



Quesos
de Francia

UNIDOS
POR EL
PLACER

Francia, especialista en Quesos

Ayer

La historia de Francia es también la historia del queso.

Desde Carlomagno que, de viaje por las abadías, hacía que le entregaran Roquefort como diezmo; O los frailes que, en la Edad Media, fueron los primeros fabricantes de quesos como el Pont-L'Evêque o el Munster.

Ya antiguamente, en las regiones de montaña se podían encontrar quesos en forma de rueda, como el Emmental, el Gruyère o el Beaufort. En 1791, una joven granjera, Marie Harel, creó el célebre Camembert de Normandía. Hoy en día el emblemático queso más conocido del mundo.

Más tarde, Talleyrand elogiaba las cualidades del Brie. Pasando por Napoleón o Richelieu fieles amantes de este pequeño placer.

En el transcurso de los siglos, la variedad de pastos y de especies animales, y la multiplicación de los procedimientos de fabricación, han dado lugar a las 400 variedades de queso francés que gozan de fama mundial y que son estandarte de la gastronomía francesa.

Hoy

Francia es el primer país productor de queso de Europa con 1.400.000 toneladas anuales aproximadamente. La fabricación de los quesos en Francia se ha modernizado, asegurando las máximas garantías de higiene y calidad.

Los controles empiezan a partir de la producción de la **leche** con la vigilancia sanitaria de los rebaños, continúan durante el proceso de ordeñado y recolección de la **leche** y prosiguen durante todas las etapas de la elaboración.

Hoy en día los quesos que llegan a su mesa son el resultado de la unión entre la tecnología más avanzada y los métodos más tradicionales.



La elaboración

La Elaboración

La diversidad de colores, de consistencias, de sabores y de aromas va unida a la importancia de cada una de las 5 grandes etapas de la elaboración de los quesos. Estas etapas se pueden separar en:

Cuajado: Se cuaja la **leche** añadiendo presión y/o fermentos lácticos.

Desuerado: Se somete la masa coagulada o cuajada, a unas manipulaciones determinadas (mezcla, corte o prensado) para favorecer el desuerado de la **leche**.

Moldeado: A continuación se vierte la cuajada en un molde perforado y, en algunos casos, se prensa mediante moldes provistos de telas.

Salado: El queso se sala o se sumerge en un baño de salmuera para controlar mejor su evolución y realzar su sabor.

Afinado: El queso se transporta a unas cuevas o cavas donde permanecerá durante un período más o menos prolongado de maduración durante el cual recibe numerosos cuidados: se le da la vuelta y también se puede lavar y cepillar con regularidad



La leche

Cómo influye la leche en el aroma del queso

Al igual que la vid y la tierra influyen en un vino, la calidad de la leche como materia prima influye en el aroma y el gusto de un buen queso. Los siguientes factores son los que influyen en el aroma de la leche:

- El tipo de leche (leche de vaca, de oveja o de cabra)
- La raza del animal
- La composición del pasto



La selección de un tipo de leche (leche de cabra, oveja o vaca) y la raza del animal influyen en el sabor del queso. Otro factor que tiene su importancia en el sabor y el aroma del queso es la calidad y la composición de las áreas de pasto del animal. Se puede extender al clima y al suelo de la región.

La influencia de la alimentación de un animal en su leche

La alimentación de un animal influye en el carácter y la calidad de su leche. Cuanto mejor es la calidad de su alimentación, mejor será la distinción del sabor y del aroma de la leche. Por ejemplo, las vacas que pastan en los pastos alpinos de Saboya, ricos en hierbas, producen quesos de montaña de sabores intensos. Los quesos suaves de la región llana de Normandía, bajo las influencias del mar, muestran características muy distintas. Las influencias de las regiones en las características del queso es una de las ideas básicas de las Denominaciones de Origen Controlado (A.O.C).

Tipo de leche

La variedad de leche utilizada para producir un queso influye en el sabor de éste. Cada una de las leches (vaca, oveja o cabra) tiene diferentes características gustativas. El coste es también un factor importante a la hora de elegir un tipo de leche. Porque si las vacas llegan a producir más de 30 litros de leche al día, las cabras dan de 2 a 3 litros, y las ovejas entregan mucho menos, entre 0,5 y 1 litro. De ahí que los quesos producidos con leche de cabra o de oveja son más caros que los quesos elaborados con leche de vaca.

Típicas razas francesas para la producción de leche

La elección de una raza de animal (vaca, oveja o cabra) excluyendo algunas excepciones, tiene menos influencia en el sabor del queso que la dieta del animal. Pero se suelen utilizar ciertas razas de vacas, ovejas y cabras en Francia para producir leche.

Razas de vacas

Tres razas de vacas predominan en la producción de leche en Francia:

- La Normanda, de Normandía, que tiene un pelaje marrón espeso
- La Montbéliarde, que tiene una cabeza blanca y manchas marrón oscuro
- La Frisonne pie-noire, de manchas blancas y negras, es originaria de los Países Bajos.

