

Ricota casera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **3**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ricota-casera>

Preparación

Forrar un colador grande, de malla fina con una doble capa de gasa y colóquela en un tazón grande, ponga a un lado. En una olla grande a fuego medio, ponga la leche, el suero de leche, la crema y la sal hasta que hierva. Una vez que la cuajada empiezan a separarse del suero (la temperatura del líquido será de entre 80°C y 95°C), agregue el jugo de limón, retirar del fuego y dejar que la mezcla repose durante 1-2 minutos.

Suavemente coloque la mezcla en el tamiz preparado. Dejar que la mezcla se escurra durante 15-30 minutos, dependiendo de la cremosidad que desee para la ricota.

Transfiera a un recipiente hermético y refrigere por 2 a 3 días. Disfrute!



Ingredientes

- 8 taza/s Leche entera
- 1-1/2 taza/s Suero de leche
- 2 taza/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Jugo de limón recién exprimido
- 1 cucharadita/s Sal

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Recetas de Ayuda