

CHONGOS ZAMORANOS

(8 porciones)

INGREDIENTES:

2 litros de leche fresca (la del super de refrigeración)
4cdas de leche en polvo
150g azúcar estándar
50g de azúcar mascabado
4ml de cuajo RennPro diluido o 16 gotas de cuajo líquido natural
20ml de agua embotellada para diluir más el cuajo
4ml de cloruro de calcio diluido
20ml de agua embotellada para volver a diluir el cloruro de calcio
Cubrecuchillas
Termómetro digital de aguja
Cuchillo



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresas el cubre cuchillas al vaso y 2 litros de leche. Calienta en modo tetera a 37°
(En TM5 5min 37° vel 1)
- 2 Agrega 4cdas de leche en polvo y mezcla con un batidor globo o con una cuchara hasta disolverla.
- 3 Diluye los 4ml de cloruro de calcio en 20ml de agua, agrega al vaso y mezcla con globo o cuchara.
- 4 Diluye los 4ml de cuajo RennPro diluido o las 16 gotas de cuajo natural en 20ml de agua, agrega al vaso y mezcla.
- 5 En modo fermentación lleva a 1 hora a 37° o en TM5 deja reposar a temperatura ambiente y tapado por 1 hora.
(Si no está firme reposa 1 hora más)
- 6 Con ayuda de un cuchillo suavemente corta líneas de 2cm para que quede cuadrículada.
- 7 Ingresas 2 ramas de canela y deja reposar tapado por 30min
- 8 Con suavidad agrega el azúcar a la leche cuajada y cocina 90min a 100° vel cuchara. (Revisa que no hierva a borbotones porque si no la cuajada se romperá, para ello usa tu termómetro y si ves que hierve mucho baja la temperatura a 95°, depende de tu altura)
- 9 Revisa color y consistencia y si consideras necesario cocina de 30 a 60min más a 95°-100° cuidando que no haga borbotones al hervir.
- 9 Con cuidado retira los chongos zamoranos con el almíbar y reserva a enfriar.
Conserva en refrigeración.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina