



GENERELL

# Queso Fresco - mexikansk färskost

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **1**



Färsk och smulig ost - klassisk topping som är ett måste om min taco ska se äkta mexikansk ut. Återigen lär oss Jonas Cramby i Taco Loco hur snabbt och enkelt det är att laga mexikansk gatumat från grunden.

Detta är en stor omgång och den håller flera veckor i kylan.



## INGREDIENSER

3 lit gammaldags mjölk  
0.5 dl ättiksprit (12 %)  
salt

## GÖR SÅ HÄR

1

Koka försiktigt upp mjölken till ungefär 90 grader under omrörning och ta sedan av från värmen. Häll i ättikan och låt stå 20-30 min.

2

När ostmassan separerat från vasslen kryssar du snabbt med en kniv och håller den i en silduk eller tät sil. Låt sedan ostmassan rinna av i kylan över en bunke i minst 2 timmar eller över natten.

Den färdiga ostmassan ska vara ganska torr och smulig. Smaka av osten med salt och strö den sedan över dina tacos.