

Queso Ruth

Este queso se denomina Queso Ruth, en memoria de la misma, quien nos heredó su fórmula y que a su vez ella había heredado de sus ancestros alemanes.

Es un queso de untar que se cultiva, cuaja y desuera lentamente. Su textura es suave, se prepara con finas hierbas o picante, cultivados en nuestra granja.



Recetas:

1. Plato de quesos: Ingredientes:

- 1 Taquito de Saltinas.
- 1 Frasco de Queso Ruth finas hierbas.
- 1 Frasco de Queso Ruth picante.
- 1 Racimo de perejil crespo.
- Frutas al gusto.

Parta las Saltinas de acuerdo con su corte y unte las galletas con los diferentes Quesos; decore las galletas con el perejil y colóquelas intercaladas por sabores en el plato. Decore los bordes con las frutas, ojala de varios colores. Se recomienda prepararlas poco antes de servir las para que las galletas no se ablanden.

2. Espaguetis en salsa de queso Ruth: Ingredientes:

- 250 g. De Espaguetis.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 Frasco de Queso Ruth picante o finas hierbas.
- 1 Cebolla cabezona.
- Sal y condimentos al gusto.
- 100 g. De champiñones tajados frescos.

Hierva el agua donde va a cocinar la pasta con algo de sal. Una vez este hirviendo cocine la pasta por pocos minutos hasta que quede al dente, escúrrala y juaguela con agua fría. En otra sartén fría la cebolla cortada en pequeños cuadritos con la mantequilla y los condimentos al gusto, conjuntamente con los champiñones. Mezcle el queso Ruth y deje cocinar por 3 minutos la salsa, agregue la pasta y sirva caliente.