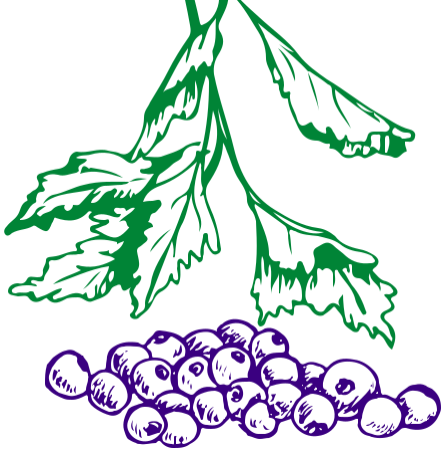
¡Quédate en GUATE!

Democracia, Desarrollo y vos...



Recetario

"Elaboración de quesos y embutidos"



Agradecimientos

Esta guía fue posible gracias apoyo generoso del pueblo de los Estados Unidos de América, a través de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). Su contenido es exclusivamente para fines formativos del Instituto Holandés para la Democracia Multipartidaria (NIMD), y no necesariamente refleja el punto de vista de la Organización Internacional para las Migraciones (OIM), de USAID o del Gobierno de los Estados Unidos.

Edición 31 de octubre de 2023

Dirección Ejecutiva NIMD Guatemala: Claudia Maselli
Desarrollo de contenido: Fabiola Guillen
Coordinación del proyecto: Ingrid Quill
Diseño, ilustración y diagramación: Silvana Contreras

Avenida Reforma 10-00, zona 9
Edificio Condominio Reforma
Ciudad de Guatemala

Email: nimdgua@nimd.org
Teléfonos: (+502) 23614200/23347168
Sitio web: centralamerica.nimd.org

Elaboración de quesos

Hay cientos de variedades de quesos distintos producidos en todo el mundo, y todos están hechos con diferentes recetas, técnicas, procesos de elaboración y hasta secretos comerciales.

Sin embargo, todos los diferentes quesos cuentan con el mismo proceso básico de elaboración desde la granja lechera hasta nuestros platos.

Éste es el mismo proceso que se repite desde los orígenes de la fabricación del queso. Aunque nadie sabe a ciencia cierta cuando se hizo queso por primera vez, se cuenta que éste se produjo por accidente hace miles de años, cuando un pastor nómada transportaba en su caballo una alforja llena de leche.

El calor del sol, el movimiento al cabalgar y las enzimas naturales de la alforja, hecha con tripas de animal como era costumbre, causaron la fermentación de la leche, que se convirtió en cuajada y suero.

Muchos son los que comen queso, pero pocos son los que conocen su elaboración, y no tiene desperdicio alguno, es un mundo fascinante. La elaboración del queso consiste en cuatro pasos principales, la fermentación, el cuajado, el desuerado y la maduración de la leche. Siempre participan los mismos ingredientes, la leche, fermentos y cuajo, y diversos elementos biológicos y químicos como la temperatura, humedad y presión.

La variación de estos componentes da la posibilidad de conseguir diferentes sabores y crear una gran variedad que quesos. El proceso de elaboración del queso es asombroso, pudiendo crearse quesos para todos los gustos.

Por supuesto, el proceso de fabricación del queso se ha vuelto mucho más sofisticado en todo este tiempo, pero, en definitiva, una vez que la leche ha sido preparada, todos los quesos se hacen utilizando alguna variación del mismo proceso de cuatro pasos:



Proceso de elaboración del queso:

Muchos queseros conocen un poco el proceso de elaboración del queso, pero son pocos los que realmente saben cómo se elabora el queso.

A continuación, se enlista un paso a paso sobre como elaborarlo:

1. Coagulación del queso

Una vez tenemos la leche fermentada se realiza el cuajo o coagulación. Este paso consiste en añadir fermentos lácticos o coagulantes vegetales o animales. Es en este momento cuando el queso pasa de ser líquido a sólido o semisólido. Se crea así una especie de cuajada.

