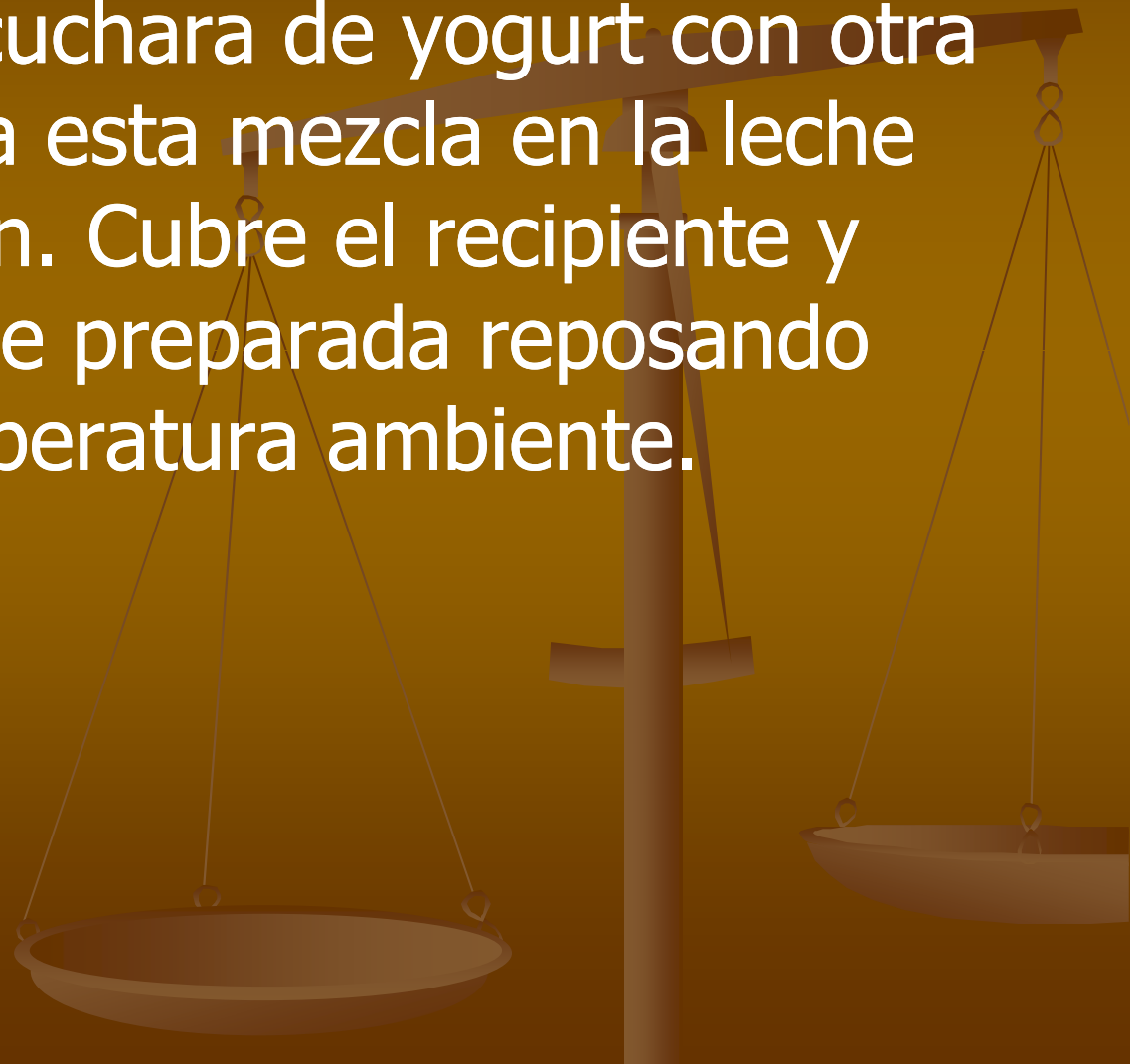
PROCEDIMIENTO

- 1º Calienta la leche a 30Cº y muévela regularmente de modo que la leche del fondo no se queme. Luego, retírala del fuego.



