



HARD CHEESE KIT / Kit para hacer queso duro

Nivel: Intermedio

Tiempo aproximado: 5 horas por receta

Quesos: Colby, Cheddar, Caerphilly, Cheshire, Havarti, Leicester y Wensleydale

Perfecto para los amantes del queso

Kit para hacer quesos duros de forma casera y artesana. ¡Ya verás como sorprenderás hasta a los sumilleres más estrictos! Este kit tiene todos los utensilios y los ingredientes necesarios para crear una gran variedad de quesos duros auténticos de forma sencilla y casera.

Además, puedes usar perfectamente este kit en cualquier cocina. Tampoco se necesita experiencia previa.

Kit para hacer queso duro

¿Qué contiene el kit?

- Cultivo láctico mesofílico.
- Prensa para hacer queso duro con manómetro.
- Cera para hacer queso con un bol para derretir de acero inoxidable.
- Parrilla/estante para el queso.
- Pipeta.
- Termómetro.
- Pastillas de cuajo vegetarianas.
- Sal.
- Cloruro de calcio.
- Gasa/tela para hacer queso.
- Cucharas de medición de cultivo.
- Esterilizador.
- Colorante annato.

Equipo específico e ingredientes

PARRILLA/REJILLA PARA EL DESUERADO: Úsalo para mantener el queso elevado del suero mientras las cuajadas están drenando dentro del molde.

TERMÓMETRO: Garantiza un seguimiento preciso de la temperatura de la leche.

Uso del termómetro: Cuando se mide la temperatura asegúrese de que los dos puntos de la mitad inferior de la sonda del termómetro están completamente sumergidos en el líquido. Si no es así no obtendrás una temperatura precisa.

PIPETA: Utilizada para medir pequeñas cantidades de cloruro de calcio.

CUCHARAS DE MEDICIÓN DE CULTIVO: Estas cucharas son pequeñas y tienen como finalidad medir pequeñas cantidades de cultivo y de enzimas.

- Tad = ¼ cucharadita
- Dash = 1/8 cucharadita
- Pinch = 1/16 cucharadita
- Smidgen = 1/32 cucharadita
- Drop = 1/64 cucharadita

TELA/GASA: Es una tela especial utilizada para ayudar a separar la cuajada del suero. A menudo se utilizan también para forrar coladores y moldes de queso para evitar que caiga la cuajada y se desperdicie.

¿Cómo limpiar la gasa? La tela para queso puede ser reutilizada. Remoja la tela después de su uso en agua caliente para enjuagar cualquier residuo de leche, luego esterilízala hirviendo durante 5 minutos.

SAL PARA HACER QUESO: La sal incluida en el Kit no contiene yodo. El yodo puede desactivar tus cultivos bacteriales y evitar que trabajen correctamente.

CULTIVO LÁCTICO MESOFÍLICO: Este cultivo bacteriano se encarga de acidificar la leche y cuajarla. Este proceso deja restos sólidos (cuajadas) y líquidos (suero). Las cuajadas son lo que forma tu queso fresco. Estos cultivos son organismos vivos. Aunque a temperatura ambiente se conservan bastante bien, para aumentar su fecha de consumo preferente y conservar la habilidad de acidificación de la leche, te recomendamos que lo guardes en la nevera. Cuanto más baja sea la temperatura en la que se guarde el cultivo, más tiempo estará activo este cultivo.

Atención: Fíjate en el saquito para conocer las dosis a usar.

CUAJO VEGETARIANO: Las pastillas de cuajo se utilizan para acelerar el proceso de formación de la cuajada y suero. También ayudan en la formación de una cuajada más firme. El cuajo suministrado en este kit es microbiano y adecuado para los vegetarianos. Las pastillas no utilizadas se deben almacenar en un recipiente hermético o envuelto en papel film. Las pastillas se pueden conservar aproximadamente 3 años desde su fabricación cuando se almacena en un lugar fresco y seco.

ESTERILIZADOR: Para esterilizar todo el equipo que entra en contacto con la leche. Fíjate en las instrucciones del potecito para saber cómo usarlo.

CLORURO DE CALCIO: El proceso de pasteurización y homogeneización por el que debe pasar la leche comprada es el responsable de la disminución del contenido de calcio presente de forma natural en la leche. La adición de cloruro de calcio ayuda a restaurar parte de la pérdida de calcio y a asegurarse de que obtiene una buena y fuerte cuajada y un mayor rendimiento de queso.

CERA PARA EL QUESO: Ceras especialmente formuladas para hacer queso. Se usan para recubrir y proteger el queso del crecimiento de moho y de la pérdida de peso. También ayuda a detener la maduración aeróbica del queso, reduciendo el mantenimiento durante su vida útil y dándole una apariencia atractiva.

