

Fer el vostre propi formatge cremós és tan fàcil com bullir, colar i esperar



El formatge dels vostres canapes, el del nostre pastís i la millor part del pastís de pastanaga .

Parlo de formatge cremós, és clar. En poques paraules, no hi ha cap substitut per al formatge cremós, encara que, per descomptat, podeu provar-ho. El mascarpone s'acosta, però sovint és massa ric per als propòsits previstos. La ricotta és massa granulosa, el formatge cottage és massa mató i el iogurt colat és massa àcid.

Us parlo del goig del formatge crema suau, alabastre i deliciós que en cap nevera hauria de faltar.

Així que em vaig posar a treballar elaborant una recepta. Va

funcionar al primer intent, així que ho vaig provar quatre vegades més amb els mateixos resultats de somni i cremós. I, per al meu gran plaer, el formatge crema de casolà només triga cinc minuts a preparar-se.

No utilitzeu llet o nata ultrapasteuritzada, que no quallarà correctament.

Sense gluten, vegetarià

Formatge cremós casolà

Per 4 persones

Temps: 25h 25 min. Preparació 1h 45 minuts, Temps de curació 24 hores

Ingredients:

- 1 tassa de nata (35%)
- 1 tassa de llet (2%)
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de sal
- $1\frac{1}{4}$ tassa de iogurt natural al 2%
- 3 cullerades de vinagre blanc
- 2 cullerades de cibulet picat
- 1 cullerada de julivert picat
- 1 cullerada d'alfàbrega picada
- 1 culleradeta de ratlladura de llimona
- Una mica de sal marina
- Un polsim de pebre
- 4 olives verdes picades petites
- Una ceba tendra tallada a trodanxes molt fines
- 2 cullerades de pebrot vermell picat finament
- 2 cullerades de pastanaga ratllada
- 1 polsim de pebrot vermell



Elaboració:

PAS 1: A continuació us indiquem com fer-ho : en una cassola gran a foc mitjà, bateu **1 tassa de nata (35%), 1 tassa de llet (2%), 1¼ tassa de iogurt natural al 2% i ½ culleradeta de sal** . No utilitzeu llet o nata ultrapasteuritzada, que no quallarà correctament.

PAS 2: Porta a ebullició, remenant constantment i vigilant que no bulli, durant uns 2 minuts. Afegiu **3 cullerades. vinagre blanc** , portar a ebullició durant 30 segons, després baixar el foc a foc lent durant 3 minuts més. Retirar del foc i deixar refredar la barreja a l'olla durant una hora. La part difícil està feta!

PAS 3: A continuació, folreu un colador de malla fina amb un drap de cotó net (o quatre capes de gasa) i col·loqueu-lo sobre un bol mitjà. Aboqueu la barreja al colador folrat i cobriu-lo amb un embolcall de plàstic o una tapa de silicona reutilitzable (no feu servir un plat o quelcom pesat o sortirà massa líquid). Poseu-ho a la nevera per escórrer durant la nit.

PAS 4: Bon diaaa! Descarteu el líquid del bol i traieu amb una cullera el vostre formatge cremós bell i picant del drap de cuina i en un recipient hermètic, remenant fins que quedi suau. Tindreu aproximadament 1 tassa i es conservarà a la nevera fins a dues setmanes.

Teniu ganes de portar-lo al següent nivell? Feu el vostre propi **formatge crema d' herbes barrejades** remenant 2 cullerades. cibulet picat, 1 cullerada. julivert picat, 1 cullerada. alfàbrega picada, 1 culleradeta. ratlladura de llimona i una mica de sal marina i pebre al formatge cremós fresc escorregut. O per què no fer el vostre propi **formatge cremós vegetal** ? Incorporeu-hi 4 olives verdes picades petites, 1 ceba tendra tallada a rodanxes fines, 2 cullerades. pebrot vermell picat finament, 2

cullerades. pastanaga ratllada, i un polsim de pebrot vermell. Finalment, proveu **tot el que hi ha amb unes torradetes** per a la mida: afegiu-hi 1 cullerada. llavors de sèsam torrades, 1 cullerada. flocs de ceba deshidratats, $\frac{1}{2}$ cullerada. llavors de rosella i $\frac{1}{4}$ de culleradeta. All en pols. Remeneu per combinar i refrigereu durant una hora perquè els sabors es fonguin abans de servir.

Bon profit!

LA MEVA CUINA



