

# **Cómo preparar mascarpone en casa y ahorrar dinero fácilmente**

El queso mascarpone es un tipo de queso que se caracteriza por ser cremoso, consistente y de color blanco suave.

Se trata de un queso originario de la Lombardía, norte de Italia, que se utiliza para preparar muchas deliciosas recetas.

Además, como el mascarpone es un queso que no es producido con el cuajo, se usa en la cocina vegetariana.

El problema con el mascarpone es que en la mayoría de los países su precio suele ser realmente muy elevado.

Pero no te preocupes porque hoy queremos enseñarte a preparar queso mascarpone en tu propio hogar y sin gastar demasiado.

Continúa leyendo para aprender a preparar tu propio mascarpone casero en tan solo 24 horas.

## **Cómo preparar mascarpone en casa y ahorrar dinero**

El mascarpone es un producto que se utiliza mucho para preparar postres como el delicioso tiramisú.

Sin embargo, muchas veces su precio es tan elevado que se nos puede hacer difícil su compra.

Pero también existe un método para preparar el mascarpone en tu propio hogar.

Esto no solo te ayudará a ahorrar dinero, sino que también te garantizará que el queso es de calidad y sin aditivos

químicos.

A continuación te enseñaremos el procedimiento para que puedas prepararlo en tu propio hogar.

¡No te pierdas esta valiosa información!

## **Paso a paso para preparar queso mascarpone en casa**

Antes de empezar debes conseguir una crema de leche o nata que posea un alto tenor graso.

Esto es así debido a que el tenor graso aumenta el rendimiento de mascarpone obtenido.

Para conocer el tenor graso del producto debes mirar las etiquetas en el supermercado.

Además, otra cosa que debes tener en cuenta es que es muy importante que respetes a rajatabla las cantidades que se exigen para preparar este queso. De otro modo no será posible que el queso se produzca correctamente.

## **Ingredientes**

- 60 ml de jugo de limón recién exprimido y sin semillas
- 1 litro de crema de leche o nata
- Liencillo fino o gasa que estén bien limpios
- Colador grande
- Bol hondo
- Papel film (envoltorio de plástico)

## **Preparación**

1. En primer lugar debes limpiar bien el colador, secarlo y colocar el liencillo sobre él. Además debes colocar el bol debajo del colador para que caigan los restos líquidos en él
2. Mientras, en otro bol debes colocar la crema de leche y el jugo de limón mezclando bien. La idea es batir

- suavemente para evitar que la nata se corte. El ácido del limón funciona separando al suero de la grasa
3. Continúa mezclando el preparado hasta obtener una consistencia cremosa
  4. Luego coloca la mezcla sobre el liencillo del colador con cuidado
  5. Posteriormente cubre bien con papel film sin dejar que espacio sin cubrir y lleva todo a la nevera
  6. Deja que la mezcla descansa por 24 horas y luego retira de la nevera
  7. Podrás observar que el suero se ha separado y ya tienes tu mascarpone listo
  8. En ese momento debes colocar en un recipiente aparte y taparlo con papel film. Se recomienda mezclar antes para que el queso obtenga una consistencia más homogénea

Si bien puedes consumir el queso en ese mismo momento, es recomendable dejarlo descansar 24 horas más.

La receta que aquí te enseñamos a preparar rinde para una cantidad de entre 600 y 800 gramos de mascarpone.

Ello depende del tenor graso de la crema de leche que hayas utilizado.

Debido a que este es un mascarpone casero y sin aditivos químicos, su fecha de consumo caduca al cabo de una semana. Luego de pasada esa fecha se recomienda votar a la basura ya que se llena de bacterias.

Finalmente, ten en cuenta que el mascarpone posee muchas calorías por lo que te aconsejamos un consumo moderado.