RECIPIENTE PARA DERRETIR DE ACERO INOXIDABLE: El recipiente se usa para derretir la cera y guardarla.

ANNATTO: Colorante natural usado para añadir un color amarillo y naranja a tu queso duro.

PRENSA PARA HACER QUESO DURO: Sirve para prensar el queso.

Utensilios de cocina adicionales que podrías necesitar

COLADOR: Se utiliza para el drenaje de suero de la cuajada. Un colador con un pie, es decir, elevado, es más útil ya que la cuajada está en una posición elevada y no entra en contacto con el suero.

OLLA DE BUENA CALIDAD: La olla debería ser lo suficientemente grande como para que quepa la cantidad de leche de cada receta. Las ollas deberían tener una base gruesa para evitar que la leche se quede adherida.

ESPUMADERA: Una espumadera grande para separar los coágulos y ponerlos en el molde o colador.

CUCHILLO DE HOJA LARGA: Utilízalo para cortar la cuajada.

EQUIPO GENERAL DE MEDICIÓN: Utilízalo para medir la leche y pequeñas cantidades de cultivo.

Formas de mantener el calor

ATENCIÓN: Necesitarás una forma de mantener la leche que vayas a usar a la temperatura correcta, durante varias horas. Tienes dos opciones. La primera es dejando la olla al fuego (apagado) o añadiendo la olla en algún sitio (como el fregadero) junto con agua caliente (a una temperatura ligeramente superior a la de la leche). También puedes usar una neverita que mantenga el calor. Si colocas la olla en el fregadero (o similar) y llenas el fregadero con agua caliente, deberías comprobar la temperatura del agua constantemente y añadir agua caliente cuando sea necesario.

Pasos importantes

Prensado el queso

Todos los quesos duros se deben prensar. Este proceso compacta el queso y lo ayuda a deshacerse de la humedad, causando así que se desarrolle la textura dura y fuerte típica de estos quesos.

Para usar la prensa...

Paso 1: Recoge las cuajadas de queso y colócalas en el molde de la prensa (forra previamente el molde con la gasa).

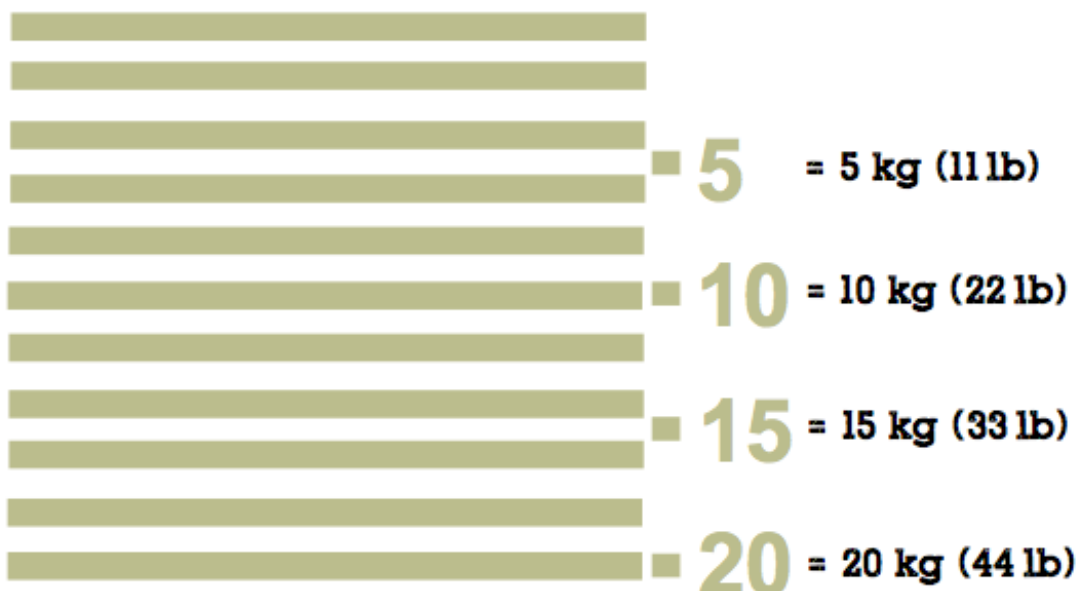
Paso 2: Coloca el disco de prensado encima de la cuajada. Dobla la gasa en la parte superior del disco, de modo que cuando vayas a prensar el queso, toda la gasa quede dentro del molde.

Paso 3: Coloca la parte superior de la prensa en la parte superior del molde. Enrosca un poco la tapa para que encaje con el molde, de modo que el molde quede cerrado como si se tratara de una botella.