La Tarine, aunque menos popular, también se puede ver por Francia. Su leche sirve para producir quesos Beaufort, Abondance, Rouge Flamante, Salers y Vosgienne.

Las razas Maine-Anjou y Aubrac están más presentes en la zona del macizo central. Otras razas de vacas francesas de menor importancia son la Brune de los Alpes y Pie Rouge del Este.

Razas de ovejas

La leche de oveja es una particularidad del suroeste de Francia. Las razas más importantes son:

- Basco-béarnaise
- Manech
- Lacaune

La oveja de raza Lacaune produce la leche que se utiliza para la producción del famoso queso Roquefort.

Razas de cabras

La ganadería de cabras para la leche está poco desarrollada. Tres razas de cabras se usan para la producción de leche en Francia:

- Poitevine
- Alpine
- Saanen

La Rove y la Pyrénéenne, razas típicas de cabras de montaña sólo se encuentran en las regiones de Provenza y de los Pirineos.

Informaciones nutricionales

Calcio

En ningún otro alimento como en la **leche**, los productos lácteos y los quesos está tan presente el calcio. Es un nutriente esencial para el crecimiento y el cuidado de los huesos y dientes, y para la prevención de la osteoporosis.

100 g de queso al día cubre las necesidades diarias de calcio.

El queso es un concentrado de **leche**

El queso contiene la mayoría de los nutrientes y de las cualidades valoradas en la **leche**. Al ser el queso un concentrado de **leche**, suele tener más nutrientes que la misma a igual cantidad.

El queso es una importante fuente de calcio, proteínas, vitaminas y minerales, imprescindibles para el buen desarrollo de las funciones vitales del cuerpo.

La grasa de la **leche** - una garantía de calidad del sabor

El sabor de un queso tiene mucho que ver con sus componentes grasos. Por un lado, gran parte del sabor proviene de las grasas solubles contenidas en la **leche**. Y por otro lado, durante el proceso de maduración, al curarse los ácidos grasos, le dan su sabor al queso. Cuanto más tiempo se prolongue la maduración, más intenso será el sabor.

La grasa contenida en el queso es especialmente fácil de digerir gracias a su gran importe de ácidos grasos saturados. Al ser componentes que se queman con facilidad, serán enseguida utilizados por el organismo y no almacenados como grasa.

Los nutrientes grasos de la **leche** también aportan vitaminas A, D, E y K.

Proteínas

Los quesos pertenecen a la clase de alimentos con un balance biológico más importante de proteínas. Las proteínas están compuestas por elementos más simples llamados aminoácidos. Estos son básicos para un desarrollo equilibrado del metabolismo humano.

Las proteínas de la **leche** y del queso aumentan la aportación natural de otras proteínas de la comida, como por ejemplo del pan o de las patatas; es decir, la asociación de proteínas animales (como las hay en el queso o la **leche**) y las proteínas vegetales (como en el pan o las patatas) permite mejorar el valor alimentario de la dieta. Así, un bocadillo de queso, o unas patatas gratinadas con queso son combinaciones altas en proteínas.

Las proteínas del queso son especialmente distintas, ya que a menudo se dividen durante la maduración del queso.

Alergias

El queso de cabra francés es una alternativa para quienes padecen alergia a la **leche** de vaca. Las alergias a la **leche** de vaca dependen de la estructura de las proteínas de la **leche**. A diferencia de la **leche** de vaca, la **leche** de cabra contiene un poco menos de azúcar y de grasas. Estas diferencias son suficientemente importantes como para que personas alérgicas a la **leche** de vaca pueda digerir sin problemas la **leche** de cabra o de oveja.

Vitaminas y minerales

Después del calcio, el magnesio es también un importante mineral presente en el queso. Es imprescindible para el buen funcionamiento de los músculos y la coordinación entre éstos y el sistema nervioso.

El queso también provee vitamina A, Beta-caroteno, y vitaminas del grupo B.

La vitamina A es básica para la buena marcha de las células ópticas. También es necesaria para las membranas mucosas del cuerpo, así como para un crecimiento sano.

El grupo de la vitamina B está compuesto por un total de 8 vitaminas, cuyas virtudes están reconocidas para el control y la regulación de las funciones metabólicas. Se suelen encontrar sobre todo en los productos cárnicos, aunque el queso es también un rico proveedor de esas vitaminas.

La compra y la conservación

Compra y Conservación

- Dónde comprar

Elija un establecimiento de su confianza, que ofrezca la mayor variedad. No tenga ningún reparo en consultar a los vendedores. Ellos le pueden informar y aconsejar con gran profesionalidad. Pídeles el tipo de sabor que le gusta. O la dureza del queso que prefiere... Sólo le quedará disfrutarlo. Seguro.

