Cuajada de oveja

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Cuando pongas leche de oveja a hervir ten mucho cuidado con el fuego porque es bastante fácil que se pegue y adquiera un ligero sabor a quemado. Para que esto no pase, no te olvides de añadir una cucharadita de azúcar en el momento de ponerla a hervir.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 l. de Leche de oveja
- unas gotas de Cuajo
- 1 cucharadita de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Pon la leche en un cazo ponla a hervir, con el azúcar, sin dejar de remover. Cuando hierva retírala del fuego, deja que se temple un poco y pásala a una jarra. Espera a que alcance la temperatura del cuerpo (37 grados). Para comprobarlo, introduce un dedo de la mano: si no te quemas, sigue adelante. Pon 3 gotitas de cuajo en cada recipiente y reparte la leche encima. Espera a que cuaje sin mover los recipientes.