



Queso Fresco

Description

I love cheeses and I think this one is the best. Not just because it's fresh but I also made it by myself. I am so proud of trying this recipe in my own kitchen and eating it as fresh as possible.

Esta foto muestra paso a paso como hacer la cuajada.

This photos show every step to make the curd or cuajada.

A partir de estos pasos se le puede llamar "Queso".

From this steps we can call it "Cheese".

Queso Fresco or Fresh Cheese (English version below)

Materiales y utensilios

- Termómetro para alimento se puede usar el de hacer mermeladas.
- Tela porosa para filtrar.
- Un recipiente para hacer la fermentacion y el cuajado de la leche (acero inoxidable, plastico o vidrio).
- Colador de cocina.
- Horno microondas.

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 droguerias)
- 100 mililitros de vinagre blanco
- 50 mililitros de agua
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de jugo de limon

Preparacion

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 liquido).
3. Se deja enfriar un poco la leche hasta que este a 43 grados y se agrega la mezcla anterior y el vinagre
4. Dejar en reposo 1 hora aproximadamente a temperatura ambiente.
5. Se corta el cuajo en con un cuchillo en pequeños pedazos.

- ~~6. En un colador con una bolsa de tela porosa se coloca el cuajo y se deja por unos minutos escurriendo hasta extraer el suero~~
7. Cuando ya haya perdido el suero se pone la cuajada en un recipiente refractario.
8. “A partir de este paso lo podemos llamar queso”.
9. Se agrega la sal, se amasa un poco y luego se colocar la mezcla 2 minutos en el horno microondas.
10. Luego agregar una cucharada de jugo de limón.
11. Con una cuchara amasar la mezcla y luego con las manos se toma los extremos y se colocan hacia adentro varias veces, hasta hacer una bola.
12. Se coloca en el microondas 30 segundos y luego se amasa otra vez, y se toma los extremos y se colocan hacia adentro varias veces.
13. Luego se puede colocar en un molde de cualquier figura y se deja en la nevera por 1 hora antes de consumir.

Nota

- 2 litros de leche hacen 200 gramos de queso aproximadamente.
- Se puede cortar en varias piezas y colocar en moldes individuales.
- Conservar en la nevera el queso hasta consumir
- Las pastillas de cuajo se pueden colocar en congelador y así duraran mas de 4 veces lo determinado en el empaque.

Fresh Cheese (English version)

Materials and tools

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

Ingredients

- 2 liters of fresh milk
- 1/4 tablet junket rennet or rennet liquid (you can find those on Amazon.com or pharmacies)
- 100 ml of white vinegar
- 50 milliliters of water
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon lemon juice

Preparation

1. Heat the milk, leaving it for a few minutes over low heat until the 45 degree hot.
2. Mix 1/4 of junket rennet tablet into water.
3. Cool a little milk until it is at 43 degrees and add the vinegar and junket mixture.
4. Allow to stand 1 hour at room temperature. .
5. Cut the curd into a knife into small pieces.
6. In a colander with a porous cloth bag and place the curd is left dripping for a few minutes to extract the serum.
7. Once the serum has lost the curd is placed in a heatproof bowl
8. **“From this steps we can call it cheese”**
9. Add the salt and knead it and place it for 2 minutes in the microwave.
10. Then add a tablespoon of lemon juice.

- ~~11. With a spoon, then knead the mixture with your hands and placing them ends inward several times until a ball.~~
12. Place in the microwave for 30 seconds and then knead again and placing them taking the ends inwards several times.
13. They can then be placed in a mold of any shape and left in the refrigerator for 1 hour before serving.

Note:

- 2 liters of milk are approximately 200 grams of cheese.
- The cheese can be cut into several pieces and placed in individual molds.
- Store in the refrigerator to eat cheese
- Rennet tablets can be placed in the freezer and so last longer than 4 times as determined on the package.