- Conservación

Si tiene que conservar quesos, guárdelos en un sitio fresco (entre 6 y 8 grados C), ventilado y húmedo. Si no es usted de los afortunados que tiene en su vivienda una espaciosa bodega subterránea el compartimento de las verduras en su frigorífico puede servirle. Envuélvalos en papel de aluminio o film plastificado. No se secarán y no se impregnarán de otros olores. Ni se mezclarán sus aromas y sabores.

Sáquelos de la nevera y de su envoltorio una hora antes de consumirlos. Así estarán en su más delicioso punto de cremosidad, aroma y sabor.

Nunca los congele. Perderían sus mejores características organolépticas. Además, después de descongelados su conservación sería mucho más limitada.

Un consejo final: Si le queda algún sobrante de queso, aprovéchelo para hacer una salsa. ¡Quedan estupendas!

- Cuánto comprar

Es preferible comprar con más frecuencia que tener que conservar el queso en casa.

Por ello, antes de ir a la tienda, calcule cuanto queso va a consumir.

A modo de orientación, calcule 50 ó 60 gramos de cada queso elegido por persona si desea componer una **tabla** de quesos. Si por el contrario lo que tiene previsto es una velada a base de queso y vino, disponga de 100 gramos por persona.

- Como comprar

Hay quesos que se compran en piezas enteras, otros vienen en porciones ya desde el fabricante.

En los que se venden al corte pida que se lo partan en un sólo trozo; nunca loncheados porque se estropean con mayor rapidez

Tabla de quesos - Postres



Información general:

Para 6 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

La tabla de quesos de Francia es un recurso excelente no sólo para completar una comida o cena sino como esencia de la misma. Además, cualquier época del año es apropiada para degustarla. Consejos prácticos

Presentación

Elegir una tabla de madera o una bandeja de cristal suficientemente amplia para presentar todos los quesos.

Elección

Seleccionar entre la amplia variedad de quesos de Francia. Escoger 3 como mínimo y 10 como máximo.

Orden

Presentar los quesos en círculo, del más suave al más fuerte. También resulta recomendable degustarlos siguiendo este orden.

Corte

Utilizar dos cuchillos como mínimo para evitar que se mezclen sabores y aromas.

Los mejores aliados

Los panes de distintos tipos, frutas (uvas, sobre todo), las crudités (zanahoria, apio...) y los vinos son los mejores aliados para la tabla de quesos.

Ingredientes:

Crudités:

4 zanahorias pequeñas

4 pencas de apio

2 pepinos

Quesos:

1 queso Crottin de Chavignol

1 queso Pont l'Évêque

250 grs. de Roquefort

250 grs. de Comté

250 grs. de Brie

250 grs. de Emmental

250 grs. de Reblochon

Preparación:

1. Lavar las verduras y cortarlas en bastoncitos no muy gruesos. Reservarlas.

2. Cortar los quesos siguiendo las siguientes instrucciones: El Crottin de Chavignol, dividirlo en dos trozos iguales. Dividir el Roquefort en forma de bisel. Los quesos de pasta blanda redondos o cuadrados (Brie, Reblochon y Pont l'Évêque), dividirlos como si fueran una tarta, en porciones triangulares con el vértice en el centro del queso. El Comté y el Emmental se cortan en lonchas no muy gruesas.

3. Colocarlos ordenadamente sobre una tabla acompañados de las crudités y distintos tipos de pan.

Cómo cortar

La forma de presentar los quesos contribuye mucho al éxito de una **tabla** .

Cada queso pide un técnica de corte. Coja usted el cuchillo. Ayudándose con las ilustraciones adjuntas, empiece por un queso de pasta blanda, redondo o cuadrado. Hay que cortarlo como si fuera una tarta, en porciones triangulares con el vértice en el centro del queso:

Las porciones de Brie se cortan en punta, desde el vértice hacia el exterior.

La norma de cortar en punta los trozos de Brie tiene una curiosa excepción. Cuando quiera tener un detalle especial con un invitado, ofrézcale la punta misma del triángulo, lo que podríamos llamar el corazón del Brie.

¡Con los Quesos de Francia es muy fácil tener buenos detalles!

Los pequeños quesos de cabra se dividen en trozos iguales.

Los quesos piramidales o cónicos se cortan en trozos iguales, triangulares con el vértice en el centro.

Los Azules y Roquefort en forma de bisel o cuña desde el corazón hasta el exterior.

