

Mató casolà amb mel

Una manera fàcil i divertida, ideal per compartir amb nens, de fer el nostre propi mató casolà. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

2 litre llet fresca

1 cullerada suc de llimona

mel

nous (opcional)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar la llet en un cassó i escalfar a foc mig, remenant de tant en tant PAS 2

/ Quan comenci a bullir la llet, baixar el foc al mínim i afegir el suc de llimona. Remenar sense parar fins que la llet es vagi tallant i el sèrum es separi de la part sòlida. Afegir més suc de llimona si no s'aconsegueix amb la primera cullerada, però no abusar, ja que després tindria un gust àcid PAS 3 / Colar la llet amb un colador fi de malla o un drap de cotó i eliminar el sèrum, però sense deixar el mató sec del tot, ja que llavors perd la gràcia. Deixar refredar en un bol PAS 4 / Servir acompanyat de la mel i, opcionalment, nous pelades

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Molt fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/mat%C3%B3-casol%C3%A0-amb-mel>