

## QUESO FRESCO

### INGREDIENTES:

2 litros de leche fresca entera.

100g de leche entera en polvo " La Lechera" de Nestlé.

2 cdtas rasas de cuajo en polvo (se encuentra en farmacias).

1 cdta de sal.

### PREPARACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes y mezclar durante 10 segundos en velocidad 4.

A continuación programar 5 minutos temperatura 90°, velocidad 2

Cuando termine, verter en un recipiente y dejar enfriar, una vez que haya cuajado, hacerle unos cortes para que salga el suero y dejarlo reposar durante una hora.

Pasado este tiempo, volcar sobre un colador grande y fino para eliminar el suero.

Por último ponerlo en el cestillo e introducir éste dentro del vaso para que termine de escurrir todo el suero (de dos a tres horas).

Ponga un papel de cocina en la superficie y presione para que vaya empapando, repetir esta operación varias veces