Esquemas de corte disponibles en « Artículos relacionados con este tema »

Cómo cortar: Quesos de cabra (1)



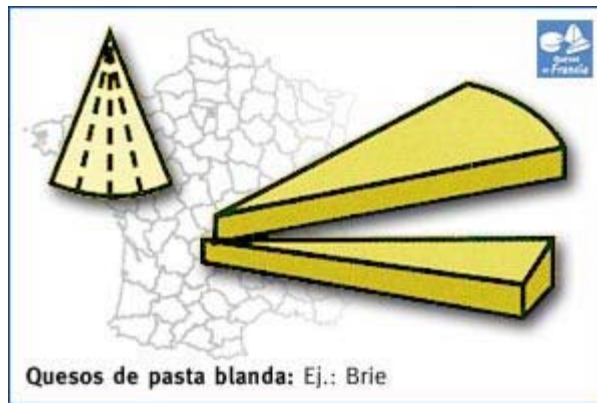
Cómo cortar: Quesos de cabra (2)



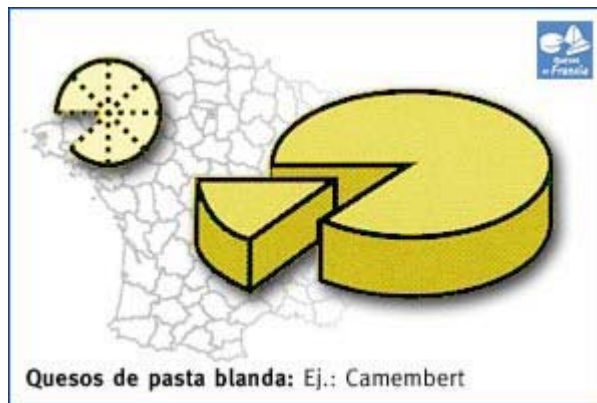
Cómo cortar: Quesos de pasta blanda (1)



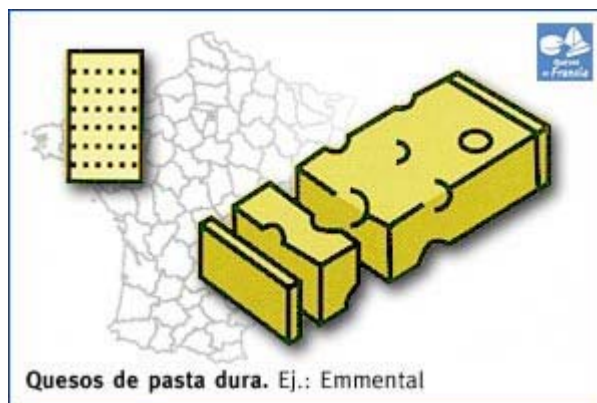
Cómo cortar: Quesos de pasta blanda (2)



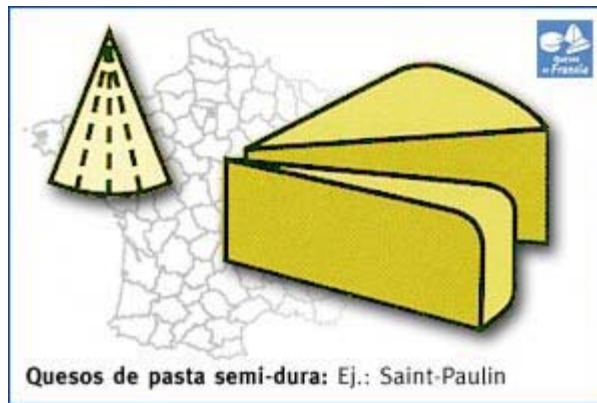
Cómo cortar: Quesos de pasta blanda (3)



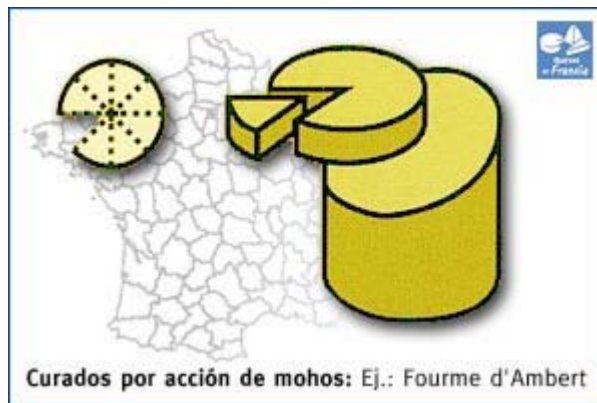
Cómo cortar: Quesos de pasta dura



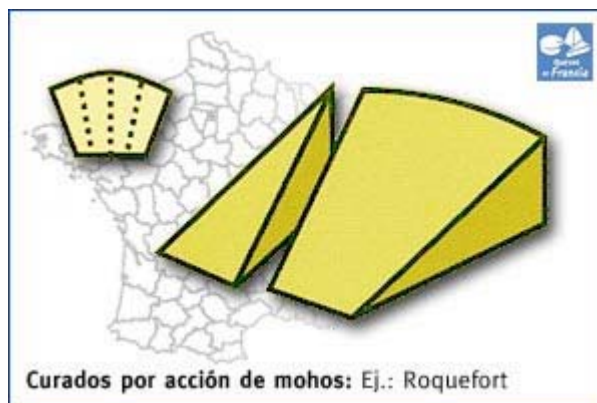
Cómo cortar: Quesos de pasta semi-dura



Curados por acción de mohos (1)



Curados por acción de mohos (2)



Los Mejores Maridajes

■ Armonías con quesos de Francia

El acompañante ideal para el queso suele ser el **vino**, tomado con moderación. Casi siempre se acierta con un **vino** tinto con cuerpo, aunque los tintos ligeros se combinan perfectamente con los quesos de pasta blanda, como el Camembert o el Brie.

