

## País Basc

Temps



15'

Repòs



1h

Racions



4

Apta par a



Intants

Al·lèrgens



Llet

# Mató de llet d'ovella

## Ingredients

1 litre de llet fresca d'ovella

25 gotes de quall

Mel (opcional)

Fruits secs (opcional)

Fruites de temporada (opcional)

Es pot elaborar la quallada amb llet pasteuritzada però no amb llet ultra pasteuritzada (UHT). La llet pasteuritzada és la que es ven refrigerada (a l'etiqueta se sol indicar “llet fresca”), mentre que la llet UHT és la que venen en tetrabrics fora de la nevera.

## Elaboració

1. Posar entre quatre a cinc gotes de quall a cadascun dels recipients on s'elaboraran les quallades.
2. Escalfar la llet en una cassola. Remenar mentre s'escalfa.
3. Quan la llet aconseguix els 50° retirar del foc. Si no es disposa d'un termòmetre de cuina, es posa el dit a la llet i si es nota calent, però s'aguanta uns segons sense cremar-se, està a la temperatura correcta, entre 50 a 60°.
4. Repartiu la llet als recipients que s'han preparat prèviament amb les gotes de quall. Reposar sense tocar durant mitja hora aproximadament o fins que perdin la calor.
5. Passat aquest temps, posar-les a la nevera per prendre fresques. Es poden acompanyar amb una mica de fruita fresca o deshidratada, mel i fruits secs.

Per acompanyar les quallades, la mel i les nous és el que tradicionalment més s'ha fet servir, però també queden bé amb fruites fresques o deshidratades, confitures o compotes i altres fruits secs o/i llavors.

*Les quallades de llet d'ovella o mamies, com se'l coneix en basc, són unes postres molt típiques i tradicionals al País Basc i a la comunitat de Navarra*