

# EL QUESO

## La elaboración artesanal



*¡Elabóralo en tu casa!*  
*¡Disfrútalo a tu gusto!*

Desde los tiempos antiguos, el queso fresco era uno de los alimentos principales para los campesinos y pastores. Dentro de los quesos frescos, existen infinidad de variaciones, según la leche utilizada, sea ésta de vaca, cabra u oveja, y más si se añaden frutos secos, semillas, hierbas o especias en su elaboración.

Entrando en los quesos maduros, también existe un mundo de posibilidades, fruto de las diferentes formas de madurar el queso.

El queso es, y ha sido siempre, un manjar para todo aquel que se precie de ser un buen “gourmet”, además de ser un producto muy saludable, gracias a los fermentos y las cualidades propias de la leche.

# LA RECETA DEL QUESO

## Ingredientes

- 4 litros de **leche**.
- Una cucharita de **cloruro cálcico**.
- 6 gotitas de **cuajo**, por cada litro.
- 100 ml de **preparado madre de fermentos termófilos o mesófilos**.
- 1 o 2 **cucharadas soperas de sal** (dependiendo del gusto)
- Otros ingredientes (hierbas aromáticas, especias, ... etc), al gusto (opcional)



## Modo de elaboración

Lo primero que hará falta es elaborar el **preparado madre de fermentos termófilos o mesófilos** (ver apartado más adelante).

También es recomendable lavar la tela quesera antes de su uso (basta con ponerla en un cazo, con agua y llevarlo a la ebullición durante unos minutos).

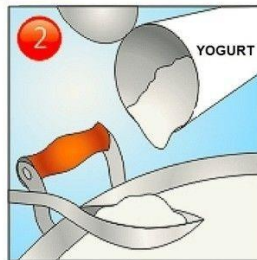
1. En una olla, colocar los **4 litros de leche**, y calentar hasta los **35°C**.
2. Añadir **100 ml de preparado madre de fermentos termófilos o mesófilos** y remover bien.
3. Añadir 6 gotas de **cuajo por cada litro de leche** y remover bien.
4. Añadir una cucharita de **cloruro cálcico** en gránulos (importante: previamente, se debe diluir el cloruro cálcico, en un vasito, con un poco de agua, y remover bien).
5. Añadir **1 o 2 cucharadas de sal**, y remover bien, durante un minuto.
6. Ya fuera del fuego, dejar **reposar la mezcla durante 75 minutos**. Cuando se observe que la cuajada se despegue de los bordes de la olla, será una buena señal de que el proceso se ha realizado con éxito.



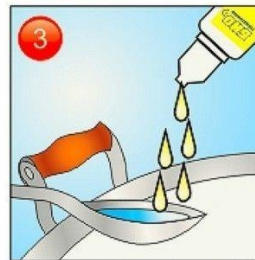
**BIO TRENDAFILOV KOM**



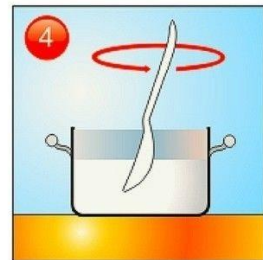
1. Se coloca en un recipiente limpio la leche fresca y se calienta hasta 35°



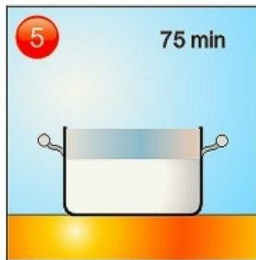
2. Se añaden los fermentos lácteos o una cuchara de yogur casero por litro de leche para mejor sabor



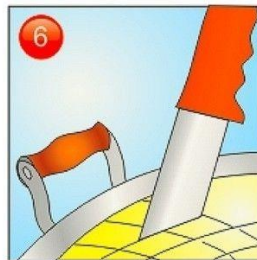
3. En una cuchara con agua hervida se disuelven 5 gotas de cuajo por cada litro de leche



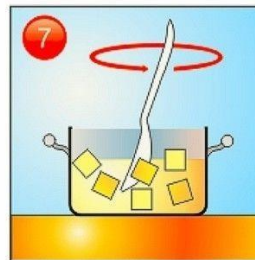
4. Añadir el cuajo ya disuelto y mezclar bien



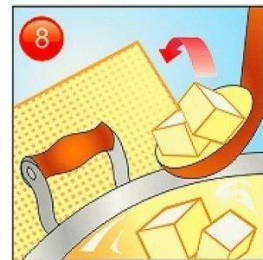
5. Dejar la mezcla 75 min. para que cuaje bien, si la cuajada se despegó de la pared del recipiente esta lista



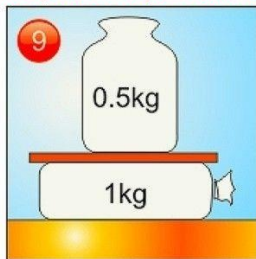
6. Cortar la cuajada con un cuchillo limpio en cubitos de unos 2 cen. cada uno y dejar otros 20 min.