Para los quesos muy cremosos y suaves están más indicados los **vinos blancos**, las sidras, el Cava o el Champagne. Los azules o Roquefort se maridan muy bien con vinos tintos y también con **vinos dulces**, tipo moscatel; los de cabra combinan especialmente con **vinos claros o rosados**.

El pan también es muy importante a la hora de degustar un queso al natural. Existen numerosas variedades y las escogeremos en función del tipo de queso. Los panes blancos o rústicos se combinan estupendamente con el conjunto de quesos, aunque si queremos dar un toque de originalidad podemos incorporar panes de cereales o integrales, además de los panes especiales para canapés o panes tostados. La variedad de panes se determinará según la variedad de nuestra elección de quesos.

Las frutas (manzanas, peras, uvas, kiwis, cerezas, etc), frutos secos (nueces, piñones...), mermeladas y otras confituras son otros productos que se combinan muy bien con los distintos quesos franceses.

De todos modos, al crear armonías con los Quesos de Francia, siempre hay que dar oportunidades a la imaginación.



"Queso y Vino, unidos por el placer. Queso y vino son un maridaje perfecto. Un tinto Crianza para las tablas más suaves y un Fino o un tinto Reserva con aroma y sabores más complejos para las tablas más intensas resultarán una excelente elección."

o **El Brie y los vinos del Somontano. La suavidad.**

o **El Roquefort y los vinos de Jerez. La intensidad.**



o **El Camembert y los vinos de Ribera del Duero. El carácter.**

o **El Emmental y los vinos del Penedès. La versatilidad.**

El Brie y los vinos del Somontano. La suavidad.



o Brie: suave, untuoso. Originario del norte de Francia, es uno de los quesos más tradicionales. Se elabora con leche de vaca.

o Somontano : Situado en Huesca, se elabora con 7 variedades tintas y 5 blancas. Produce vinos modernos y suaves.

o Para los consumidores modernos que buscan el placer suave, la delicadeza. Un queso francés tradicional unido a un vino español brillante, actual, elegante. El Brie, suave, untuoso, de origen medieval, se combina con los vinos tintos y modernos del Somontano, con buena graduación, afrutados, de excelente acidez. Un maridaje para los gustos actuales.

El Camembert y los Vinos de Ribera del Duero. El carácter.

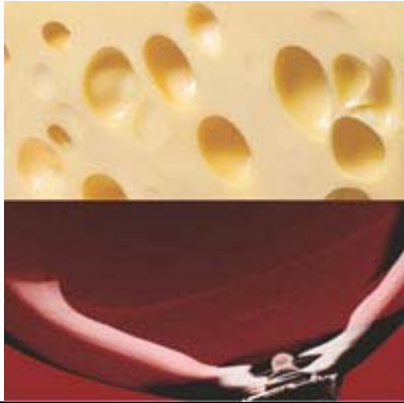


o Camembert: Cremoso, suave. El clásico queso francés. Originario de Normandía, se elabora con leche de vaca.

o Ribera del Duero : En el corazón del Duero. La Tinta del País (Tempranillo) es la variedad principal. Produce vinos profundos y muy intensos.

o El queso francés clásico y unos vinos españoles ilustres, unidos para un pequeño gran placer inolvidable. La cremosidad y suavidad del Camembert, un queso con carácter, y unos vinos tintos cubiertos de color vivo, de aroma penetrante y buen cuerpo. Para las pequeñas y grandes celebraciones.

El Emmental y los Vinos del Penedès. La versatilidad.



o Emmental : Versátil, sabroso, afrutado. El queso de los Alpes, perculiar por sus agujeros. Elaborado con leche de vaca

o Vinos del Penedès: La zona de producción más mediterránea. 10 variedades blancas y 8 tintas. Y la oferta de vinos más versátil y variada.

o El sabor natural y afrutado del Emmental, el queso francés de mayor tamaño, con los vinos aromáticos, vivos y varietales del Penedés, la región vitivinícola mediterránea más conocida. También coinciden por su versatilidad. En la mesa, en la cocina, muchas oportunidades para disfrutar del placer y del sabor. El Emmental, el queso francés de agujeros, y los vinos del Penedés, una combinación sin límites.

El Roquefort y los vinos de Jerez. La intensidad



o Roquefort: Intenso, único, legendario. La D.O. más antigua de Francia. Elaborado exclusivamente en el pueblo de Roquefort con leche de oveja Lacaune, originaria de la región.

o Jerez: Junto con la D.O. "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" conforman "El Marco de Jerez". Finos, Amontillados, Olorosos, Manzanillas y Vinos dulces naturales.

o Un queso francés legendario, mítico y unos vinos españoles más seductores para lograr un placer intenso. El único queso azul de oveja, milenario, inconfundible, asociado con la frescura y delicadeza del Jerez Fino a la Manzanilla. La combinación para quienes aman la autenticidad.

