

---

## ¿Te animas a elaborar queso fresco? (Gastronomía)

31, mayo



El mes de Junio ya está por venir y el calor cada vez es más intenso, una de las consecuencias de este clima es que evitamos tanto elaborar como consumir platos pesados, por ello los sustituimos por alimentos frescos, ligeros y de fácil elaboración- ya que huimos del calor que emiten los electrodomésticos- en verano sobrevivimos a base de líquidos frescos y tapas -tan típicas de nuestro país. Nuestra carta está repleta de tapas frescas para sobrellevar las altas temperaturas, una de las más exitosas es la de "**queso fresco del valle con mermelada casera**", en anteriores posts ya te detallamos la elaboración de nuestra [mermelada casera de caqui](#) y ahora queremos confiarte los pasos para elaborar tu propio queso fresco ya que este es un alimento altamente nutritivo y que se encuentra en multitud de recetas veraniegas como lo son por ejemplo la ensalada de pasta o los bagels con queso fresco y salmón.

### Receta para hacer queso fresco

¿Que necesitas?: Una olla de 6 litros, una olla de 2 litros, un recipiente con capacidad para 1 kilo de queso, dos trozos de tela de algodón de 50 x 50 cm, una Cuchara de madera, una taza, un cuchillo y un trozo de elástico.

Ingredientes para lograr medio kilo de queso: 5 litros de leche entera, fresca y pasteurizada ,una cucharada colmada de cloruro de calcio, un cuajo líquido- en polvo o pastillas, ½ taza de agua, sal.

¿Cuales son los pasos a seguir?:

En ¼ de taza de agua disolver el cloruro de sodio - la sal- y añádelo despacio a la leche tibia - es mejor si se compra fresca y evitando la de los supermercados- , diluir el cuajo de la leche en el agua restante mientras también añade la leche, siempre mezclando con una cuchara de madera.

Retira la leche del fuego antes que hierva, vacíala en el recipiente de 6 litros y déjala descansar

---

unos 15 minutos hasta que se forme la cuajada. Cuando la cuajada ya esté espesa, córtala en cubos de unos 2 cm.

Coloca la tela sobre la olla, ajústala con un elástico, y sobre la misma pon los dados de cuajada. haz presión -con una cuchara o con la mano- para eliminar el suero. Retira el elástico (con cuidado que la tela y la cuajada con caigan dentro de la olla), se forma una especie de saco o bolsa con la tela (con la cuajada dentro), y vuelve a presionar para terminar de retirar todo el suero.

Ahora, coloca lo que ha quedado dentro de la tela en la olla de 2 litros. Añádele sal, o hierbas aromáticas a gusto y mezcla con las manos hasta lograr una mezcla homogénea, similar a una masa fina y uniforme.

Extiende en el molde otro pedazo de tela, y vierte encima la masa lograda. Aprieta con las manos para que tome la forma del molde y tápalo con la tela sobrante. Déjalo descansar de 5 a 10 minutos.

Desmolda retirando la tela que rodea el queso, consérvalo en la heladera unos 15 días.

Desde La [Finca San Agustín](#) te animamos a elaborar esta receta, mándanos las fotos de tu queso y anímate a elaborar frescas y sabrosas recetas veraniegas.