# QUESO FRESCO SIN LACTOSA

1 raciones | 2 min | Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Lácteos · Sin lactosa



## Información nutricional

Valores por ración

| Energía | Proteínas |
|---|---|
| 149 kcal | 10 g |
| **Grasas** | **Carbohidratos** |
| 7 g | 3 g |
| **Fibra** | **Sal** |
| g | g |

## Ingredientes

- 100 g de queso fresco sin lactosa

# Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1 Cortar una ración de 100 g de queso fresco sin lactosa

---

# Consejos

- Para una presentación más “gourmet” sin añadir ingredientes, sirve el queso en un plato muy frío y haz un corte recto con un cuchillo liso para que el borde quede limpio.
- Si lo vas a usar en otras elaboraciones, córtalo primero en láminas o cubos y guárdalo en un recipiente hermético para mantener su textura.
- Para llevarlo en táper sin que se rompa, colócalo en una sola capa y evita apilar piezas.