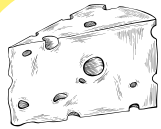


# Infografía sobre la elaboración del queso



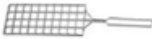
1.

Tratamiento térmico.

En una cuba de cuajado se coloca la leche y se espera a que cuaje



Se corta el queso con ayuda de un cortador de cuajada y posteriormente se le añade la sal para después removerlo con las manos.



2.

Corte y salado.

3.

Separar el suero del cuajo.

Con ayuda de unos escurridores vamos poniendo el cuajo dentro de estos y una vez lleno ponemos uno encima de otro para "presar" el queso.

Se coloca en cuajo en moldes y se presan colocando un molde encima del otro.



4.

Moldeado y prensado

Envasado y refrigerado

Se envuelven en papel film y se guardan en un frigorífico para que refrigere un rato. Tras esto, ya está listo para consumirse.