

IRUÑEKO
EKOMERCADO
DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Josean Iturralde.
Ekollaondo.

Cocinero invitado: Josean Iturralde.
Ekollaondo.

EKOENCUENTRO

GAZTA
EGITEA

ELABORACIÓN
DE QUESO



www.ekomercado.org



Ekoizleak Productoras

- Axuribeltz
- Larrezabal Eco
- Ekollaondo
- Pittika

IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Elikagai guztiak hileko lehen larunbatean erosi ahal izango dituzu EKOMerkatuan 9:30etik 14:00etara

Podrás comprar todos los alimentos el primer sábado de cada mes en el EKOMercado de 9:30 a 14:00 horas

Errezeta Receta



Osagaiak Ingredientes

- *Esne gordina (ahuntzarena, behiarena edo ardiarena)*
Leche cruda (de cabra, vaca u oveja)
- *Hartzigarri laktikoa* **Fermento láctico**
- *Gatzagia* **Cuajo**
- *Gatza* **Sal**

Nola prestatu **Elaboración**

Esnea pasteurizatu 65° C-tan berotuz 30 minutuz.
Pasteurizar la leche calentándola a 65° C durante 30 minutos.

Esnea 37°C-ra arte hoztu, hartzidura eta gatzagia gehitu. Hartzigarriek pasteurizazioan galtzen diren entzimak gehitzen dituzte.
Enfriar la leche hasta los 37°C, añadir el fermento y el cuajo. Los fermentos añaden las enzimas que se pierden durante la pasteurización..

Esnea gatzatu ondoren, utzi 50 minutuz pausatzen eta hautsi hagaxka batekin edo eskuarekin.
Una vez cuajada la leche, dejar reposar 50 minutos y romper con ayuda de una varilla o con la mano.

Kendu seruma eta jarri orea molde batean egun batzuetan, hezetasuna gal dezan eta irmo gera dadin. Irauli eta likido-soberakina kendu.
Retirar el suero y colocar la pasta resultante en un molde durante unos días para que pierda humedad y quede firme. Volcar y eliminar el exceso de líquido.

Gatza egin ondoren, irmoagoa izan dadin prentsatzeta, bereziki gorde eta ondu nahi bada.
Una vez hecho el queso se prensa para que tenga mayor firmeza, especialmente si se quiere guardar y madurar.

Gatza hartzidura eta gatzuna gehitzean edo prozesuaren amaieran gehitu daiteke, gatzunetan egindako gazta sartuz.
La sal se puede agregar al añadir el fermento y el cuajo o bien al final del proceso, introduciendo el queso ya elaborado en salmuera.