

# Queso RICOTTA

¡ES FÁCIL Y GENIAL!

## Que Necesitas:



1 taza de crema espesa



4 tazas de leche entera



1/2 cucharadita de sal



3 cucharadas de jugo de limón o vinagre blanco



Cacerola



Colador



Tazón grande



Toallas de papel o gasa/estopilla (Cheesecloth)

## Instrucciones:

### 1. ¡Alinéalo!

Forra un colador con un par de capas de toallas de papel húmedas o de gasa, y colócalo dentro de un tazón grande.

### 2. ¡Caléntalo!

En una cacerola, combina la crema espesa, la leche y la sal. Hierve a fuego de medio-alto.

### 3. ¡Cuélalo!

Una vez hirviendo, apaga el fuego y agrega el jugo de limón o el vinagre. Retira del fuego y deja reposar durante 10 minutos. Ponlo en el colador y escúrrelo por 20 minutos. ¡Disfruta!

Guarda el restante en la nevera por no más de tres días.



Para más ideas visita [LecheDeFlorida.com/SunnyBell](http://LecheDeFlorida.com/SunnyBell)



# ¡Explícalo!

**El queso ricotta se elabora mezclando crema, leche y ácido. Esta mezcla luego se calienta a temperaturas muy altas. La combinación de calor y ácido hace que las proteínas en la mezcla de suero se coagulen. El alto calor hace que la proteína se desarrolle, se adhiera entre sí y se adhiera a cualquier caseína que pueda estar presente. El ácido que se agrega hace que se desarrollen más proteínas y que las caseínas comiencen a coagularse. Estos procesos crean la mezcla suave que conocemos como ricotta.**

**1. ¿Cuáles son las principales proteínas en la leche?**

- A. Caseína
- B. Suero
- C. Ambos A y B

**2. ¿Qué hace que la cuajada de queso se agrupe?**

- A. Solo calor
- B. Solo ácido
- C. Ambos A y B

**3. Verdadero o falso: La cuajada de queso es la caseína. El líquido que queda es el suero.**