PROCEDIMIENTO

- 2º Mezcla una cuchara de yogurt con otra de leche. Colóca esta mezcla en la leche tibia mézcla bien. Cubre el recipiente y deja que la leche preparada reposando una hora a temperatura ambiente.



PROCEDIMIENTO

- 3º Mientras la leche está reposando, disuelve 1/2 tableta de cuajo en agua fría.



PROCEDIMIENTO

- 4º Después que la leche inoculada ha reposado por una hora, añade el cuajo disuelto y mezcla bien



PROCEDIMIENTO

5º Deja que la leche combinada con el cuajo y el yogurt repose toda la noche a temperatura ambiente.



PROCEDIMIENTO

- 6º Revisa a la mañana siguiente si la leche se ha cortado correctamente, para cuando hagas esto la parte sólida de la leche ya se habrá separado o partes de ella estarán en forma parecida al gel.



PROCEDIMIENTO

- 7º Corta la cuajada empezando de un lado, córtala recto hacia abajo. Haz el siguiente corte 1.5 centímetros paralelamente al otro pero inclinando un poco, cada pedazo de la cuajada debe ser más ancha en la base. Repite el proceso cortando y rotando dos veces. La cuajada debe quedar en cubos de 1.5 centímetros de lado o mayores si prefieres.