Paso 4: Haz girar la rosca de la prensa de modo que la barra de metal haga presión sobre el disco de prensado. La escala te indicará cuanta presión se está aplicando al queso. Fíjate en tu receta para saber la presión exacta que debes aplicar, puesto que varía en función de la receta.

Leyendo la escala...

La escala empieza en 0 y llega hasta el 20. A medida que el queso se va prensando, es probable que necesites reajustar la presión.



Preparación de la salmuera

Muchos quesos duros se deben remojar/sumergir en salmuera tras haber sido prensados. Este proceso les añade sabor, permite conservar el queso y también extrae humedad.

Receta para hacer una solución de sal al 25%:

- Lleva 1,5 litros de agua a hervido antes de agrégale 375gr de sal.
- Una vez esta agua se haya enfriado, agrégale una cucharadita y media de vinagre blanco para balancear el pH.
- Siempre añade el queso a la salmuera con el queso y la salmuera a temperatura ambiente.
- La salmuera se puede guardar y volverse a utilizar. Simplemente se debe hervir y dejarla enfriar antes de reusarse.

Encerando el queso

Muchos quesos duros se deben encerar antes de que maduren. Este proceso ayuda a retener la humedad en el queso, y lo protege de moho externo. La cera se debe derretir y guardar en el bol de acero inoxidable que este mismo kit contiene.

El encerado paso a paso:

- Pon el bol metálico lleno de cera en una olla con agua hirviendo para fundir la cera.
- Una vez se haya fundido, permite que la cera se mantenga caliente un tiempo más para que esté lo más caliente posible. Esto asegura que la cera se esterilice, así como que mate cualquier bacteria presente en el queso.
- Hunde el queso en la cera por la mitad durante 5 segundos.
- Espera unos pocos segundos para que la cera se enfríe. Entonces, sumerge la otra mitad del queso en la cera.
- Repite el proceso hasta que el queso esté totalmente cubierto en cera. Aproximadamente tendrás que hacerlo 2 o 3 veces.

Quesos que se pueden realizar con este kit

Colby

Cantidad aprox.: 500 gr

Colby es un queso elaborado con leche de vaca originario de Estados Unidos. Se parece mucho al queso cheddar, pero es ligeramente más húmedo y con un sabor más cremoso, ya que no se le aplica el mismo proceso que a los quesos cheddar.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada
- 1 bolsita (1 dash) de cultivo mesofílico
- 1 pastilla y media de cuajo disuelto en $\frac{1}{4}$ de taza con agua sin cloro
- 3 gotas de colorante annato (opcional) diluidas en 1 cucharada de agua fría
- 5 tacitas aprox. de agua fría
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- 1,5 cucharaditas de sal de queso.
- Cera.

Equipo

- Olla grande.
- Prensa para hacer queso.
- Colador.
- Bol.
- Parrilla/rejilla para el desuerado.
- Pipeta.
- Gasa.
- Termómetro.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 30°C.
- Añade cloruro de calcio y luego agrega el cultivo mesofílico.
- Cubre la olla con la tapa y deja que la leche repose al fuego (aún caliente pero apagado) durante 60 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Añade el colorante annato diluido y remueve la mezcla.
- Agrega el cuajo diluido. Sigue mezclándolo todo durante 1 minuto para asegurarte de que el cuajo se disuelve bien.

- Cubre la olla y deja que repose la leche a 30°C al fuego (apagado pero aún caliente, como en vitrocerámica) durante 60 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.

Paso 2: Cortando la cuajada

- Cuando la cuajada esté lista, córtala en cubitos de 1cm.
- Deja reposar los cubitos 5 minutos.
- Empieza a calentar las cuajadas poco a poco para alcanzar los 39°C. Ve removiendo la mezcla poco a poco. Este proceso llevará unos 20 minutos.
- Cuando alcances la temperatura indicada, mantén la cuajada a esa misma temperatura durante 20 minutos más. Sigue removiéndolo todo ocasionalmente para evitar que la cuajada estere.
- Calienta las cuajadas poco a poco hasta alcanzar los 39°C, y mantenlo durante 20 minutos, removiéndolo todo poco a poco y frecuentemente.

Paso 3: Limpieza de la cuajada

- Retira el suero hasta el nivel de la cuajada.
- Empieza a añadir agua fría poco a poco a la cuajada. Remuévelo de vez en cuando. La temperatura debe alcanzar los 27°C.
- Mantén la cuajada a esta temperatura durante 10 minutos y remueve frecuentemente para evitar que los cubitos de cuajada se aglomeren.