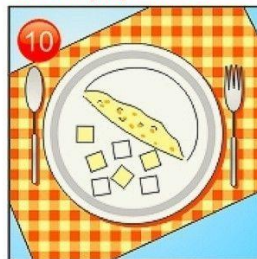
7. Remover lentamente la cuajada y dejar en reposo 15 min.



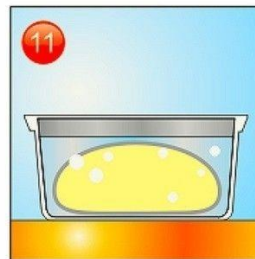
8. Verter la mezcla sobre la tela quesera incluida en el pack ya lavada y hervida y dejar escurrir



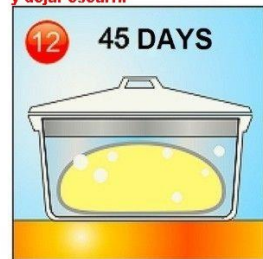
9. Atar y tensar bien la tela con la cuajada dentro y poner encima un objeto pesado (la mitad del peso del queso resultante) por 30 min. Después se dobla el peso y se deja otras 4 horas



10. Quitar la tela quesera y sacar el queso fresco. El queso fresco ya está listo para consumir



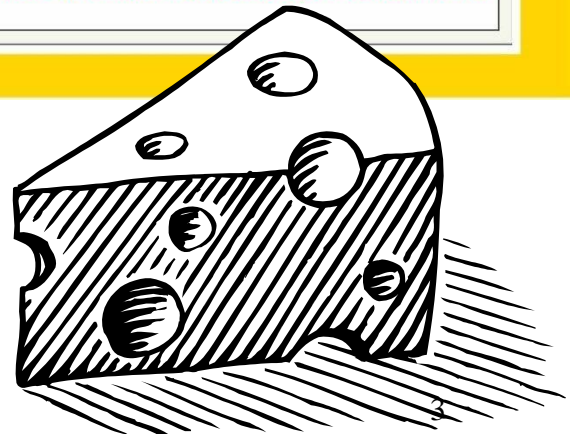
11. Si se desea se puede salar el queso en salmuera (1 litro de agua-220 gramos de sal) Se deja 16-18 horas en 15°



12. Si se desea se puede dejar el queso para su maduración en un recipiente bien cerrado con salmuera 45 días en 10°

**!!! DEPENDIENDO DE LA ESTACION DEL AÑO LAS LECHES TIENEN DISTINTA CAPACIDAD DE CUAJAR SI SU LECHE NO CUAJA HASTA PASO 5 REPETIR LOS PASOS DESDE 1 A 4**

**PARA GARANTIZAR LA BUENA CALIDAD DE SU QUESO CASERO LA LECHE QUE SE UTILIZA TIENE QUE SER LIBRE CONSERVANTES, ANTIBIÓTICOS Y OTROS TIPOS DE INHIBIDORES. NO UTILIZAR LECHES QUE CONTIENEN LECHE EN POLVO**



7. Utilizando un cuchillo, **cortar la cuajada** en cubitos de 2 centímetros, y **dejar reposar durante 20 minutos**.
8. **Remover** lentamente la cuajada, y **dejar reposar durante 15 minutos**.
9. Verter el contenido **sobre la tela quesera** y escurrir. Sería en este punto donde se pueden **agregar cosas extra** (opcional): puedes agregar hierbas y especias, cebolla, pimienta, anchoas, frutos secos... lo que te parezca sabroso, ya al gusto y creatividad de cada uno.
10. **Atar y tensar bien la tela quesera**, con la cuajada dentro, colocando sobre ella un **objeto de la mitad de peso, durante 30 minutos**.

Pasado este tiempo, **duplicar el peso, y dejar 4 horas**.

Es recomendable usar una tabla (puede ser una tabla de cocina), entre la tela quesera el objeto de peso. Esto, además, le dará una forma plana al queso por su parte superior e inferior.