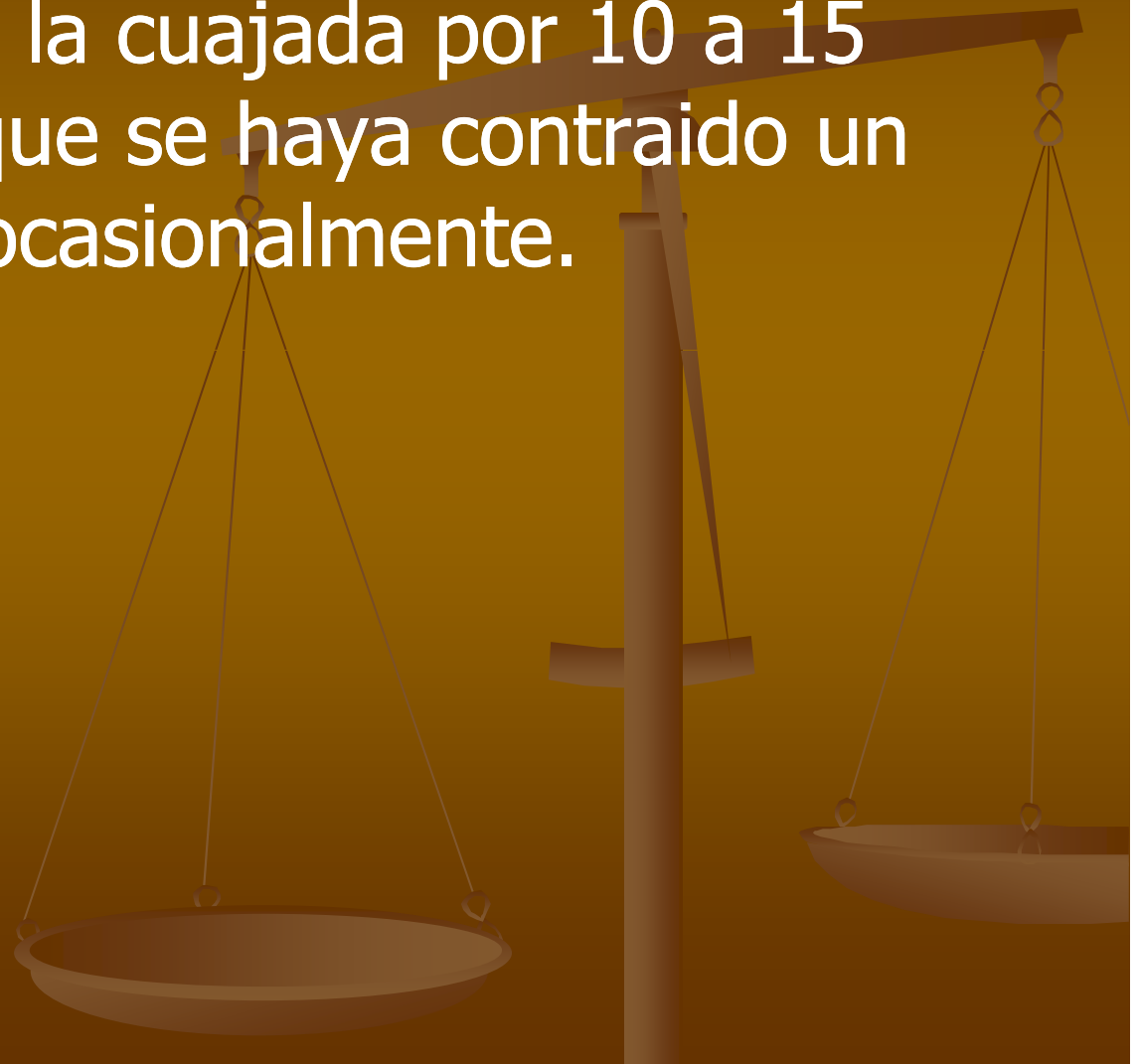
PROCEDIMIENTO

- 8º Con una mano y un brazo limpio alcanza el fondo de la olla y suavemente retira los restos de cuajada.



PROCEDIMIENTO

- 9º Deja reposar la cuajada por 10 a 15 minutos hasta que se haya contraído un poco. Muévela ocasionalmente.



PROCEDIMIENTO

- 10º Separa el líquido residual con la ayuda de un colador o un pañuelo. Guarda el suero para un paso posterior. Coloca la cuajada en el pañuelo a medida que separas el líquido.



PROCEDIMIENTO

- 11º Deja que el líquido contenido en la cuajada se drene por completo (de 2 a 4 horas). Puede ser drenado a temperatura ambiente o en el refrigerador, como se muestra en la imagen.



PROCEDIMIENTO

- 12º Coloca la cuajada en un cuenco o un recipiente similar. Mézclalo con media cuchara de sal rompiendo la cuajada.



PROCEDIMIENTO

- 13º Prensa el queso (mira enlace externos). Usa un pañuelo y pon la cuajada dentro de él. Coloca un molde circular sobre la cuajada de modo que pueda caber en un recipiente más grande. Coloca un peso sobre el molde circular de modo que haga presión. La idea es que la presión se distribuya por la cuajada y que el exceso de líquido se escurra por el pañuelo. Deja reposar toda la noche.



PROCEDIMIENTO

- 14º Prepara una salmuera con 20 oz del suero más 5 cucharas de sal. Mezcla hasta disolver. La salmuera debe ser ácida o de lo contrario el queso se deshará en la superficie.



PROCEDIMIENTO

- 15º Corta el queso en cubos de de 3 a 4 cm y colocarlos en una frasco de boca ancha. Llena el frasco con la salmuera previamente preparada. Deja que este frasco en el refrigerador por varios días. El queso se pondrá más seco y más fácil de romper con el tiempo.