Paso 4: Desuerado y prensado

- Forra un colador con la gasa para hacer queso y añádele las cuajadas. Deja que drenen durante 10 minutos.
- Tras 10 minutos, pon las cuajadas en un bol y espolvorea por encima la sal. Esterilízate las manos previamente.
- Forra el molde de la prensa con la gasa.
- Añade las cuajadas en el molde forrado.
- Prensa el queso a 10kg durante 30 minutos.
- Quita el queso de la prensa, dale la vuelta y colócalo de nuevo en el molde. Prénsalo de nuevo a 10kg durante 30 min.
- Quita el queso, dale la vuelta, colócalo y prénsalo a 15kg durante 30 minutos.
- Quita el queso, dale la vuelta, colócalo y prénsalo otra vez a 2kg durante 12 horas.

Paso 4: Maduración

- Tras 12 horas, quita el queso de la prensa y colócalo en la parrilla.
- Déjalo secar a 10-13°C hasta que el queso esté seco al tocarlo. Para ello, mantén el queso cubierto con un cobertor de alimentos y gíralo cada 4 horas aproximadamente durante los primeros días. Luego, hazlo una vez por día. Así evitarás que la humedad se concentre en la parte inferior.
- Cuando el queso esté seco al tocarlo, está preparado para el encerado (mira las páginas previas, donde explicamos el encerado).
- Cuando hayas encerado el queso, envejecelo durante 2-3 meses a 10°C.

Cheddar

Cantidad aprox.: 500 gr

El queso cheddar es el queso ideal que puedes hacer si nunca antes has elaborado un queso duro. Lleva poco tiempo hacerlo y está listo para comer tras una maduración de solo 5 semanas.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- Una cucharadita y media de sal para hacer queso.
- Cera.

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Termómetro.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 32°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico.
- Cubre la olla con la tapa y deja que la leche repose al fuego (aún caliente pero apagado) durante 45 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Agrega el cuajo diluido tras 45 minutos.
- Cubre la olla y deja que repose todo durante 60 minutos.
- Cuando veas que la leche coge una textura más firme, de cuajada, córtala en cubitos de 1cm.
- Al fuego, a baja temperatura, aumenta la temperatura poco a poco hasta alcanzar los 38°C, durante un período de tiempo de 30 minutos.
- Durante este tiempo, ve removiendo suavemente la cuajada con la espumadera para evitar que se queden pegados.

Paso 2: Desuerado

- Transfiere la cuajada a un colador previamente forrado con la gasa. Ata las puntas de la gasa en forma de nudo, creando una especie de bolsa, y cuélgalo en un lugar cálido para que drene durante 1 hora.
- Tras esa hora, pon las cuajadas en un bol y divídelas en trocitos pequeños. Con las manos esterilizadas, añade la sal.

Paso 3: Moldeando y prensando la cuajada

- Pon las cuajadas en el molde de prensado, forrado previamente con la gasa. Prénsalo a 5kg durante 10 minutos (fíjate en las instrucciones sobre cómo prensar).
- Con las manos previamente esterilizadas, retira el queso del molde. Dale la vuelta al queso, recoloca el queso y vuélvelo a prensar durante 10 minutos a 10kg.
- Repite el proceso de nuevo pero prensa el queso a 20kg durante 12 horas.

Paso 4: Maduración

- Tras 12 horas, retira el queso del molde y déjalo secar en la parrilla para que desarrolle una corteza seca natural. Cúbrela con un cobertor de alimentos. Este proceso debería llevar una semana (en función de la humedad).
- Mientras el queso se está secando, asegúrate que le vas dando vueltas regularmente para que la humedad no se concentre en la base.
- Cuando el queso haya creado la corteza seca, está listo para el encerado.
- Deja madurar el queso encerado en la parrilla en la despensa o algún lugar limpio (a 10-13°C) durante un mínimo de 5 semanas.

Caerphilly

Cantidad aprox: 500 gr

Se trata de un queso duro, blanco, originario de Gales. Originalmente nació como una forma para los granjeros de aprovechar el exceso de leche. Sin embargo, posteriormente se volvió muy popular entre los mineros. Tiene unas notas ligeramente ácidas que lo convierten en un queso delicioso para servirlo con pan negro.

El queso Caerphilly debe madurar durante un mínimo de 3 semanas y un máximo de 20, en función de las preferencias de cada uno. Si se degusta joven, tiene un sabor fresco. A medida que va madurando, va adquiriendo un sabor redondeado con notas cremosas.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- Una cucharadita de sal para hacer queso.

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Bol.
- Termómetro.
- Colador.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 32°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico y remueve la mezcla durante 1 minuto.
- Cubre la olla con la tapa y deja que la leche repose al fuego (aún caliente pero apagado) durante 30 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Agrega el cuajo diluido tras 30 minutos. Remuévelo todo durante 1 minuto y cubre la olla. Deja que repose la mezcla a 32°C durante 45 minutos al

fuego apagado (vitrocerámica). Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.

Paso 2: Corta la cuajada

- Corta la cuajada en cubitos de 5mm.

