

# Queso Blanco, Fresco

Calienta un gallon de leche sobre la estufa hasta que llegue a 195°F. Mezclando constantemente para que no se quemé ni hierva.

Cuando la leche haya llegado a la temperatura indicada, le agregas de  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  taza de vinagre (puede ser de cidra o blanco) Apagas el fuego y deja la leche sentar por 10 minutos. Agregas 1/4 cucharadita de sal.

La leche se va a separar en una parte solida, blanca y un liquido, como verde.

Forras un colador grande con un paño (estopilla) (cheesecloth) y viertes los solidos y liquidos en el colador. Pones el colador en un lugar donde se puedan escurrir los liquidos por lo menos por una (1) hora.

Quitale el paño al queso y envuelvelo en papel plastico. Guarda en la nevera hasta que estes lista para usarlo.

Un gallon de leche produce como 1.5 lbs de queso