Bleu d'Auvergne

Información general:

Origen: Auvernia

Grupo de queso: Pasta veteada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres intensos

Materia grasa: un mínimo del 50% de materia grasa



Descripción:

ORIGEN: Puy-de-Dôme, Cantal, y algunos municipios vecinos (Zona AOC).

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada, a veces cruda. Con un mínimo del 50% de materia grasa. Embalado en papel de aluminio.

CURACION: De 2 a 4 semanas con mínimo, según el tamaño.

FORMA Y PESO: Cilíndrica, 2 formatos de 20 y 10 cm de \square por 8 a 10 de grueso.

CORTEZA Y PASTA: Corteza natural, casi inexistente y pasta de color blanco a marfil, ligada y regular, con vetas de verde oscuro a azul, regularmente repartida.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Epoisse, Sainte-Maure, Bleu d'Auvergne, Fromages des Pyrénées y Brie.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Bleu de Bresse

Información general:

Origen: Ródano Alpes

Grupo de queso: Pasta veteada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres intensos

Sabor: Aroma ligeramente acentuado y sabor poco pronunciado.

Descripción:

FABRICACION: A partir de leche entera de vaca pasteurizada.

CURACION: De 2 a 4 semanas. Optima 4 semanas.

FORMA Y PESO: Cilíndrica con tres tamaños: pequeño (6 cm de diámetro y 4 cm de grueso), medio (8 cm de diámetro y 5,5 cm de grueso) y grande (10 cm de diámetro y 6.5 cm de grueso).

CORTEZA Y PASTA: Corteza natural, fina, lisa y azul y pasta clara, leve, vetas bien repartidas.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Valeçay, Bleu de Bresse, Crottins de Chavignol, Saint Paulin, Camembert.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Brie



Información general:

Origen: Isla de Francia

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza enmohecida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma desarrollado, terruño. De sabor agradable, natural y suave. Sabor fino avellana para (Meaux), muy afrutado y más fuerte (Melón).

Materia grasa: 45 %

Descripción:

ORIGEN:

Seine et Marne, parte de Yonne, Aube, Marne, Meuse y Haute-Marne.

Zona AOC : Brie de Meaux y Brie de Melun.

También se produce en otras regiones francesas.

FABRICACION:

AOC a partir de leche de vaca cruda.

También se puede producir a partir de leche pasteurizada termizada

CURACION:

Mínima 6 semanas y óptima 8 a 10 semanas (B. de Meaux).

Mínima 8 semanas y óptima 10 semanas (B. de Melun).

FORMA Y PESO:

Meaux: Cilindro bajo de 35 a 37 cm de diámetro y de 2,5 cm de grueso, con un peso aproximado de 2,6 Kg.

Melun: más pequeño: aprox., 1,5 Kg.

CORTEZA Y PASTA: corteza blanca muy fina con mohos. Pasta blanda, fina, mantecosa, de corazón interior ligeramente cremoso y de color amarillo claro.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Brie, Munster, Chabichou, Reblochon, Comté, Roquefort.

Recetas:

* [Crêpes de salmón ahumado con Brie y Emmental](#)

* [Muslitos de pollo al Brie](#)

* [Torrijas con Brie y mermelada de moras](#)

* [Tortilla de patata con cebolla y Brie](#)

* [Piruletas de brie](#)

Camembert



Información general:

Origen: Normandía

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza enmohecida

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma más o menos pronunciado. De sabor natural, agradable, afrutado pronunciado y ligeramente salado.

Descripción:

ORIGEN:

Alta y Baja Normandía para la Zona AOC.

También se produce en diversas regiones francesas.

FABRICACION Y CURACION:

AOC a partir de leche de vaca cruda, parcialmente desnatada. Siempre en caja de madera.

También a partir de leche de vaca pasteurizada. Curación mínimo 21 días (16 en el a. de producción), 30 a 35 d. ideal.

FORMA Y PESO: Circular, de 105 a 110 mm de diámetro. Peso mínimo de 250 grs. Y 3 cm de grueso. (pequeño Camembert, de 80 a 85 mm.).

CORTEZA Y PASTA: Corteza blanca, muy fina con mohos, con aparición de huellas rojas. P. elástica, homogénea, blanco a amarillo crema en la parte curada.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Camembert, Livarot, Saint Marcellin afinado, Mimolette, fresco aromatizados y Roquefort.

Recetas:

* [Dip-Dip de crudités con crema de Camembert](#)

* [Pechuga de pavo con paté y Camembert](#)

* [Salmón con calabacín y crema de Camembert](#)

* [Ensalada de pasta fresca y tomate...sopa de Camembert](#)

* [Mix de ensaladas con gelatina de vino dulce y crema de camembert](#)

Cantal

Información general:

Origen: Auvernia

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma ligero y láctico. De sabor fino, a avellana.