Paso 3: Cocina la cuajada

- Durante los próximos 10 minutos, permite que la temperatura suba hasta alcanzar los 35°C.
- Mantén la cuajada y el suero a esta temperatura durante 40 minutos. Ve removiendo la cuajada frecuentemente. Así evitarás que los cubitos se peguen. Con el cuchillo, corta los cubitos que sean demasiado grandes.
- Tras 40 minutos, deja que la cuajada repose a 35°C durante 10 minutos.

Paso 4: Desuerado y prensado

- Vierte la cuajada en un colador previamente forrado con la gasa, y luego transfírela al molde de prensado previamente forrado también con una gasa para hacer queso.
- Prensa a 5kg durante 10 minutos (Mira cómo se prensa al inicio de las instrucciones).
- Quita el queso del molde y desenvuélvelo de la gasa. Espolvorea la sal en la parte superior e inferior del queso antes de volverlo a envolver con la gasa. Prensa el queso de nuevo a 5kg durante 10 minutos (por el lado no prensado previamente).
- Repite el mismo proceso, sin añadir sal y a 10kg durante 20 minutos. Vuélvelo a hacer pero esta vez durante 16 horas y a 10kg, sin añadir sal tampoco.

Paso 5: Maduración del queso

- Retira el queso del molde y déjalo secar en la parrilla durante varios días (en la mesa de la cocina ya está bien, pero cubre el queso con un cobertor de alimentos).
- Asegúrate de que le das la vuelta al queso varias veces por día (la humedad tiene a concentrarse en la base).
- Cuando el queso esté seco al tocarlo, déjalo madurar en la parrilla. La parrilla puede estar en la cocina o la despensa. La temperatura debería ser de 10-13°C y el tiempo mínimo de maduración son 3 semanas. Dale la vuelta al queso varias veces a la semana. Mientras madura, recuerda cubrirlo con un cobertor de alimentos o similar.

Cheshire

Cantidad: 500 gr aprox.

El queso Cheshire es un queso denso debido a la presión que se le aplica durante el prensado. Una variación del queso blanco Cheshire es el Cheshire rojo, que logra su color gracias a la adición del colorante natural annato. Ambas variaciones tienen el mismo sabor y textura. El sabor se desarrolla gracias a la maduración, de modo que un Cheshire joven tiene un sabor dulce y con tonos a leche. Un Cheshire más maduro, en cambio, desarrollará sabores más intensos.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada.
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- Una cucharadita de sal para hacer queso.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- 3 (drops) de colorante annato diluido en una cucharada de agua fría (opcional)
- 2 cucharaditas de sal

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Termómetro.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 31°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico.
- Agrega el colorante annato.
- Cubre la olla con la tapa y deja que la leche repose al fuego (aún caliente pero apagado) durante 40-50 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Tras esta maduración, agrega el cuajo diluido.
- Tapa la olla y déjalo reposar durante 60 minutos o hasta que la cuajada adquiera una textura firme.

Paso 2: Corta la cuajada

- Corta la cuajada en cubitos de 1 cm y remuévelos suavemente antes de dejarlos reposar durante 5 minutos.
- A baja temperatura, calienta poco a poco la cuajada hasta alcanzar los 33°C. Remueve constantemente y con suavidad todo el rato.
- Mantén la temperatura a 33°C durante 30 minutos más mientras remueves la cuajada cada 5 minutos. Así evitarás que se enganchen.
- Deja que repose todo durante 30 minutos más.

Paso 3: Desuerado

- Pon la cuajada en un colador previamente forrado con la gasa.
- Envuelve la cuajada con la gasa y coloca un bol de agua encima durante 10-15 minutos.
- Luego retira el bol, desenvuelve la cuajada y córtala en piezas más pequeñas (10 cm aprox.). Remueve estas piezas cada 15 minutos durante 1-2 horas para que el suero desuere.
- Acto seguido, corta los cubitos en trozos aún más pequeños (5mm) y espolvorea la sal. Antes esterilízate las manos.

Paso 3: Moldeando y prensando la cuajada

- Pon la cuajada en el molde previamente forrado con la gasa. Pon entonces el disco de prensado encima (sin presionar en exceso a la cuajada). Deja que desuere toda la noche, durante 12 horas.
 - Nota: Cheshire no precisa ser prensado en este momento.
- A la mañana siguiente, retira el queso, dale la vuelta y colócalo de nuevo en el molde. Cubre la cuajada con las puntas de la gasa, envolviéndola, y prénsala durante 24h a 10kg.
- A la mañana siguiente, retira el queso, dale la vuelta y colócalo de nuevo en el molde. Cubre la cuajada con las puntas de la gasa, envolviéndola, y prénsala durante 24h a 20kg.

