



Queso Costeño o Salado

Description

Queso Costeño o Salado –Fresh Salty Cheese (English version below)

Materiales y utensilios

- Termómetro para alimento (se puede usar el de hacer mermeladas)
- Tela porosa para filtrar o muselina
- Un recipiente para hacer la fermentación y el cuajado de la leche (acero inoxidable, plástico o vidrio)
- Colador de cocina

Ingredientes

- 2 litros de leche fresca entera
- 1/4 pastilla junket rennet o 6 gotas de Cuajo o rennet liquido (Se pueden encontrar en Amazon.com, o en droguerías)
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 50 mililitros de agua
- 2 cucharadas de sal

Preparación

1. Calentar la leche, dejándola durante unos minutos a fuego bajo hasta llegar a los 45 grados de temperatura.
2. Mezclar 1/4 de pastilla de junket rennet en el agua o 6 gotas de cuajo (rennet líquido).
3. Dejar enfriar un poco la leche hasta que este a 43 grados. Agregar la mezcla anterior y el vinagre
4. Dejar en reposo por 1 hora aproximadamente a temperatura ambiente.
5. Corta el cuajo con un cuchillo en pequeños pedazos.
6. En un colador con una tela porosa o muselina, colocar el cuajo y dejar por unos minutos escurriendo hasta extraer todo el suero.
7. Cuando ya haya perdido el suero se pone la cuajada en un recipiente.
8. Se agrega la sal y se amasa un poco.
9. Luego se colocar otra vez en la tela o muselina dentro de un molde colador o con huecos.

- ~~10. Se coloca una pesa o cualquier objeto pesado encima del colador para hacer presión, se deja escurrir por aproximadamente 4 a 8 horas o toda la noche.~~
11. Al día siguiente se puede usar o cubrir con papel vinilo o guardar en un recipiente con tapa y guardar en la nevera

Nota:

- 2 litros de leche hacen 200 gramos de queso aproximadamente.
- Para hacer queso campesino solo agregar 1 cucharadita de sal en lugar de las 2 cucharadas
- Conservar en la nevera el queso hasta consumir
- Las pastillas de cuajo se pueden colocar en congelador y así duraran más de 4 veces lo determinado en el empaque.

Fresh Salty Cheese (English version)

Materials and tools

- Food thermometer can be used to make jams
- Muslin cloth
- A container for the fermentation and the curd of milk (stainless steel, plastic or glass)
- Kitchen strainer

Ingredients

- 2 litres fresh milk
- 1/4 tablet junket rennet or rennet liquid (you can find these on Amazon.com or pharmacies)
- 1 tablespoon white vinegar
- 50 millilitres water
- 2 tablespoon salt

Preparation

1. Heat the milk, leaving it for a few minutes over a low heat until reaching 45 degrees.
2. Mix 1/4 rennet tablet in water junket or 6 drops of rennet (rennet liquid).
3. Cool milk slightly until 43 degrees. Add the above mixture and vinegar
4. Allow to stand for 1 hour at room temperature.
5. Cut the curd with a knife into small pieces.
6. In a colander with a porous cloth or muslin, place the rennet and leave for a few minutes until the entire whey has drained.
7. Place the whey curd in a container.
8. Add the salt and knead a little.
9. Place again on a muslin cloth and drain into a hollow mould or sieve.
10. Put a weight on top of the strainer to press, allowed to drain for about 4-8 hours or overnight.
11. The next day cover with paper or store in a covered container and refrigerate

Note:

- 2 litres of milk makes approximately 200 grams of cheese.
- To make cottage cheese only add 1 teaspoon of salt instead of the 2 tablespoons.
- Store in the refrigerator.
- Rennet tablets can be placed in the freezer and they last 4 times longer than as determined on the package.