Descripción:

ORIGEN: Cantal, y 41 municipios de Aveyron, Haute Loire, Corrèze y Puy-de-Dôme (Zona AOC).

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada o cruda.

CURACION: 30 días como mínimo. Cantal "entre dos": 4 a 6 meses. Curado más de 6 meses.

FORMA Y PESO: Cilíndrica, de 36 a 40 cm de diámetro y de 30 a 35 cm de altura. De 40 kg de media.

CORTEZA Y PASTA: Corteza gris claro y amarillo dorado y pasta homogénea, bien ligada, fina, firme, flexible de color marfil.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Cantal, Coulommiers, Fourme d'Ambert, Pont l'Evêque y Beaufort.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Carré de l'Est

Información general:

Origen: No regional

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza enmohecida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma con ligero olor a champiñón. Sabor poco pronunciado, ligeramente salado.

Descripción:

ORIGEN: Lorena, champaña, Vosgos y regiones del nordeste francés.

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada.

CURACION: 2 a 3 semanas.

FORMA Y PESO: cuadrado de 8 a 10 cm de lado por 2,5 a 3 cm de grueso.

CORTEZA: corteza clara, casi blanca con mohos.

PASTA: Pasta ligera, flexible pero sin flojedad, agradable.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Maroilles, Carré de l'Est, Roquefort, Ossau-Iraty y Brie.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Chabichou du Poitou



Información general:

Origen: Poitou-Charentes

Grupo de queso: Queso de cabra

Tipo de leche: Leche de cabra

Placer: Placeres naturales

Sabor: Ligero aroma caprino. De sabor suave y cremoso.

Materia grasa: Un 45% de materia grasa mín.

Descripción:

ORIGEN: Alto-Poitou. Parte de los departamentos Vienne, Deux-Sèvres y Charente. (Zona AOC)

FABRICACION: A partir de leche de cabra entera.

CURACION: 10 días como mínimo. Optima 3 semanas.

FORMA Y PESO: Pequeño cilindro de 6 cm de alto y de 5 a 6 cm de diámetro. Peso 150grs aproximadamente.

CORTEZA: Fina, blanca, ligero color gris azulado.

PASTA: Firme y poco elástica. De pasta blanda.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Brie, Munster, Chabichou, Reblochon, Comté, Bleu d'Auvergne.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Comté



Información general:

Origen: Franco Condado

Grupo de queso: Pasta prensada cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma muy poco pronunciado pero rico en matices y sabor ni fuerte ni sosom afrutado, vegetal y láctico.

Descripción:

ORIGEN: Doubs, Jura, algunos municipios de los departamentos Ain, Saône-et-Loire y Alta Saboya.

FABRICACION: A partir de leche de vaca cruda y entera. 45% de mat. grasa como mín.

CURACION: 120 días como mínimo.

FORMA Y PESO: Rueda de molino de bordes arqueados de 50 a 75 cm de diámetro y 8 a 13 cm de grueso.

CORTEZA Y PASTA: Corteza fregada, sólida, y granulada de color amarillo dorado a castaño. Pasta de color amarillo claro a sostenido. Densa y ligeramente flexible, sin o con pocos agujeros.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Brie, Munster, Chabichou, Reblochon, Comté, Bleu de bresse.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Coulommiers



Información general:

Origen: Isla de Francia

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza enmohecida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: AROMA: Natural. SABOR: De almendra dulce.

Descripción:

ORIGEN: Region parisina (Ile-de-France), Champaña y las Ardenas.

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada y a veces cruda.

CURACION: 3 a 4 semanas.

FORMA Y PESO: Cilindro bajo (palto) de 130 a 150 mm de diámetro y 2.5 a 3 cm de grueso.

CORTEZA Y PASTA: Corteza blanca, fina y aterciopelada. Pasta mantecosa.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Cantal, Coulommiers, Fourme d'Ambert, Pont L'Evêque, Beaufort

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Crottin de Chavignol



Información general:

Origen: Centro

Grupo de queso: Queso de cabra

Tipo de leche: Leche de cabra

Placer: Placeres naturales

Sabor: Aroma: Caprino muy ligero. Sabor: Característico. Ligero en primavera y más pronunciado en otoño.

Materia grasa: 45% de mat. Grasa mínimo.

Descripción:

ORIGEN: Sancerrois, Pays-Fort, Champagne Berrichonne, la mayor parte del Cher, y una pequeña parte de la Nièvre y del Loiret (AOC).

FABRICACION: A partir de leche de cabra entera.

CURACION: 10 días como mínimo.

FORMA Y PESO: Cilindro de 5 cm de diámetro, 5 cm de grueso. 60 grs. mínimo.

