Queso de Cabra Tapado

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Queso

Cuajo: 1 cda
Leche de cabra fresca: 5 Litros
Sal Marina: 1 cda

Tapado

Flores de calabaza: 10 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Hojas de plátano: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Queso

- Poner la leche fresca de cabra en una olla y calentar a 40° C, agregar el cuajo, retirar del fuego y dejar reposar 20 minutos hasta que cuaje.
- Cortar el cuajo con un cuchillo en cubos de 1 cm de grosor
- Dejar reposar otros 30 minutos
- Vaciar los cubos de *cuajada* en moldes agujereado para queso y dejar escurrir una hora
- Voltear los quesos dentro de sus moldes y dejar reposar toda la noche.
- Transcurridas 24 horas agregar sal de mar por todas partes a los quesos y conservar en heladera.
- Consumir en el transcurso de las 48 horas.

Queso tapado

- Deshojar las flores de *calabaza*, remover los sépalos y el pistilo.
- Picar finamente el *ajo* y cortar la *cebolla* en rodajas
- Sofreír el *ajo* y *cebolla* en un sartén con aceite de oliva hasta transparentar.
- Agregar las flores picadas y sofreír un par de minutos
- *Sazonar* con sal
- Reservar.
- Pasar las hojas de *plátano* sobre el fuego de la hornilla para suavizarlas, hasta que cambien de *color* a verde más vivo
- Colocar la hoja de *plátano* dentro de una bandeja para horno, procurando que salga por todos lados
- Poner el queso sobre la hoja de *plátano*, cubrir con el sofrito de flor de *calabaza* y envolver todo con la hoja de *plátano*.
- Llevar al horno previamente calentado a 175°C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-de-cabra-tapado