

## País Vasco

Tiempo



15'

Reposo



1h

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos



Leche

# Cuajada de leche de oveja

## Ingredientes

1 litro de leche fresca de oveja

25 gotas de cuajo

Miel (opcional)

Frutos secos (opcional)

Frutas de temporada (opcional)

Se puede elaborar la cuajada con leche pasteurizada pero no con leche ultra pasteurizada (UHT). La leche pasteurizada es la que se vende refrigerada (en la etiqueta se suele indicar “leche fresca”), mientras que la leche UHT es la que venden en tetra briks fuera de la nevera.

## Elaboración

1. Poner entre cuatro a cinco gotas de cuajo en cada uno de los recipientes donde se van a hacer las cuajadas.
2. Calentar la leche en una cazuela. Remover mientras se calienta.
3. Cuando la leche alcanza los 50°C retirar del fuego. Si no se dispone de un termómetro de cocina, se pone el dedo en la leche y si se nota caliente, pero se aguanta unos segundos sin quemarse, está a la temperatura requerida, entre 50 a 60°C.
4. Repartir la leche en los recipientes que se han preparado previamente con las gotas de cuajo. Reposar sin tocarlo durante media hora aproximadamente o hasta que pierdan el calor.
5. Pasado ese tiempo, llevarlas a la nevera para tomarlas frescas. Se pueden acompañar con un poco de fruta fresca o deshidratada, miel y frutos secos.

! La miel y las nueces son lo que más tradicionalmente se han usado para acompañar las cuajadas, pero también quedan bien con frutas frescas o deshidratadas, confituras o compotas y otros frutos secos o/y semillas.

*Tanto en las comunidades autónomas del País Vasco como en la de Navarra, las cuajadas (mamias) son unos postres muy típicos*