2. Corte y extracción del suero

Una vez la cuajada tenga la textura perfecta realizamos el corte. Se usan unas cuchillas llamadas "liras" y dependiendo del corte que se haga y de los "granos" que se generen, se hará un queso u otro. Después se drena el suero y se colocan los trozos en un molde que se da la vuelta para que el suero escurra totalmente. Esto determinará qué tipo de queso obtendremos.

3. Prensado del queso

Después de poner el producto en el molde se prensa la masa para terminar de sacar el suero. A veces se usa una tela porosa para hacerlo más rápido.

4. Salado

Es el proceso más básico y fundamental para conservar bien el producto, para que se forme la corteza y para evitar que salgan microorganismos. Además, se potencia el sabor y el aroma.

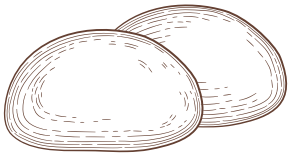
5. Maduración del queso

En este proceso los quesos se mantienen en cuevas de maduración o cámaras controladas donde se revisan la temperatura, humedad, aire... Hay veces que para que no se deforme el queso y madure por igual, se va volteando o se cepilla la corteza y se sazona con salmuera.

Es en la maduración donde se determinará el sabor (queso fuerte, queso suave), el aroma, la forma y la consistencia del queso. Este proceso puede llevar días o meses en función de lo que queramos obtener.



A. QUESO FRESCO



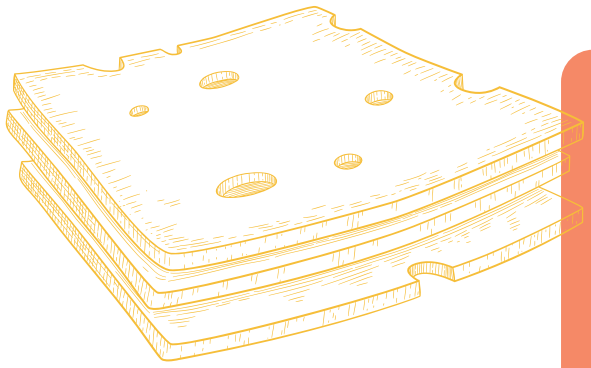
INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal



PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal, lo colocamos en un molde dejamos enfriar por 2 horas en la refrigeradora.





B. QUESO CREMA

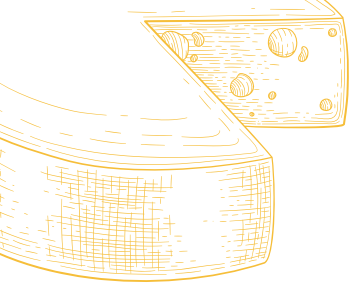
INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal
- ½ tz de mantequilla

PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal.

Colocamos en un procesador y agregamos la mantequilla procesamos hasta obtener una textura cremosa y fina, llevamos al refrigerador por 2 horas estar listo para consumir.



C. QUESO CREMOSO

INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal
- ½ tz de mantequilla
- ½ tz de queso mozarella



PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

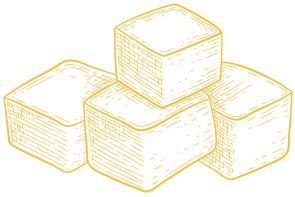
Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal.

Colocamos en un procesador agregamos la mantequilla, queso mozzarella procesamos hasta obtener una textura cremosa, llevamos a cocinar a fuego muy suave sin dejar de mover cuando todo se integre sazonar al gusto, colocamos en un molde dejamos reposar por 2 horas.



D. QUESO CON LOROCO



INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal
- 1 tz de loroco

PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal agregamos el loroco, lo colocamos en un molde dejamos enfriar por 2 horas en la refrigeradora.





E. QUESO CON CHILE

INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal
- 3 cdas de chiltepe
- 2 cdas de jalapeño
- 2 cdas de diente de perro

PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal agregamos el jalapeño en cuadros, chiltepe y diente de perro en rodajas, lo colocamos en un molde dejamos enfriar por 2 horas en la refrigeradora.