Paso 4: Maduración

- Tras el prensado, retira el queso del molde y déjalo secar en la parrilla hasta que el queso desarrolle una corteza seca natural. Puedes dejar la parrilla en la cocina o la despensa, siempre cubriéndolo con un cobertor de alimentos. Esto debería llevar unos pocos días (en función de la humedad).
- Mientras el queso se seca, asegúrate de darle la vuelta constantemente para que la humedad no se acumule en la base.
- Cuando el queso esté seco al tocarlo, déjalo madurar en la parrilla. Colócalo en la despensa o en la cocina, aunque la temperatura debe ser de aproximadamente 10-13°C. Debes mantener esta temperatura durante un mínimo de 3 semanas y hasta un total de 10 meses. Dale la vuelta al queso varias veces por semana. Mientras el queso madura, recuerda cubrirlo con un cobertor de alimentos.

PISTA: El queso Cheshire tradicional no se encera, pero si quieres evitar que se forme moho, el encerado te puede servir. Cuando el queso haya alcanzado la corteza natural seca, puedes proceder al encerado.

Havarti

Cantidad: 500 gr aprox.

El queso Havarti es el más famoso de Dinamarca. El nombre describe perfectamente la textura cremosa y suave de este queso. Esta textura se debe a la poca presión durante el prensado. Puede recordarte un poco a la mantequilla. Es delicioso fundido o untado en pan.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada.
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- Una cucharada y media de sal para hacer queso.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- Salmuera (Solución: 2 cucharadas de sal en 2L de agua).

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Termómetro.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 30°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico.
- Cubre la olla con la tapa y deja que todo madure a 30°C durante 45 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Tras esta maduración, agrega el cuajo diluido.
- Tapa la olla y déjalo reposar durante 40 minutos o hasta que la cuajada adquiera una textura firme.

Paso 2: Corta la cuajada

- Corta la cuajada en cubitos de 1cm y remuévelos suavemente antes de dejarlo reposar todo durante 5 minutos.
- Remueve los cubitos de cuajada durante 15 minutos hasta que se vuelvan firmes.

- Desecha 1/3 del suero y remueve todos los cubitos durante 15 minutos más.
- Añade agua caliente (a 45°C) a las cuajadas hasta que la mezcla alcance los 35-38°C. De mientras, remueve con suavidad la cuajada con la espumadera para evitar que se peguen.
- Añade una cucharada y media de sal para hacer queso y sigue mezclándolo todo durante 15 minutos más, hasta que la cuajada se vea seca.

Paso 3: Desuerado

- Vierte los cubitos de queso en un colador previamente forrado con la gasa para hacer queso y deja que desueren durante unos 10 minutos aproximadamente. Corta la cuajada drenada cada pocos minutos para favorecer el desuerado.

Paso 4: Moldeado y prensado

- Transfiere la cuajada a la prensa previamente forrada con una gasa, y coloca el disco de prensado encima. Antes, que las puntas de la gasa queden encima de la cuajada, cubriéndola y separándola del disco de prensado. Prensa durante 15 minutos a 5kg.
- Dale la vuelta al queso y haz el mismo proceso. El prensado esta vez dura 1,5h y es a 10kg.
- El queso debería presentar una textura firme tras este tiempo.
- Deja que el queso repose durante unas horas (sin prensarlo), antes de sumergirlo en agua a 18°C durante 8h durante la noche.
- A la mañana siguiente, o tras 8h, sumerge el queso en la salmuera durante 6 horas antes de retirarlo y secarlo con suavidad con una bayeta, trapo o pañuelo de papel.

Paso 5: Maduración

- Deja que el queso madure a 15°C en la parrilla. Coloca el queso en la cocina, la despensa, etc. Es importante que lo cubras con un cobertor de alimentos.
- Mientras el queso se seca al aire, asegúrate de darle la vuelta de vez en cuando para que la humedad no se concentre en la base.
- Sumerge el queso por un momento con la salmuera cada 2-3 días durante 3 meses, o hasta que alcance la madurez deseada.

Leicester

Cantidad: 500 gr aprox.

El queso Leicester, también conocido como Red Leicester, se elabora de forma similar al queso cheddar, aunque el resultado es algo distinto. Para lograr el color deseado, se le solía añadir extracto de annato a la leche.

El sabor cremoso, dulce y suave de este queso cuando es joven (12 semanas) se vuelve más fuerte con el paso del tiempo. Es un queso versátil, que se funde fácilmente y que le da un toque de color a una tabla de quesos o a cualquier otro plato.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada.
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- Una cucharada y media de sal para hacer queso.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- Cera
- 3 (drops) de colorante annato diluido en 1 cucharada de agua fría (opcional).

