



QUESO MOZZARELLA

Arturo DVolta

INGREDIENTS

0 MINUTES 0 SERVINGS

3 litros de leche, 175 ml de agua, 1 cda de sal, 1 1/2 cda de ácido cítrico, 1 g de cuajo

TAGS

#Queso, #Mozzarella, #cheese



1

Disolver 1 1/2 cda de ácido cítrico en 125ml de Agua.



2

Añadir la disolución de ácido cítrico a 3 litros de leche de Búfalo



3

Mezclar.



4

Disolver 1 gramo de cuajo en 50ml de Agua.



5

Llevar a 35 grados Celsius o 95 grados Fahrenheit



6

Apagar el fuego alcanzada la temperatura. Añadir el cuajo disuelto.





7

Tapar y dejar reposar durante 10 a 15 minutos.



8

Cortar la cuajada y sumergirla en el suero.



9

Llevar a 45 grados Celsius o 113 Fahrenheit.



10

Alcanzada la temperatura retirar del fuego y escurrir la cuajada.



11



12

Calentar el suero a 80 grados Celsius y sumergir la cuajada.



13

Estirlarla hasta conseguir consistencia apropiada.



14