F. QUESO CON HIERBAS

INGREDIENTES:
- 2 litros de leche entera
- ¼ tz de jugo de limón
- 1 cda de sal
- 1 cdita de pimienta
- 1 cda de cilantro
- 1 cda de perejil
- 1 cda de albahaca
- 1 cda de romero

PREPARACIÓN:
En una olla coloque la leche deje que rompa le hervor a fuego bajo sin dejar de mover.

Cuanto la leche rompa le hervor agrega jugo de limón para cortar la leche, dejar hervir por 5 minutos más a fuego bajo, apagar el fuego dejar que le baje la temperatura.

Colamos la leche cortada en un colador para sacar el queso, exprimimos en un lienzo para poder sacar el suero, lo colocamos en un tazón sazonamos con la sal agregamos las hierbas finamente picadas, lo colocamos en un molde dejamos enfriar por 2 horas en la refrigeradora.

Elaboración de embutidos

G. CHORIZO ARGENTINO

INGREDIENTES:
2 kilogramos de Cerdo
2 kilogramos de Res
1 kilogramo de Tocino
100 gramos de Sal
4 cucharadas soperas de orégano
2 cucharadas soperas de Ají molido
1 cucharada sopera de Tomillo
½ cucharada sopera de Pimienta negra
½ cucharada sopera de Nuez moscada
1 cucharada sopera de Ajo molido
1 vaso de Vino tinto
1 unidad de Hilo para atar
1 unidad de Tripa de cerdo para embutir

PREPARACIÓN:
Aunque es un ingrediente opcional, comenzaremos por la tripa de cerdo. Habitualmente se la consigue seca y salada, de modo que antes de ser utilizada se debe lavar e hidratar dejándola un rato en agua con un poco de vinagre. También hay que dilatarla, para ello se coloca un extremo en el pico de una canilla y se hace circular agua fría por su interior como si fuera una manguera.

Pasar las carnes y la grasa de cerdo por una máquina de picar con disco grueso. Picar una sola vez. Guardar en heladera para que adquiera un buen grado de frío. Si no tienes esta máquina, puedes pedirle al carnicero que lo haga.

Poner en un recipiente la sal y todas las especies y agregarle el vino, mezclar bien y luego verter todo sobre la carne picada.

Mezclar y amasar de manera vigorosa de modo que todo quede bien integrado. La masa debe adquirir una consistencia pastosa. Esto se logra con uno o dos minutos de amasado, es importante que las carnes estén bien frías.

Con la carne lista llega la hora de preparar el embutido. A la máquina de picar se le retira la cuchilla y el disco. En su lugar se coloca una boquilla para embutir y en ella se inserta la tripa de cerdo. Se va llenando la maquina con la masa y esta irá rellenando la tripa. Una vez hecho esto, se atarán los chorizos del tamaño que se desee. Pínchalos con una aguja de modo de eliminar aire si lo hubiera.

Si no fuera posible conseguir tripa o si no cuentas con una máquina de picar, se pueden hacer los chorizos utilizando papel film, colocando un poco de masa sobre él, enrollando, y retorciendo por los extremos como si se estuviera envolviendo un caramelo alargado.

Guardar en la nevera. Se asan en parrilla sobre brasas, a fuego suave para que no se arrebaten, girándolos para que tengan una cocción pareja, en caso de que tengan papel film, deberás quitarlo antes de cocinarlos.

Se debe tener en cuenta que hay sales que salan más que otras. Por tal motivo, antes de proceder al embutido, es bueno tomar una pequeña cantidad de masa y cocinarla en una sartén o plancha para degustarla y corregir el sabor si fuera necesario.