**(Opcional:** en caso de contar con un **molde quesero**, una vez se coloca la cuajada en la tela quesera, se introduciría la tela quesera dentro del molde, para que el queso adquiera la forma del molde. En este caso, para la elaboración de quesos frescos, no haría falta aplicar peso, la propia gravedad hará el proceso, mínimo 5 horas: también se puede dejar preparado todo, y dejar desuerando el queso toda la noche)

11. Desatar la tela quesera y sacar el queso. **En este punto, ya estaría listo**, pero se recomienda dejar al menos 2 o 3 horas en la nevera para que tome cuerpo.

12. Opcional, para obtener un **queso de sabor más intenso**:

Después de sacar el queso de la tela quesera, se metería **durante 16 – 18 horas en un recipiente con salmuera** (1 litro de agua, 220 gramos de sal, bien mezclado), destapado y en un lugar **a unos 15°C**

13. Opcional, para obtener un **queso maduro**:

Después de sacar el queso de la tela quesera, se metería **durante 45 días** en un recipiente con salmuera (1 litro de agua, 220 gramos de sal, bien mezclado), bien tapado y en un lugar **a unos 10°C**

## **PREPARADO MADRE DE FERMENTOS (TERMÓFILOS Y MESÓFILOS)**

En este apartado veremos qué son los fermentos termófilos y mesófilos, en qué consiste el preparado madre, y cómo se elabora.

### **¿Para qué sirven los termófilos y mesófilos?**

Los termófilos y mesófilos son un tipo de fermento especial utilizado para hacer queso. Estos fermentos se encargan de acidificar la leche, generar el ácido láctico necesario para el proceso y dar sabor al queso.

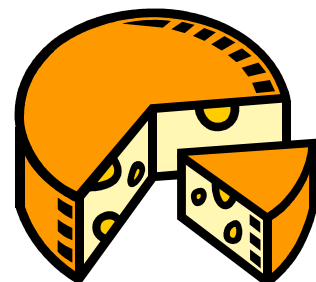
Se pueden utilizar otros tipos de fermentos para acidificar la leche, pero los termófilos y mesófilos incorporan las bacterias naturales necesarias para otorgar calidad a la leche, y hacer que ésta se conserve en óptimas condiciones, además de protegerla de microorganismos adversos (antes y después del proceso, ya convertida en queso).

### **¿Qué diferencia hay entre los termófilos y los mesófilos?**

Principalmente, la diferencia se aprecia en el sabor. Los quesos resultantes saben distinto.

**Los termófilos** son los más usados en la quesería Suiza e Italiana. Con ellos, la industria quesera suele elaborar el gruyere, el emental, parmesano, provolone, mozzarella y queso de Monterrey

**Los mesófilos** son los más usados a nivel mundial. Con ellos, la industria quesera suele elaborar el camembert, el brie, el manchego, el cheddar, queso feta, havarty, gouda y muchos quesos frescos.



### ¿Y qué es el preparado madre de termófilos o mesófilos?

El preparado madre de termófilos o mesófilos es un concentrado realizado a partir de estos fermentos, y nos permitirá utilizarlo para elaborar gran cantidad de quesos.

A grosso modo, la idea consiste en **elaborar 1 litro de preparado madre** de termófilos o mesófilos, **a partir de 1 sobrecito**. Posteriormente usaremos 100 ml de este preparado por cada 4 o 5 litros de leche. Es decir, **un litro de preparado madre, nos servirá para ser usado en 50 litros de leche**.

### Receta de elaboración del preparado madre

1. En una olla, calentar **1 litro de leche hasta los 35°C**.
2. Verter **1 sobrecito** de termófilos o mesófilos, y remover bien.
3. Mantener la temperatura **durante 2 horas**.
4. Conservar en la nevera, por un **máximo de 20 días** (se puede conservar dentro de una botella o frasco con tapón).

## **ALGUNOS TRUCOS QUESEROS**



- Utiliza una olla de base gruesa, y eso evitará que se quemé la leche.
- Utiliza siempre termófilos o mesófilos en tus elaboraciones, para conseguir quesos de calidad y aportar protección a los quesos.
- Se recomienda usar leche fresca, a ser posible. Puede encontrarse en la sección de refrigerados de muchos supermercados.
- Experimenta con leche de vaca, cabra u oveja, y juega con las proporciones.
- Las hierbas, especias y frutos secos, darán muy buen sabor a los quesos frescos, pero no a los maduros.