

QUESO

Semiduro ahumado

DURABILIDAD

30 días, envuelto en papel aluminio y dentro de la heladera.

INGREDIENTES

Hierbas frescas (tomillo y romero) a gusto
2 hojas de laurel 2 chiles picantes secos (optativo) 1 cucharada sopera de pimienta negra en grano 650 g de queso semiduro (fontina o Mar del Plata) cortado en un trozo de aproximadamente 5 cm de espesor

ELEMENTOS NECESARIOS

Ramas de maderas secas: Para realizar un buen trabajo debe utilizar maderas secas, preferentemente de árboles frutales libres de pesticidas.



aluminio el fondo de una cacerola gruesa, preferentemente de hierro o de barro.



2 Llevarla a fuego medio y, cuando esté caliente, acomodar las ramas secas sobre el papel aluminio.



3 Incorporar las las hojas de laurel, los chiles cortados por la mitad y los granos de pimienta.



4 Agregar una rejilla con patitas que tenga el mismo diámetro que la cacerola (este tipo de rejilla se suele usar en la cocción de tortas) y bajar el fuego.



5] Cuando comience a salir humo de la olla como consecuencia de la combustión de las maderas, colocar el queso sobre la rejilla, cubrirlo con la tapa de la cacerola y dejarlo ahumar entre 15 y 20 minutos. Una vez listo, retirarlo del fuego, envolverlo con papel aluminio y guardarlo en la heladera.

SUGERENCIA

El ahumado rápido que se aplicó en esta receta le otorga al queso un nuevo sabor sin secarlo. Sirva este delicioso queso con panes saborizados.

QUESO

A la hora de comprar, elija una horma de queso que ya esté cortada por la mitad y solicítele al vendedor que corte su trozo a lo largo.