

## El proceso de elaboración del queso

| <i>Ingredientes</i>   | <i>Materiales</i>   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 5 litros de leche de cabra ó 10 litros de leche de vaca.</li><li>▪ Una medida de cuajo.</li><li>▪ Sal</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Olla grande, que tenga capacidad para contener el Recipiente con la leche, para hacer el “baño María”.</li><li>▪ Recipiente para hacer la fermentación y el cuajado de la leche (acero inoxidable, plástico o vidrio)</li><li>▪ Termómetro para la leche, que mida más de 50°C.</li><li>▪ Cuchillo largo</li><li>▪ Cucharón Gasas de algodón.</li><li>▪ Colador</li><li>▪ Moldes de plástico o empleitas (trenzas de esparto) y entremijo (tabla de madera con estrías)</li></ul> |

### *Vamos a hacerlo*

- Poner la leche recién ordeñada en un recipiente, con un poco de agua en el fondo para que no se pegue al fondo y hervirla tres veces. Si vamos a utilizar leche pasteurizada, la calentamos hasta llegar a los 40 grados.
- Disolvemos muy bien. una medida de cuajo en un vasito de leche fría.
- Posteriormente lo mezclamos con el resto de la leche y esperamos 30 minutos para que se cuaje.
- Cuando se cuaja la leche y deja de ser líquida, la cortamos formando cuadrados, con un cuchillo largo y ponemos ese recipiente en una olla al “baño María“ unos minutos. Notaremos que la parte sólida o cuajada, se separa del líquido, suero.
- A continuación vamos sacando la cuajada o churra y la ponemos en el colador con la gasa para que escurra todo el líquido.
- Una vez escurrida, vamos echándola en los moldes hasta llenarlos, presionando con las manos, siempre sobre el entremijo, para que escurra el suero. Este suero se puede recoger en un cubo y dárselo de beber a los animales
- Lo último será añadirle la sal y presionar con algo de peso para que esta se absorba por todo el queso. Así lo dejamos 12 horas, preferentemente en un lugar fresco.
- Le damos la vuelta y ponemos sal en la otra cara, dejándolo otras 12 horas.

*A disfrutar de un rico queso fresco!*