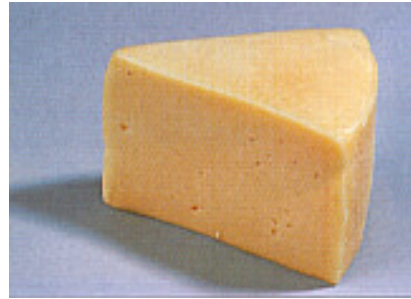


## QUESO TIPO MANCHEGO

Es un queso de España que se elabora de leche de oveja, pero en otros países este tipo de queso se elabora de leche de vaca.

Tiene forma cilíndrica, con un diámetro de 25 cm. una altura de 10 cm. y un peso de aproximadamente 2.5 kg. la elaboración del queso manchego de leche de vaca es como sigue:



- \* La leche estandarizada a 3.3% de queso se pasteuriza a 72 °C. Durante 16 segundos y se enfría hasta 32°C. Enseguida a cada 1.000 Kg. de leche se adiciona 400 ml de una solución al 35% de cloruro de calcio, 150 g. de nitrato de potasio disuelto en agua, 1.5% de un cultivo de Streptococcus lactis y Streptococcus cremoris y 400ml. de cuajo 10.000 diluido en agua. Opcionalmente, se adiciona 20 ml. de colorante por cada 1.000 litros de leche.
- \* Cuando la cuajada está en su punto, ésta se corta con cubitos de 1.5 cm. Luego se inicia el batido a baja velocidad aumentando la velocidad un poco en el curso del batido. Después de 15 minutos la masa se deja reposar.
- \* Se escurre el 50% del suero y se adiciona agua a temperatura de 80°C, hasta que la temperatura de la cuajada de eleve a 39°C. Se agita la masa durante 15 minutos para dejarla reposar 10 minutos.
- \* Se desuera la masa y se efectúa el prepressado y el moldeado como se indicó para el queso tipo Holandés.
- \* Los quesos se presan a 1.5 Kg/ Cm<sup>2</sup> durante 8 horas.
- \* El salado se efectúa en una salmuera al 18%, durante 12 horas
- \* Los quesos se dejan madurar 4 semanas, a una temperatura de 12°C y con una humedad de 90°C volteándolos periódicamente y limpiándoles la superficie.
- \* A la mitad del curso de la maduración al final, los quesos se parafinan o se envasan en plásticos contráctiles.

