

QUESO FRESCO DE COCO

Esta preparación resemble un queso fresco cremoso o de cabra, el resultado variará dependiendo de los ingredientes opcionales que le agregues.

A la hora de elegir la leche de coco, asegúrate que no sea descremada, no contenga endulzantes ni espesantes como Carragenina, Gomo guar o Xantar.

Ingredientes (1 ½ tazas)

- 400ml de leche de coco entera, sin aditivos
- 1 o 2 cucharadas de gelatina en polvo (a mayor cantidad, más espeso)
- 1 cápsula de probióticos

Opcionales

- Sal y pimienta
- Ajo muy picado
- Hierbas aromáticas frescas, muy molidas
- Especias
- Extractos naturales

Preparación

1. En una licuadora o procesadora de alimentos, combinar todos los ingredientes, salvo la cápsula de probióticos, hasta que quede todo muy bien mezclados.
2. Abrir la cápsula de probióticos y añadir el contenido a la licuadora. Licuar nuevamente por 30 segundos.
3. Colocar la mezcla en un contenedor de cerámica o de vidrio. Cubrir con un paño de algodón poroso.
4. Dejar reposar toda la noche o durante 8 a 12 horas, sin refrigerar, en un lugar fresco.
5. A la mañana siguiente, añadir sal, pimienta, ajo, hierbas o especias a gusto.
6. Mantener refrigerado, por hasta 1 semana.