



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Queso Fresco Panela y Ricotta

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	lts	Leche entera	Preferentemente pasteurizada
½	cdita	Cloruro de calcio	
1	cdita	Cuajo líquido	O 1 tableta de Cuajo (diluida en agua)
1/2	tz	Jugo de limón	O Vinagre blanco (para ricotta).
1	cdita	Sal	
		Utensilios:	
		Olla de grande de acero inoxidable	
		Termómetro de cocina	
		Cuchara de madera o de acero inoxidable	
		Tela de manta de cielo o colador de maya fina	
		Molde para queso	Para dar forma (para queso panela)
		Recipiente grande	Para drenar el suero
		Cuerda o banda elástica	Para prensar el queso panela.

Preparación para queso panela:



1	En una olla grande calentar la leche a 45° C (no debe hervir).
2	Agregar el cloruro de calcio si se está utilizando leche pasteurizada y mezclar bien.
3	Añadir el cuajo líquido o disuelto en agua.
4	Mezclar suavemente y dejar reposar de 30 a 40 minutos sin mover la leche.
5	La leche comenzará a formar un gel sólido.
6	Con un cuchillo cortar la cuajada en cuadros pequeños de 1 centímetro aproximadamente.
7	Dejar reposar 10 minutos para que se separe mejor el suero.
8	Colocar la cuajada en un colador forrado con manta de cielo.
9	Presionar ligeramente para eliminar el suero.
10	Trasladar la cuajada a un molde para queso.
11	Agregar un poco de sal y mezclar uniformemente.
12	Prensar el queso con un peso moderado durante 2 a 4 horas en refrigeración.
13	Guardar el queso en refrigeración y será apto para consumo dentro de 5 días.
#	Preparación para queso ricotta:
1	Llevar la leche de 85°C a 90° C, revolviendo constantemente (no dejar que hierba).
2	Añadir poco a poco ½ taza de jugo de limón o vinagre blanco, mezclando suavemente.
3	Se empezarán a formar pequeños grumos de ricotta flotando en el suero.
4	Dejar reposar 10 minutos.
5	Verter la mezcla en un colador con manta de cielo.
6	Dejar escurrir por 15-30 minutos.
7	Agregar una pizca de sal y mezclar.
8	Guardar en un recipiente hermético y refrigerar.
9	Consumir en máximo 3 días.