



Receta del queso mozzarella falso

250 gramos de queso mozzarella
6 cucharadas de Maicena
4 cucharadas de mantequilla o margarina
1 litro de leche
Sal al gusto

Se licúa la leche la maizina y el queso

Se vierte En una olla se comienza a calentar se agrega la margarina y la sal se va removiendo constantemente hasta que se derrita la margarina a partir de ahí comienza el proceso de la formación del queso mantener removiendo hasta que se forma la crema una vez formada se vierte en el envase donde se solidificará el queso.

Si se quiere un queso más duro se puede hacer con leche en Polvo, una vez la mezcla esté fría almacenar en la nevera durante 8 horas para luego servir.

PANQUECAS DE LENTEJAS

1 Taza de lentejas remojadas de la noche anterior
1 huevo
Pizca de sal
2 cucharada de azúcar
Agua C/N

Procedimiento

Remojar las lentejas la noche anterior con el jugo de medio limón al día siguiente escurrir y usar las lentejas directo a la licuadora con el resto de los ingredientes, se le va incorporando el agua poco a poco hasta lograr la consistencia de mezcla para panquecas. Se pone a calentar el budare y solo cuando esté bien caliente se van dispensando las panquecas con la ayuda de la cuchara grande para que la forma sea la ideal. Cuando esté dorado por un lado se voltea y listo. Se sirven con queso o con mermelada o a su elección.

AGUA SABORIZADA DE CIDRÓN

1 litro de agua hervida
1/2 taza de hojas de Cidrón
1Taza de Miel de papelón

Se hierve el agua hasta que haga ebullición y se le colocan las hojas de Cidrón y se apaga el fuego y se deja reposar hasta que este a temperatura ambiente luego se cuela y a esa agua se le incorpora la miel de papelón y luego se almacena en la nevera hasta que enfríe.

MERMELADA DE GUAYABA

1 kilo de Guayabas
200 gr de azúcar
Jugo de un limón

Procedimiento

Se pelan las guayabas y se pican en 4 pedazos y luego se ponen a cocinar con el resto de los ingredientes, al cabo de 15 min cuando esté más blando se licua todo y se cuela para extraer las semillas, esa mezcla colada de vuelve a verter en la olla y se le deba cocinar por media

hora o 20 min hasta que comience a hacer burbujas y con movimientos constantes para que no se pegue, cuando se ve el fondo de la olla ya la mermelada está lista, se deja enviar y se dispensa en frascos y cerrados hermético y se coloca en la nevera hasta que condense.