



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Elaboracion de Cajeta

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	L	Leche de Cabra	
200	gr	Azúcar	
1/4	cda	Bicarbonato de Sodio	
1	raja	Canela	
1	cdta	Vainilla	
		Utensilios:	
		Olla de fondo grueso	
		Cuchara de madera	
		Colador fino	
		Frasco de Vidrio con tapa	
		Termómetro de cocina	
		Frasco hermético	

CEDO

#	Preparación:
1	En una olla, colocar la leche y calentar a fuego medio.
2	Agregar el azúcar y mover hasta disolver.
3	Añadir el bicarbonato (cuidado con el burbujeo).
4	Mantener el fuego medio y mover constantemente para evitar que se pegue.
5	Después de 45-60 minutos, la mezcla habrá espesado y tomado un color marrón claro.
6	Retirar del fuego cuando tenga consistencia de cajeta (gota espesa).
7	Envasar caliente en frascos esterilizados.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Queso Fresco con Leche de Cabra

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
2	L	Leche de Cabra	
1/4	tz	Vinagre blanco	
1/2	cdta	Sal	
		Utensilios:	
		Olla de Acero inoxidable	
		Termómetro	
		Manta de cielo o colador	
		Molde para queso	

#	Preparación:
1	Calentar la leche: Lleva la leche de cabra a 80–85 °C (no dejar hervir).
2	Agregar el ácido (vinagre o limón) lentamente en forma de hilo,removiendo suavemente en forma de cruz.
3	Formación de cuajada: Apagar el fuego y dejar reposar 10 minutos para permitir que se separen bien la cuajada (sólido) y el suero (líquido).
4	Colado: Verter la mezcla sobre la manta de cielo para separar el suero.Recolectar solo la cuajada.
5	Sazonado (opcional): Añadir sal al gusto.

CEDO

6	Moldeado: Colocar la cuajada en un molde o recipiente y prensar ligeramente para eliminar más suero. Puedes usar una tapa con algo de peso encima durante 20-30 minutos.
7	Desmoldar y refrigerar (si no se va a consumir de inmediato). Se conserva por hasta 3 días en refrigeración.