H. CHORIZO ROJO

INGREDIENTES:
- Carne de cerdo
- Lonja de cerdo
- Sal
- Chiles guajillos
- Chiles anchos
- Vinagre blanco o de manzana
- Pimentón molido
- Dientes de ajo
- Laurel troceadas
- Semillas de cilantro
- Pimienta negra molida
- Comino en polvo
- Orégano mexicano
- Tomillo
- Clavos de olor
- Pimienta gorda molida
- Hilo choricero o cáñamo
- Tripa seca para embutir
- Mejorana

Al menos una hora antes de empezar la elaboración mete la carne molida al refrigerador para enfriarla y facilitar su manejo.

* La grasa de puerco es sumamente importante para el curado del chorizo.

PREPARACIÓN:

1. Pon a remojar los chiles ya limpios (abiertos y sin tallos ni semillas) en un recipiente con agua caliente por aprox. 30 minutos.

2. Muele las hierbas de olor y las especias en un molcajete, mortero o en un pequeño molino como el que se usa para moler café.

3. Licua los chiles (sin agua), los dientes de ajo y el vinagre hasta hacer un puré. Reserva.

4. Coloca la carne y la lonja de cerdo en un recipiente grande; agrégale la mezcla de hierbas y especias molidas y mezcla muy bien. Añade el puré e integra todo muy bien.

Nota: En este momento puedes hacer una pequeña croqueta, como tortita, y freírla para rectificar la sazón.

5. Echa la carne en un recipiente, preferentemente de vidrio. Cierra muy bien el recipiente y deja curar dentro del refrigerador por un día (en este lapso se combinarán y acentuarán aromas y sabores).

6. Transcurrido el tiempo de curado, saca el recipiente del refrigerador; mueve la mezcla un poco y envuélvela en paquetes pequeños o embútela en tripas. El chorizo se puede refrigerar y permanecer en buenas condiciones por meses.

H. CHORIZO NEGRO

INGREDIENTES:
2 kilos de carne de cerdo molida
3 chiles cascabel
3 chiles anchos
6 chiles guajillo
1 chile morita
2 cucharadas de pimentón
1 cucharada de pimienta cayena
1 cebolla mediana
5 dientes de ajo
1 cucharada de semilla de cilantro
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de clavo olor
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de pimienta negra molida
1 pizca de comino
Sal al gusto
1 taza de agua
100 mililitros de vinagre

PREPARACIÓN:

a. En un molcajete o mortero machaca los dientes de ajo con un poco de sal e incorpora poco a poco todas las especies, hasta formar una pasta. Para añadir líquido a la pasta y seguir machacando puedes usar el vinagre.

b. Incorpora muy bien la pasta en la carne molida. Reserva.

c. Limpia los chiles retirando las semillas, y asegurándote de retirar todo el polvo con agua limpia.

d. Hidrata los chiles en un recipiente con agua caliente.

e. Licua los chiles con una taza de agua, pasa la mezcla por un colador.

f. Incorpora la mezcla en la carne molida e integra bien.

g. Una vez sazonada la carne para el chorizo distribúyela en un papel plástico para darle la forma característica y refrigera, hasta llegado el momento de usar.



J. BUTIFARRA



INGREDIENTES:
¾ kilogramo de Carne
¼ kilogramo de Tocino
2 cucharadas soperas de Pimienta picante
2 cucharadas soperas de Pimienta de olor
1 cucharadita de Canela
1 copa de Vino
1 chorro de Jerez seco
1 pizca de Sal al gusto

PREPARACIÓN:
o El tocino se divide en dos para hacer pedacitos muy pequeños con una parte, y con la otra, molerlo junto con la carne.

o Debe procurarse quitarle todo el pellejo a la carne antes de molerla.

o Se prepara con todos los condimentos y se amasa para que la carne coja bien el sabor añadiéndole los pedacitos de tocino, de manera que se mezcle con toda la carne.



