

Ricotta

Necesitarás 2 l de leche entera y, de forma opcional, si quieres que la textura del queso sea más blanda y cremosa, 60 ml de nata (con un mínimo de 31% de grasa). Además, te hará falta una cazuela grande y una espátula de silicona.

1. Mezcla completamente la leche, la nata (opcional) y media cucharada de las de té de sal para queso.
2. Calienta despacio la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 85 y 90 °C, removiendo de vez en cuando con la espátula y rascando las paredes y el fondo de la cazuela.
3. Una vez alcanzada la temperatura, añadir una cucharada y media de té de ácido cítrico, mezclar bien y dejar reposar mientras la leche se separa en trozos de cuajo y suero, este proceso dura entre 10 y 15 minutos.
4. Forrar el cestillo con el paño para queso y colocar sobre un bol grande.
5. Verter los trozos de leche cuajada y el suero en el cestillo. Desechar el suero (o emplearlo para otras preparaciones).
6. Espolvorear con media cucharada de las de té de sal para queso sobre los trozos de cuajo y remover cuidadosamente para que se incorpore.
7. dejar escurrir durante 15 o 20 minutos o hasta que se consigue la firmeza deseada.
8. Pasar la ricota a un bol y disfrutarla directamente sobre pan espolvoreado con hierbas y aceite de oliva o guardar en la nevera.

Mascarpone

Necesitarás 475 de nata (con un mínimo de 31% de grasa). Además, necesitarás un cazo, una espátula de silicona y una espumadera.

1. Poner la nata en un cazo y calentar a fuego lento hasta que alcance una temperatura de 82 °C.
2. Remover de vez en cuando con la espátula, rascando las paredes y el fondo de la cazuela durante unos 30-40 minutos.

3. Entretanto, disolver media cucharada de las de té de ácido cítrico en 60 ml de agua en una taza. reservar.
4. Una vez que la nata alcance la temperatura indicada, añadir la solución de ácido cítrico, bajar el fuego y mantener la temperatura durante dos minutos.
5. Apartar del fuego y dejar reposar durante 30 minutos.
6. Forrar el cestillo con el paño para queso y colocar sobre un bol grande.
7. Verter la crema en el cestillo y meter en la nevera entre 6 y 8 horas. La crema puede estar poco espesa durante la primera hora de enfriado.
8. Pasar el mascarpone a un bol y disfrutarlo directamente o guardar en la nevera.

Mozzarella

Necesitarás 2 l de leche entera y 240 ml de agua no clorada (agua del grifo que dejes la noche anterior en un recipiente abierto). Además, te hará falta una cazuela grande, una espátula de silicona, una espumadera y un cuchillo.

1. Mezcla 3/4 de cucharada de las de té de ácido cítrico en 120 ml de agua no clorada. Reservar.
2. Disuelve 1/4 de pastilla de cuajo vegetal en 120 ml de agua no clorada. Reservar.
3. Verter la leche en la cazuela, añadir la solución de ácido cítrico y remover bien.
4. Calienta despacio la leche hasta que alcance una temperatura de 32 °C, removiendo de vez en cuando con la espátula y rascando las paredes y el fondo de la cazuela para evitar que se pegue.
5. Una vez alcanzada la temperatura, añadir la solución de cuajo vegetal, mezclar cuidadosamente durante 20 segundos. Retirar del fuego y dejar reposar durante 5 a 10 minutos mientras la leche empieza a solidificarse.
6. Comprobar que la leche esté espesa y no líquida y ver si el cuajo se está formando pasando un cuchillo a través de la leche: si observas que se corta limpiamente formándose una línea definida, puedes ir al siguiente paso, si no, espera un par de

minutos más.

7. Cortar la leche cuajada en cubos de 2,5 cm, primero verticalmente, desde tu cuerpo hacia el otro extremo de la cazuela, y después horizontalmente, de izquierda a derecha. A continuación, vuelve a cortar horizontalmente sosteniendo el cuchillo en un ángulo de 45 grados.

8. Volver a colocar la cazuela a fuego medio bajo hasta alcanzar una temperatura de 40 °C, una vez alcanzada, retirar del fuego y remover cuidadosamente durante 5 minutos.

9. Forrar el cestillo con el paño para queso y colocar sobre un bol grande. verter la mezcla y dejar reposar durante 10 minutos. Presionar con cuidado la mezcla para eliminar el exceso de suero. reservar el suero.

10. Para que la mezcla cuajada se convierta en mozzarella hay que calentarla, y esto se puede hacer de dos maneras:

Opción 1: en el fuego. Preparar un baño maría, formar una bola (o más) con los trozos de cuajo y sumergirlos en el agua caliente hasta que su temperatura interna alcance los 57 °C. Una vez alcanzada la temperatura, pasados 2-3 minutos, retirar la mozzarella con la espumadera.

Opción 2: en el microondas. En un bol con agua, calentar al máximo durante 1 minuto la bola formada con los trozos de cuajo. remover con cuidado y escurrir el suero. Comprobar la temperatura interior y repetir el paso anterior hasta que alcance los 57 °C. Apretar la bola de mozzarella para eliminar el exceso de suero.

11. Espolvorear con una cucharada de las de té de sal para queso sobre la bolas/las bolas de mozzarella, doblar, amasar y estirar para incorporarla bien.

12. Cuanto más trabajes la bola de mozzarella, más firme se irá poniendo. Dale la forma deseada cuando alcance la firmeza precisa.

13. Sumerge rápidamente la mozzarella en agua helada para que mantenga su forma.

14. Disfrútala directamente o guárdala en la nevera envuelta en film, donde se mantendrá en condiciones óptimas hasta una semana.

Burrata

Necesitarás 4 l de leche entera, 240 ml de agua no clorada (agua del grifo que dejes la noche anterior en un recipiente abierto) y 240 ml de ricotta o mascarpone frescos. Además, te hará falta una cazuela grande, una espátula de silicona, una espumadera y un cuchillo.

1. Sigue las instrucciones de la mozzarella hasta el paso 12.
2. Divide la mozzarella en 4 piezas iguales y ponlas en un bol.
3. Calienta 1 l de agua a 82 °C.
4. Vierte el agua caliente sobre la mozzarella hasta cubrirla. dejar reposar durante 5 minutos.
5. Prepara un baño de agua con hielo.
6. Saca una a una cada pieza y estírala en círculos de 10 cm de diámetro.
7. Pon 2 cucharadas de ricotta o mascarpone en el centro de cada círculo.
8. Cierra formando una bola cada círculo manteniendo el relleno en su interior.
9. Sumerge las bolas rellenas en el baño de hielo una a una durante 2 minutos hasta que queden firmes.
10. Disfrútalas directamente o guárdalas en la nevera en un recipiente cubiertas con suero (previamente reservado durante la elaboración de la mozzarella), se mantendrán en condiciones óptimas un máximo de dos días.