

Requesón Casero

Requesón casero es el resultado de separar la materia grasa de la leche del suero.

En América del Sur también se le conoce como ricota, en Italia se denomina ricotta y es esencial en su cocina para preparar postres, rellenos, pastas, pizzas...

ingredientes

- 1 lt. de Leche Entera
- 1 Limón grande
- 1 pizca de Sal

elaboración requesón casero

En primer lugar cogeremos la leche y en una olla la pondremos a calentar con la pizca de sal, removemos. Si disponemos de un termómetro o una olla con control de temperatura lo llevaremos hasta los 85º a 90º.

Si no disponemos de estos aparatos vamos controlando y moviendo de forma que no llegue a hervir pero que adquiera bastante temperatura.

Una vez sepamos o estimemos que esta caliente le echamos el zumo del limón y apagamos el fuego, removemos y dejamos reposar durante unos 30 minutos.

Pasado este tiempo veremos que hay unos grumos en la superficie de la olla, esto es la materia grasa que necesitaremos para obtener nuestro requesón casero.

Con una gasa (si no tienes con un chino o con un colador muy fino) lo colamos, quedará por una parte el suero y en la gasa esos grumos que veíamos en la olla.

Deja escurrir durante una hora o si quieres acelerar el proceso, coge las cuatro esquinas de la gasa retuércelas y exprime para sacar el suero sobrante.

En función de lo cremoso o seco que lo quieras deja mas tiempo o menos.

Lo sacamos de la gasa lo distribuimos en cuencos y ya tendremos listo nuestro requesón casero.

El suero obtenido lo podremos usar para hacer un bizcocho o alguna otra preparación de repostería.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.