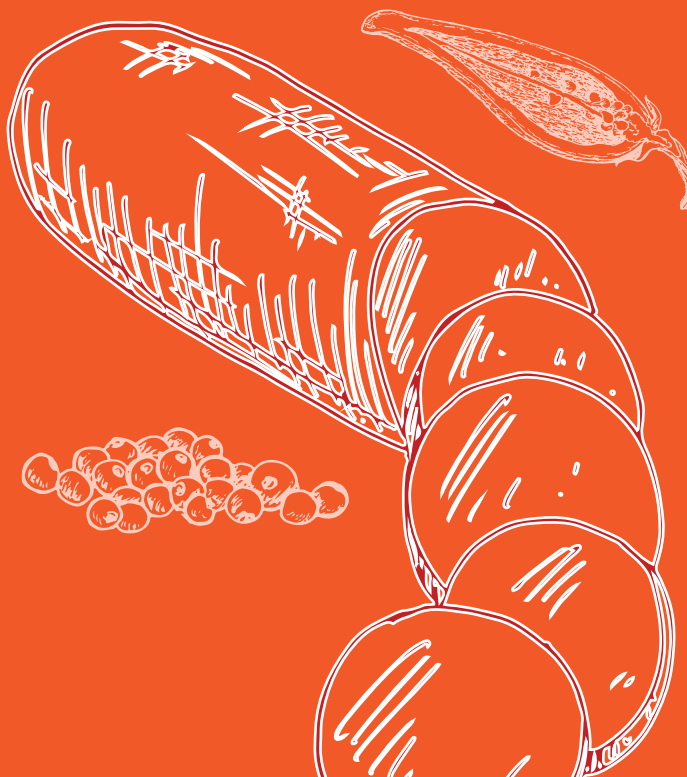
o La tripa (que debe ser seca) se lava muy bien con limón volviéndola del revés para quitarle cualquier exceso de grasa, o de sucio.

o Se embuten y se amarran dejando la distancia que se quiera, entre uno y otro.

o Se pone a calentar agua suficiente con un poquito de sal y se sancochan un cuarto de hora.

o El agua debe estar hirviendo de antemano.

o A medida que se van sacando se van puyando con una aguja o un alfiler grueso para sacarles el agua.



o Esto debe hacerse cuando están calientes porque si se enfrían no botan el agua.

o Se guindan y se dejan secar, pues resultan mejor comerlas al día siguiente.

CÓMO EMBUTIR EL CHORIZO EN LA TRIPA:

Paso 1. Remoja las tripas en agua calientita hasta que estén blandas y flexibles (por lo menos 1 hora).

Paso 2. Deja correr agua tibia a través de las tripas para eliminar cualquier residuo de sal.

Paso 3. Haz un nudo doble en un extremo de la tripa y luego corta un pedazo de tripa. Coloca la tripa — plisándola — sobre la boquilla de un embudo o de la embutidora, dejando sueltas 2 pulgadas más o menos (diez cm aprox.).

Paso 4. Empieza a meter la mezcla a través de la tripa, sosteniendo la tripa con la otra mano. Empuja la mezcla tan fuerte como puedas, pero sin dejar que se reviente la tripa. (Procura al máximo no dejar burbujas de aire en el interior de la tripa). Cuando hayas llenado casi toda la tripa (o se haya terminado el relleno), saca la tripa de la boquilla.

Paso 5. Ata la salchicha donde termina el relleno.

Paso 6. Coloca la tripa ya rellena sobre una mesa limpia y procede a hacer los amarres.

Paso 7. Cada 10 cm. aprox. aprieta para formar un pliegue y tuerce el chorizo alternando la dirección — en cada sección — para darle forma al chorizo. Con las tiras de hoja de maíz o el hilo cáñamo haz amarres en cada pliegue.

Paso 8. Pica el chorizo con un palillo de dientes fino o con un tenedor — con cuidado de no romper la tripa — para liberar cualquier burbuja de aire que haya quedado atrapada en la tripa.

Paso 9. Para madurar el chorizo cuélgalo durante un día en un lugar seco, fresco y libre de insectos y polvo. (Si gustas, cúbrelo con una servilleta de cocina). Este paso ayudará a curar la carne y también a drenar el exceso de vinagre.







Netherlands Institute for
Multiparty Democracy

Instituto Holandés para la Democracia Multipartidaria