

Tafor o beletén

Receta by Pedro Rodríguez Dios Foto: Roger Méndez

El tafor o beletén, como también es conocido, es un postre rico en proteína por su leche de procedencia. El saber popular afirma que un baifo alimentado con esta leche será un animal sano y fuerte.

Personalmente, me gusta acompañarlo con miel de castaño y cáscara de limón verde recién rallada, lo que suaviza el sabor potente del tafor.

En esta ocasión, se trata de una preparación y un alimento que prácticamente ha desaparecido de los hogares canarios.

Ingredientes

4 raciones

1 litro de leche de cabra del 2 día de ordeño después de parir.

La cáscara de medio limón

1 palo de canela

Además

Azúcar

Canela en polvo

Poner la leche al fuego junto con el limón y el palo de canela hasta que alcance los 90°C, lo que la convertirá en lo que conocemos como requesón.

Si preferimos con una textura seca, podemos prensarlo para eliminar parte del suero.

Acabado y presentación

Servir en un plato soper o en una copa y espolvorear con canela en polvo y azúcar al gusto.