



ANJALINA CHUGANI

CHEF  
BANGALORE

RECETA

# PANEER

## INGREDIENTES

- 2 litros de leche entera
- 200-250 ml de yogur fresco o
- 2 cucharadas de jugo de limón

## PREPARACIÓN

- Lleve la leche a hervir en una cacerola/olla de fondo resistente.
- Una vez que la leche empiece a hervir, añadir el jugo de limón o yogur.
- Mantener la leche en el fuego, mezclar suavemente para ayudar a cuajar la leche;
- Sólo debe tardar un par de minutos. Si no se separa, añadir el resto del yogur sin dejar de remover.
- La cuajada se coagula y se separa del suero acuoso.
- Retirar del fuego.
- Forrar un colador grande con muselina o gasa y colocar en un bol grande o en una olla.
- Colar el queso y lavar con agua fría. Deseche el suero.
- Envolver el queso en la tela y colgarlo del grifo de la cocina sobre la pica para permitir que el exceso de agua salga.
- Poner el Paneer encima de una superficie limpia.
- Coloque un peso encima del Paneer durante 30-40 minutos, o hasta que se aplane en un bloque firme.
- Cortar en cubos.
- Se puede congelar el Paneer en un recipiente hermético.
- Descongelar antes de comer.

Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_