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Termómetro.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 30°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico.
- Cubre la olla con la tapa y deja que todo madure a 30°C durante 45 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Tras esta maduración, agrega el colorante (opcional).
- Agrega a continuación el cuajo diluido y mézclalo todo.
- Tapa la olla y déjalo reposar durante 45 minutos o hasta que la cuajada adquiera una textura firme.

Paso 2: Corta la cuajada

- Corta la cuajada en cubitos de 5mm y déjalos reposar durante 5 minutos.
- Remueve los cubitos de cuajada durante 10 minutos con la espumadera.
- Incrementa gradualmente la temperatura hasta que alcance los 35°C mientras remueves suavemente.
- Deja reposar durante 5 minutos más.

Paso 3: Desuerado

- Vierte los cubitos de queso en un colador previamente forrado con la gasa para hacer queso y deja que desueren durante unos 20 minutos.
- Tras este tiempo, corta la cuajada en cubitos de 4cm y remuévelos durante 10 minutos para que el desuerado continúe. Repite este proceso durante 1 hora.
- Coloca los cubitos en un bol, y con suavidad corta los cubitos a un tamaño más pequeño. Puedes hacerlo con tus propios dedos, pero asegúrate de esterilizarte las manos.
- Usa tus manos para añadir la sal y repartirla por las cuajadas.

Paso 4: Moldeado y prensado

- Transfiere la cuajada al molde de la prensa previamente forrado con una gasa. Prensa durante 30 minutos a 6kg.
- Con las manos esterilizadas, retira el queso del molde. Retira también la gasa, dale la vuelta al queso, y coloca de nuevo la gasa y el queso en el molde. Prensa el queso a 6kg durante 3h.
- Retira el queso de la gasa, retira la gasa, dale la vuelta el queso y coloca de nuevo tanto la gasa como el queso en el molde. Prensa el queso a 20kg durante 24h.

Paso 5: Maduración

- Tras 24h, retira el queso del molde y déjalo secar al aire en la parrilla hasta que desarrolle una corteza natural seca. Esto debería llevar 3-5 días (en función de la humedad).
- Mientras el queso se seca al aire, asegúrate de que le des la vuelta regularmente para evitar que la humedad se concentre en la base.
- Cuando el queso se seque al aire, deja madurar el queso en la parrilla para el queso en la cocina o en un lugar fresco (aproximadamente 10-13°C) durante un mínimo de 3 semanas y un máximo de 10 meses. Mientras tenga lugar la maduración, recuerda cubrir el queso con un cobertor de alimentos o algo similar.

PISTA: El Leicester tradicional no se encera pero si quieres evitar que se forme moho, puedes encerarlo. Una vez el queso adquiera la corteza natural, está preparada para el encerado.

Wensleydale

Cantidad: 500 gr aprox.

El queso Wensleydale es firme. Cuando es joven, tiene un sabor suave, con reminiscencias a leche y un toque de limón. En cambio, a medida que madura, desarrolla complejos sabores con un dulzor que recuerda a la miel. Como maridaje, este queso es ideal para servirlo con platos basados en frutas o con pan fresco. Una variación del Wensleydale incorpora arándanos secos al queso.

Ingredientes

- 6 litros de leche entera, no homogeneizada.
- 2 pastillas de cuajo diluidas en $\frac{1}{4}$ de taza de agua sin cloro.
- 3 ml de cloruro de calcio. Médelo con tu pipeta.
- 1 saquito de cultivo mesofílico (1 dash).
- Cera
- 2 cucharaditas de sal para hacer queso.

Equipo

- Olla grande.
- Gasa.
- Termómetro.
- Pipeta.
- Espumadera.
- Cuchillo de hoja larga.
- Prensa.

Metodología

Paso 1: Inocular la leche

- Esteriliza todo el equipo con el esterilizador (mira las instrucciones del pote).
- Coloca la olla al fuego y calienta la leche hasta alcanzar los 30°C.
- Añade cloruro de calcio.
- Agrega el cultivo mesofílico.
- Cubre la olla con la tapa y deja que todo madure a 30°C durante 45 minutos. Puedes usar las técnicas para mantener el calor expuestas en la página 5 si estás elaborando el queso en un clima más frío.
- Tras estos 45 minutos, agrega el cuajo diluido. Entonces cubre la olla y deja que todo repose durante 15 minutos o hasta que adquiera una textura más firme.

Paso 2: Corta la cuajada

- Corta la cuajada en cubitos de 1cm y deja que reposen 5 minutos.
- Calienta poco a poco las cuajadas hasta que alcancen los 32°C. Usa una olla y los fogones/vitrocera, etc.

- Durante este tiempo, ve mezclando con suavidad con la espumadera para evitar que se peguen.
- Permite que la cuajada repose durante 15 minutos antes de volver a removerlos.
- Déjalos reposar durante 5 minutos más.

