

QUESO fresco

Ingredientes:



1l de leche entera fresca



1 yogur griego natural



Zumo de un limón



Sal al gusto

Preparación:

- Pon la leche en la olla del AutoCook (la leche tiene que estar a temperatura ambiente), añade el yogur y mézclalo bien. Deja reposar durante una hora.
- Pasado el tiempo de reposo, selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 40°C y 5 minutos en el temporizador.
- Cuando el programa se acabe ve añadiendo el zumo de limón por toda la superficie y remuévelo. **Cierra la tapa** y deja reposar una hora con la olla apagada para que se cuaje la leche (no remover).
- Selecciona de nuevo el programa **Mi Modo** y ajusta la temperatura a 90°C y el tiempo a 2 minutos. Pulsa el botón de **Inicio**. Calienta la leche con la **tapa abierta**. Se irá separando el suero. No muevas la mezcla y deja reposar un rato.
- Coloca la gasa sobre el colador y vierte la mezcla. Deja que escurra.
- Añade la sal o alguna hierba aromática y remueve bien dentro de la gasa.
- Déjalo drenando durante 30 minutos como mínimo en la nevera para que vaya soltando suero sobrante. Pasa la mezcla a un recipiente que le dará la forma final, ciérralo bien y déjalo durante toda la noche en la nevera. Es normal que suelte algo de suero.

Consejo de Bosch:

La leche que utilizamos no puede ser de tetra-brick sino fresca pasteurizada para facilitar su cuajo.

El queso fresco debe de estar siempre en refrigeración, ya que este tipo de queso posee mucha agua en su composición, lo que facilita proliferación de hongos y bacterias. Es aconsejable consumirlo en unos pocos días.

RACIONES: 3-4

Programa: Mi Modo

Calorías por porción (con 12 porciones): 219 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 20 min

AutoCook Pro - 20 min