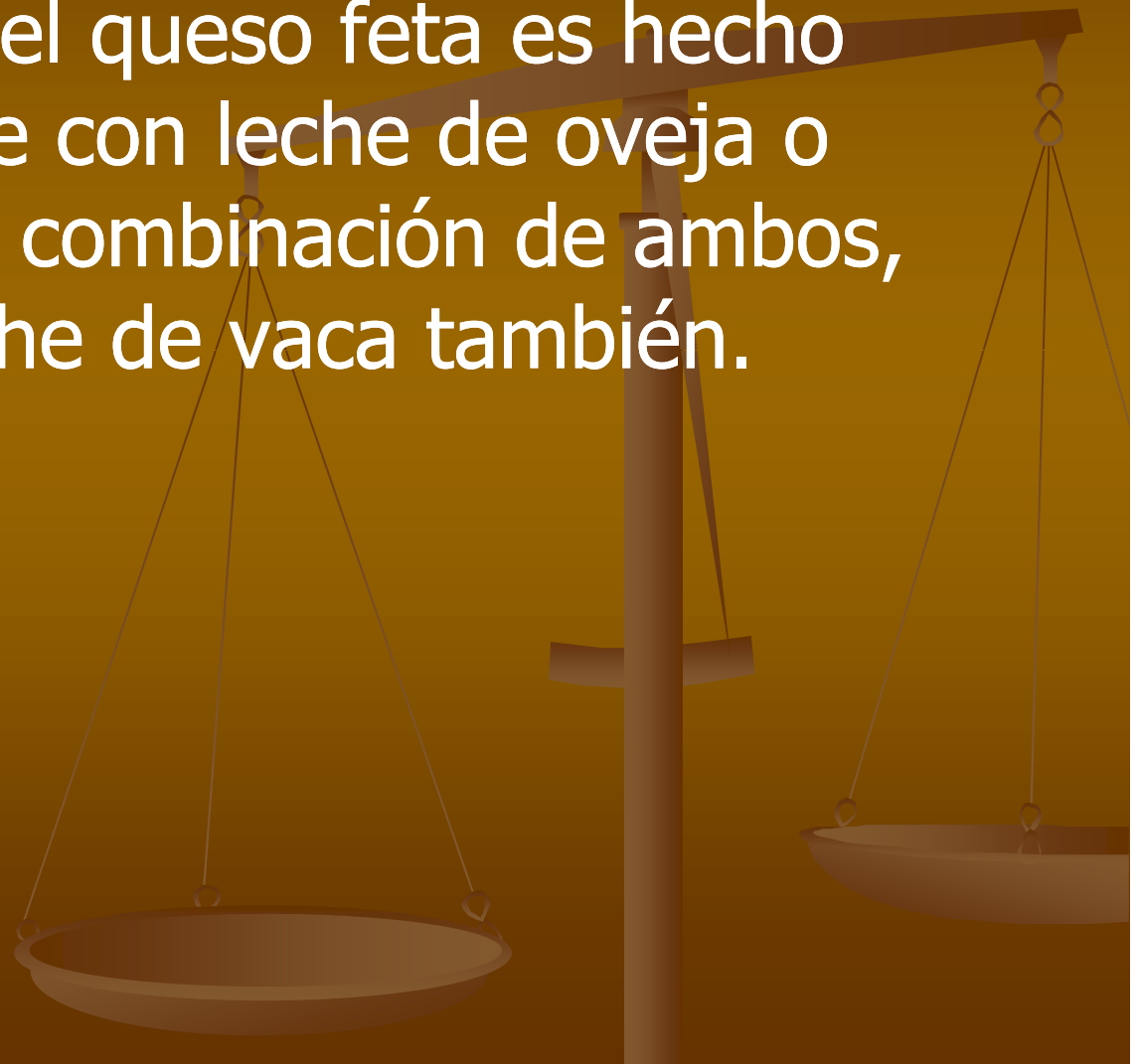
PROCEDIMIENTO

- 16º Una vez retirado de la salmuera, guárdalo en el refrigerador. Enjuaga antes de comerlo para retirar el exceso de sal.



