

## Algunas recomendaciones

- ♦ La leche a utilizar debe ser fresca.
- ♦ Si se desea reducir las calorías de la ricotta utilizar leche descremada.
- ♦ La ricotta puede realizarse empleando suero proveniente de la elaboración previa de queso según se describe en el tríptico “Elaboración de queso Pategrás”. Para ello adicionar al suero un 10-20% de leche y proceder como se mencionó anteriormente.



LIPA, Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales. Facultad de Cs. Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119. La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0221)- 4236758 Int. 441  
Correo: [lipa@agro.unlp.edu.ar](mailto:lipa@agro.unlp.edu.ar)

## Elaboración de ricotta



**Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales**  
**Universidad Nacional de La Plata**

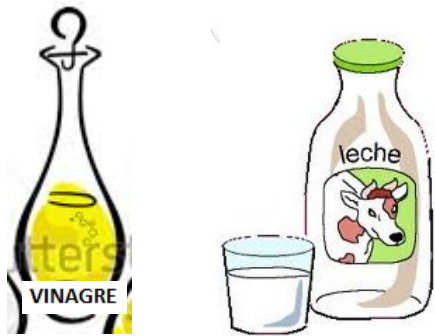
# Elaboración de ricotta

## Materiales:

Olla, fuente de calor, termómetro, espumadera, vinagre, liencillo, envases y paño limpio.

## Ingredientes (para 1 kg de ricotta):

- ◆ Leche 5 L.
- ◆ Vinagre de alcohol o vino 100-200 mL



## Tiempo de elaboración:

30 min.



## Elaboración:

**Paso 1:** Colocar la leche en la olla y calentar a 85 °C.

**Paso 2:** Adicionar lentamente el vinagre. Luego de un minuto comen-




enzará a ver que se forman grumos o copos blancos. Adicionar vinagre hasta que el suero (agua) que se separa de los grumos se torna verdoso y bastante traslúcido.

**Paso 3:** Continuar el calentamiento por 2-3 minutos sin que llegue a hervir y apagar el fuego.

**Paso 4:** Filtrar empleando el liencillo para separar los grumos (ricotta) del suero (líquido).



Dejar enfriar, envasar y almacenar en heladera por hasta 7 días. Caso contrario la ricotta puede almacenarse por varios meses (3-6) en el freezer.

**Nota 1:** En caso de no contar con vinagre puede emplearse como coagulante jugo de limón. 

**Nota 2:** Una forma sencilla de realizar un queso untable es procesando 2 partes de ricotta con 1 parte de crema y luego refrigerando rápidamente esta mezcla. En este caso pueden adicionarse saborizantes que se deseen (sal, pimienta, hierbas, etc.)

