

QUALLADA

Ingredients:

1 litre de llet d'ovella o vaca
1 culleradeta de clorur de calci
1 culleradeta de quall

Utensilis:

Termòmetre

Recipients per a la quallada

Escalfem la llet en un cassó fins que estigui a punt de bullir i apaguem el foc. Esperem que la temperatura de la llet baixi al voltant dels 45 o 50 graus i afegim el clorur i el quall.

Barregem bé i aboquem la llet amb el quall en els pots on deixarem que es faci la quallada, Deixem sense moure i en un lloc càlid durant 30 minuts o una hora. Passat aquest temps, la llet ja hauria d'haver quallat i haurem de conservar la quallada a la nevera.

Si l'ús que se li donarà a la quallada és per a dolç, és possible afegir una mica de sucre a la llet abans d'afegir el quall, barrejant bé perquè es dissolgui.