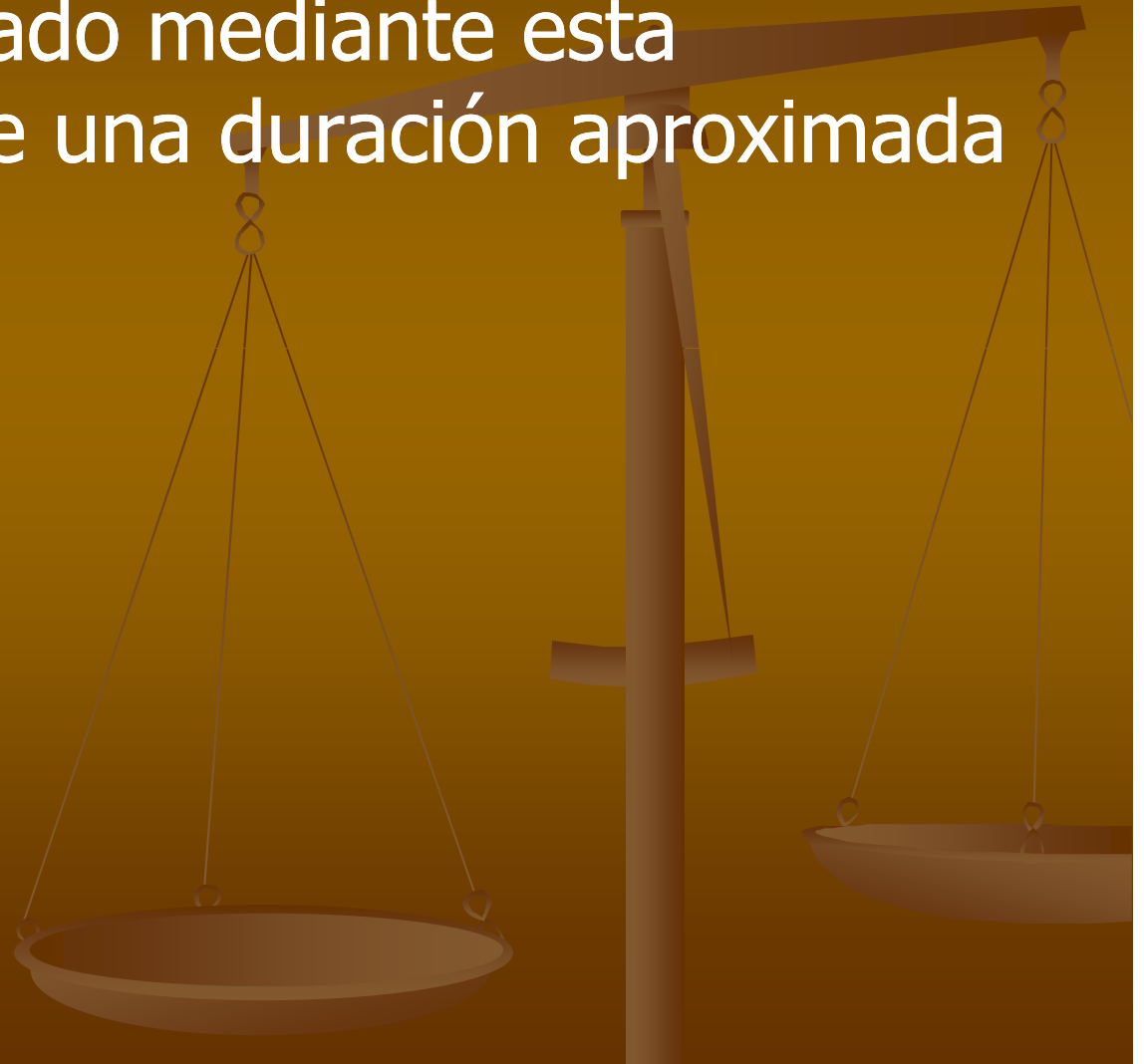
CONSEJOS

- A pesar de que el queso feta es hecho tradicionalmente con leche de oveja o cabra, o de una combinación de ambos, puedes usar leche de vaca también.



DURACIÓN

- El queso elaborado mediante esta tecnología, tiene una duración aproximada de 15 días



!!!!MANOS A LA OBRA
Y BUEN PROVECHOiiiiii

