



Requesón casero

Descripción



Con esta receta tendremos un requesón casero fresco y natural, con todo su sabor, para hacer postres o sencillamente para degustar con un poco de miel, frutos secos, fruta?

Ingredientes: (Para 500 gr de requesón).

- 3 l de leche fresca, de la que venden en la sección de refrigerados. Puede ser entera de brick.
- 1 cucharadita de postre de sal.

- El zumo de 2 limones.

Preparaci3n:

Mezclamos todos los ingredientes en una cazuela honda, removemos, tapamos y dejamos reposar la mezcla en fr3o media hora.



Ponemos la cazuela a fuego medio y llevamos a ebullici3n removiendo todo el rato. Cuando va a empezar a hervir veremos que se va separando el suero del cuajo, cuando ya formen dos partes muy diferenciadas, apagamos el fuego (este proceso es lento, unos 45 minutos aproximadamente) y dejamos reposar con la olla tapada unas 2 horas y media, mientras se enfr3a.

Una vez fr3o, pasamos la mezcla a un **colador muy fino o a una tela de algod3n** (he optado por la segunda opci3n porque se usa un poco menos de tela y se prensa un poco m3s).



default watermark

Una vez escurrido lo pasamos a un recipiente y ya lo tenemos preparado para degustar. Yo lo he puesto en un tupper bien tapado.

Servimos a nuestro gusto: con miel, frutos secos, caramelo, fruta frescaâ€¦!



Consejo: De 1 litro de leche salen aproximadamente 200 gr de requesÃ³n. Por eso yo lo he hecho con mas leche, ya que me pongoâ€¦! Si queremos que sea dulce, pondremos azÃºcar a nuestro gusto con el requesÃ³n justo cuando quede el residuo seco en el colador, con el suero que nos queda (buttermilk) se pueden preparar bizcochos y otros dulces.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Postres
2. Quesos

Fecha de creación

enero 26, 2017

Autor

admin

default watermark