



Receta

Requesón casero



*Precio**

0,30 €/ración
1,10 €/4 raciones
(*precio aproximado,
sujeto a variaciones).



Dificultad

Fácil



Tiempo

30-40 minutos



Ingredientes:

- 1 litro de leche entera Dia Láctea.
- Zumo de un limón pequeño.
- Sal al gusto.



Elaboración



¿Te animas a preparar un requesón ideal para añadir a tus desayunos o meriendas?

- Vertemos la leche en una olla y la calentamos a fuego medio hasta que esté caliente pero no hirviendo, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue en el fondo de la olla.
- Una vez que la leche esté caliente, retiramos la olla del fuego y añadimos lentamente el zumo de limón, revolviendo suavemente mientras lo agregamos. Continuamos removiendo la leche durante unos minutos hasta que comience a separarse en pequeños grumos sólidos (requesón) y suero líquido.
- Ponemos un colador sobre un tazón grande y colocamos una gasa o un paño de cocina limpio dentro del colador. Vertemos la mezcla de leche y requesón en el colador, permitiendo que el suero líquido se escurra sobre el tazón. Dejamos que el requesón escurra durante unos 15-20 minutos para que se forme y se vuelva más firme.
- Después de escurrir, recogemos los extremos de la gasa o paño de cocina y exprimimos suavemente con las manos para eliminar el exceso de líquido. Transferimos el requesón a un recipiente y lo refrigeramos durante al menos una hora antes de servir.
- ¡Nuestro requesón casero está listo! Podemos servirlo con miel, frutas frescas, hierbas o como prefiramos.



Trucos y alternativas

- Requesón con hierbas y especias: después de preparar el requesón siguiendo los pasos mencionados, podemos agregar hierbas frescas picadas como tomillo, albahaca o cilantro, así como especias como pimienta negra, pimentón ahumado o ajo en polvo. Simplemente mezclamos las hierbas y especias con el requesón antes de refrigerarlo para darle un sabor extra delicioso y aromático.
- Requesón dulce con miel y frutas: si preferimos una versión más dulce del requesón, podemos servirlo con miel y frutas frescas o secas. Probamos con miel de abeja, jarabe de arce o miel de ágave para endulzar y acompañamos con frutas como fresas, moras, melocotones, peras o pasas. Esta combinación es perfecta para un desayuno o merienda saludable y delicioso.
- Requesón salado con aceitunas y hierbas: para una versión más salada del requesón, podemos servirlo con aceitunas picadas, hierbas frescas como romero o salvia, y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Esta opción es ideal como aperitivo o como parte de una tabla de quesos para compartir con amigos y familiares.

Aprovechamiento

- Relleno de pasta o empanadas: podemos aprovechar el requesón casero como relleno para hacer pasta fresca como raviolis, tortellini o canelones. También podemos emplearlo como relleno para empanadas, pasteles o tartas saladas. Mezclamos el requesón con hierbas frescas, espinacas, champiñones u otros ingredientes que tengas a mano para crear deliciosas opciones de comida.
- Dip o untable: otra opción para aprovechar el requesón es mezclarlo con hierbas frescas, ajo picado, aceitunas o pimientos asados para crear un dip. Sírvelo con palitos de verduras, galletas saladas o pan tostado integral para un aperitivo fácil y delicioso. También podemos usarlo como aderezo para ensaladas o como relleno para bocadillos y sándwiches.
- Esperamos que estos trucos y alternativas os inspiren a experimentar con el requesón casero y a disfrutar de diferentes sabores y combinaciones.



Comer
mejor
cada