Paso 3: Desuerado

- Vierte los cubitos de cuajada en un colador previamente forrado con la gasa. Luego ata las puntas de la gasa, haz un nudo y cuelga esta especie de bolsa que has creado en algún lugar cálido para que desuere durante 1,5h.
- Tras esta hora y media, coloca la cuajada en un bol y córtala en piezas aún más pequeñas. Añádele la sal.

Paso 4: Moldeado y prensado

- Pon las cuajadas en el molde de la prensa, previamente forrado con la gasa para hacer queso. Prensa a 5kg durante 15 minutos (ver las instrucciones en las primeras páginas).
- Con las manos previamente esterilizadas, retira el queso del molde. Retira también la gasa, dale la vuelta al queso, y vuelve a poner la gasa y el queso en el molde. Prensa de nuevo durante 12 horas (toda la noche) a 20kg.

Paso: Maduración

- Tras 12 horas, retira el queso del molde y déjalo que seque al aire en la parrilla hasta que desarrolle una corteza seca natural (Puedes dejarlo secar en la cocina o la despensa, aunque asegúrate de cubrirlo con un cobertor de alimentos). Este proceso debería durar 1 semana (en función de la humedad).
- Mientras el queso se está secando, asegúrate de darle la vuelta regularmente para evitar que la humedad se concentre en la base.
- Cuando el queso haya desarrollado la corteza seca natural, está preparado para el encerado (ver las instrucciones en las primeras páginas).
- Deja madurar el queso encerado en la parrilla y tenlo en la cocina o la despensa a 13-15°C durante un mínimo de 3 semanas y un máximo de 3 meses.

En la elaboración del queso Wensleydale, la tradición popular dice que le puedes añadir arándanos secos. Para hacerlo, añade 50gr de arándanos entre los cubitos de cuajada antes de añadirlos a la prensa. Idealmente el Wensleydale con arándanos secos se debe degustar tras una maduración de 4 semanas.

¿Qué hacer con el suero?

Tras hacer queso en casa quizá te preguntarás qué hacer con el suero sobrante. En esta sección te damos algunas ideas.

El suero restante tras cocinar y drenar las cuajadas es muy nutritivo y no debería desecharse, pues contiene leche, azúcar, proteínas y minerales muy beneficiosos para nuestra salud. Por lo tanto, resulta un buen sustituto del agua y de otros líquidos que se usan en la elaboración de varias comidas, incluyendo:

El pan y la pizza: El suero usado en las recetas de pan o de pizza proveen de un sabor y una textura sutiles al producto final.

Como stock: Guarda el suero y úsalo en sopas, curries, etc.

Smoothies: Combina el suero con frutas para realizar batidos y zumos de frutas, muy nutritivos y deliciosos.

El suero también se puede usar para fumigar en el jardín. Es especialmente beneficioso para las plantas de suelos ácidos. A los animales también les encanta el suero, así que puedes usarlo para alimentar a tus mascotas.

Además, también hay algunas recetas de queso que se pueden elaborar con suero. A continuación te sugerimos una.

Ricotta elaborado con suero

Cantidad: 600 gr

El ricota de suero es una cuajada fresca, suave, que se usa frecuentemente en la cocina italiana. Ricota, en realidad, significa “cocinado de nuevo”. Las altas temperaturas alcanzadas para elaborar este queso separan las proteínas restantes del suero y permiten hacer el Ricota.

El rendimiento, sin embargo, es bastante bajo, de modo que también se suele usar un poco de leche en esta receta. El suero que se usa para elaborar este tipo de receta debe ser fresco. Te recomendamos que no sobrepase la hora desde que se ha creado.

Metodología

- Esteriliza minuciosamente todos los equipos con el esterilizador.
- Calienta 5L de suero a 60°C. Mézclalo frecuentemente.
- Añade dos tacitas de leche entera homogeneizada.
- Añade media cucharadita o una cucharadita de sal si prefieres un ricota un tanto salado.
- Aumenta la temperatura del suero con leche hasta alcanzar los 90°C. Sigue removiendo.
- Cuando alcances los 90°C añade aproximadamente 2 cucharadas de vinagre blanco. Remuévelo todo mientras vas añadiendo el vinagre.
- Cuando empieces a ver que se forman ciertas partículas en el suero, para de añadir vinagre.
- Deja el fuego a baja temperatura durante 5-10 minutos hasta que el Ricota coja una textura firme. Entonces, retira con cuidado la capa de cuajada que ha flotado hasta la superficie (eso es el ricota) y colócala en el molde de ricota.
- Disfruta del ricota enseguida o guárdalo en la nevera y consúmelo antes de que pase una semana.