Dietista-nutricionista | Julia Gallego



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Queso cottage casero

15min · 4 raciones · 172 kcal

Ingredientes

- **1 litro** de leche entera
- **1** vasito de zumo de limón o vinagre blanco
- Sal (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**8,6 g**
Grasas	**9,3 g**
Hidratos	**15 g**
Fibra	**0,1 g**

Elaboración

1. Calienta 1 litro de leche entera en una cazuela a fuego medio.
2. Justo cuando esté a punto de hervir, pero sin que hierva del todo, añade 1 vasito de zumo de limón o vinagre blanco.
3. No mezcles. Apaga el fuego y deja reposar 15 minutos.
4. La leche se cortará y se separará el suero del queso.
5. Cuela la mezcla con un colador cubierto con un paño limpio o tela de quesería.
6. Deja escurrir bien. Cuanto más tiempo escurra, más firme quedará.
7. Opcional: añade un toque de sal o déjalo natural.

RECOMENDACIONES

Perfecto para tostadas, ensaladas, dips o lo que se te ocurra.

Hecho con CookNest