



Consejo del chef

Acompañar con palitos de pan o rebanadas de pan tostado.

Raciones para 4

- 1 l Leche entera
- 40 ml Zumo de limón
- Sal
- Rabanitos
- Alcaparras
- Cebollino
- Semillas de sésamo
- Salmón ahumado
- ½ Pepino pequeño
- ½ Cebolla encurtida

- 1 Calentar en un cazo la leche hasta que casi rompa a hervir. Bajar el fuego y añadir el zumo de limón. Cocinar sin dejar de remover hasta que la leche se corte. Dejar reposar fuera del fuego unos 10 minutos.
- 2 Verter la leche cortada sobre un colador de malla cubierto por una muselina. Dejar escurrir hasta que haya perdido la mayor parte del agua. Escurrir todo el líquido apretando la muselina y pasar el queso a un bol. Mezclar con sal al gusto.
- 3 Para la tabla de queso crema: Cortar el pepino y la cebolla morada en rodajas finas. Extender el queso crema sobre una tabla y colocar por encima los toppings.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/queso-crema-casero/>

COOKING
LOVERS 