



Suero Costeño

Description

The Suero Costeño or Cream cheese is a great sauce, very soft and delicate. It makes a subtle cheesy flavour in other meals or is simply great with steam cassava or fried plantain.

Suero Costeño or Cream Cheese (English version below)

[widgetkit id=157]

Ingredientes

- 1 litro de leche entera
- 2 cucharadas de jugo de limón o vinagre blanco
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación

1. En una olla poner la leche y agregar el limón ó vinagre y dejar cortar la leche por 2 horas.
2. Luego colocar al fuego bajo por 5 minutos para que el agua se separe de la leche.
3. Bajar del fuego y dejar reposar por otros 15 minutos.
4. Luego pasar el contenido por un escurridor muy fino y lentamente dejar que el agua decante.
5. Hacer este procedimiento cuantas veces sea necesario y conservar el producto solido de la leche.
6. Colocar los grumos de leche en una taza y agregar la sal y luego mezclar bien con un tenedor.
7. Para que quede mas cremosa el suero, pasarlo por una procesador de alimentos y así se desharán los grumos.

Nota:

- Guardar en un recipiente con tapa en la nevera.
- Consumirlo en menos de 7 días.

Cream Cheese (English version)

Ingredients

- 1 litre whole milk
- 2 tablespoons lemon juice or white vinegar
- 1/2 teaspoon salt

Preparation

1. In a saucepan warm the milk and add the lemon or vinegar and leave it for 2 hours to congeal.
2. Then place on low heat for 5 minutes so that the water is separated from the milk.
3. Lower the heat and let stand another 15 minutes.
4. Then move the contents through a very fine strainer and slowly let the water settle.
5. Make this process as often as necessary and retain the solid product of milk.
6. Place the curds of milk in a cup and then add the salt and mix well with a fork.
7. To make it a more creamy buttermilk, pass it through a food processor which should break the lumps well.

Note:

- Store in a covered container in refrigerator.
- Consume in less than 7 days.