

## 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.