

Cuajada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 12 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La cuajada contiene más cantidad de calcio que la leche de vaca.

Modo express

1. Programe el menú A fuego lento a 98º durante 12 minutos.
2. Disuelva el contenido de los sobres de cuajo en un recipiente con 500 ml de leche. Caliente los otros 500 ml en la cubeta; cuando hierva añádale la disolución anterior, removiendo continuamente.
3. Cuando empiece a hervir, retire la cubeta de la máquina durante unos segundos, sin cancelar el menú. Continúe removiendo y luego vuelva a poner la

cubeta en su sitio, hasta que vuelva a hervir.

4. Vierta la cuajada en vasitos rápidamente. Deje enfriar, cúbralos con film transparente y métalos en el frigorífico.
5. Puede acompañar la cuajada con miel y piñones tostados, o cualquier mermelada dulce de frutas. También se puede espolvorear canela en polvo.