Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Queso Panela con Carnes Frías y Jalapeños

Tiempo de Preparación:	**Descripción:**

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
4	L	Leche entera pasteurizada	
1/2	cdta	Cuajo liquido	Diluido en ¼ taza de agua (sin cloro)
1	cda	Sal	
100	gr	Jamón o salchicha picada	Puede ser jamón de pavo, salami o pepperoni
2	pz	Chile jalapeño Picado	Puede ser en escabeche
1	cdta	Vinagre blanco	
		Utensilios:	
		Olla de acero inoxidable	
		Termómetro de cocina	
		Moldes para queso	
		Cuchillo,licuadora	
		Gasa o manta de cielo	
		Prensa manual o peso	
		Tabla, guantes, cucharas	
		Tazones	

Docente: Esmeralda Morales

#	**Preparación:**
1	Verter la leche en una olla grande de preferencia de acero inoxidable.
2	Calentar a fuego medio hasta alcanzar 38-40°C.Revolver suavemente para evitar que se queme.
3	Disolver el cuajo en ¼ taza de agua sin cloro.
4	Agregar esta mezcla a la leche caliente y revuelve.
5	Tapar la olla y dejar reposar sin mover por 40 a 60 minutos o hasta que la leche cuaje (forma de masa gelatinosa).
6	Cortar la cuajada en cubos aproximadamente de 2 cm
7	Reposar 10 minutos para que se separe el suero.
8	Calienta lentamente la cuajada a 42°C revolviendo con suavidad durante 20-30 minutos para soltar suero.
9	Colocar la manta de cielo o paño de queso sobre un colador grande
10	Vierte la cuajada para separar el suero.
11	Escurrir unos minutos. Puedes reservar el suero para otras preparaciones.
12	Añadir 1 cucharada de sal y mezclar bien.
13	Incorporar los 100g de carnes frias picadas, jalapeños picados y 1 cucharadita de sal y mezclar.
14	Mezclar de forma uniforme.
15	Colocar la cuajada sazonada en un molde con orificios para drenado (puede ser un colador profundo o molde para queso panela)
16	Cubrir la manta y presionar ligeramente con un peso durante 4-6 horas para compactar.
17	Enfriar al menos 12 horas antes de consumir para mejor textura y sabor.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Queso Manchego con Habanero

Tiempo de Preparación:	**Descripción:**

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
4	L	Leche entera pasteurizada	
1/2	cdta	Cuajo liquido	Diluido en ¼ de agua sin cloro
1/2	cdta	Cloruro de calcio	
1 a 2	pzs	Chiles habaneros	Picados finamente
	al gusto	Sal	(aprox 1 cucharada)
		Curcúma o achiote (color)	Opcional

#	**Preparación:**
1	Calienta la leche a 35–37 °C en una olla de acero inoxidable.
2	Agrega el cloruro de calcio disuelto en un poco de agua sin cloro, si usas leche muy fresca.
3	Mezcla bien y deja reposar 5 minutos.
4	Incorpora el cuajo diluido lentamente mientras revuelves con una cuchara de acero o plástico de forma envolvente.
5	Cubre y deja reposar 45 a 60 minutos hasta que se forme la cuajada (al meter un cuchillo, debe partirse limpio).
6	Cortar la cuajada en cubos de 1– 1.5 cm usando un cuchillo largo y limpio.
7	Reposar otros 10 minutos para que suelte más suero.
8	Calentar lentamente a 40- 42°C revolviendo con suavidad durante 30-40 minutos.
9	La cuajada debe compactarse y liberar más suero.
10	Colar la cuajada usando una manta de cielo o paño para el queso.
11	Añadir la sal y la mezcla con los habaneros picados.
12	Agregar la pizca de cúrcuma o achiote disuelto en agua tibia y mezclar bien.
13	Transferir la cuajada al molde para queso previamente forrado con manta
14	Prensar con peso progresivo (1-2 kg) durante 6-8 horas, volteando cada 2-3 horas para un prensado uniforme
15	Nota: Puedes consumir fresco o dejar madurar en refrigeración de 7 a 14 días para un sabor más profundo. Si deseas madurar, secar el queso y colocarlo en una rejilla dentro de un recipiente tapado y girarlo cada 1-2 días.