CORTEZA Y PASTA: Corteza natural, fina, azulada y Pasta blanca o marfil, lisa, firme y homogénea.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Valençay, Bleu de Bresse, Crottins de Chavignol, Saint Paulin.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Emmental



Información general:

Origen: No regional

Grupo de queso: Pasta prensada cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma muy poco pronunciado. De sabor natural y afrutado.

Descripción:

ORIGEN:

Emmental de saboya: Saboya, Alta Saboya, algunos municipios de Ain.

Grand Crû: Vosges, zonas limítrofes de Alto Marne, Doubs, Jura y límites de Côtes d'Or, Ain y Saône y Loire, Haute-Saône, Belfort, Isère, Saboya, Alta Saboya, y Rhône.

FABRICACION: A partir de leche de vaca termizada o cruda.

CURACION: mínimo 70 días hasta 4 meses.

FORMA Y PESO: Rueda de molino con la superficie arqueada y bordes convexos de 72 a 80 cm de diámetro y de 22 a 25 cm de grueso.

CORTEZA Y PASTA: Corteza natural, del amarillo dorado hasta el castaño. Pasta ligera, mantecosa, numerosos agujeros bien repartidos del tamaño de una nuez.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Saint Nectaire, Emmental, bleu de Auvergne, Picodon, Brie.

Recetas:

✦ [Ensalada verde con Emmental](#)

✦ [Pastel de boquerones gratinado con Emmental](#)

✦ [Gazpacho de emmental con atún y ralladura de pan frito al ajillo](#)

✦ [Lomo de ternera con emmental y chips de champiñones](#)

✦ [Mollejas de cordero al Emmental con mojo de hierbas](#)

Epoisses



Información general:

Origen: Borgoña

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza lavada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma pronunciado y penetrante. De textura cremosa, que se funde en la boca, con un sabor típico y pronunciado.

Materia grasa: Mínimo 50% de materia grasa.

Descripción:

ORIGEN: Oeste de Côte D'or y municipios de Yonne y Alto Marne.

FABRICACION: A partir de leche entera de vaca pasteurizada o cruda.

CURACION: Mínimo 4 semanas.

FORMA Y PESO: Circular de 95 a 115 mm. de diámetro, de 250 a 350 grs. y otro mas grande de 165 a 190 mm, de 700 grs a 1 kg.

CORTEZA Y PASTA: Corteza lisa o ligeramente rugosa, brillante, de color marfil anaranjado o rojo intenso según la curación. Pasta flexible, untuosa según la curación, de color beige claro.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Epoisses, Sainte-Maure, Bleu d'Auvergne, Fromages des Pyrénées, Camembert.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Fourme d'Ambert



Información general:

Origen: Auvernia

Grupo de queso: Pasta veteada

Tipo de leche: Leche de vaca

Materia grasa: Un mínimo de 50% de materia grasa.

Descripción:

ORIGEN: Departamentos del Loire y de Puy-de-Dôme y algunas zonas del Cantal. (Zona AOC)

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada.

CURACION: 28 días como mínimo. Optima 2 meses.

FORMA Y PESO: ok + 2 kgrs aprox.

CORTEZA: corteza seca con mohos de color gris con manchas anaranjadas.

PASTA: ok + moderadamente veteada

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Cantal, Coulommiers, Fourme d'Ambert, Pont L'Evêque, Beaufort.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Fourme de Montbrison

Información general:

Origen: Auvernia

Grupo de queso: Pasta veteada

Tipo de leche: Leche de vaca

Materia grasa: Un mínimo de 50% de materia grasa.

Descripción:

ORIGEN: Departamentos del Loire y de Puy-de-Dôme y algunas zonas del Cantal. (Zona AOC)

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada.

CURACION: 28 días como mínimo. Optima 2 meses.

FORMA Y PESO: ok + 2 kgrs aprox.

CORTEZA: corteza seca con mohos de color gris con manchas anaranjadas.

PASTA: ok + moderadamente veteada

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Cantal, Coulommiers, Fourme d'Ambert, Pont L'Évêque, Beaufort.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Fromage des Pyrénées

Información general:

Origen: Pirineos Centrales

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de vaca o oveja

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma ligero con sabor de avellana láctico.

Descripción:

ORIGEN: Aquitana y zona pirenaica

CURACION: Vaca, de 3 a 4 meses. Oveja, tres meses como mínimo.

FORMA Y PESO: Pequeña rueda de molino con los bordes derechos arqueados de 25 a 45 cm. de diámetro y de 8 a 14 cm. de grueso, según el tipo.

CORTEZA Y PASTA: Corteza negra lisa para el queso de leche de vaca. Pasta amarilla pálida en el queso de oveja, amarillo claro y blanda con agujeros en el de vaca.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Epoisses, Sainte-Maure, Bleu d'Auvergne, Fromages des Pyrénées.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Livarot



Información general:

Origen: Normandía

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza lavada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma fuerte y sabor pronunciado ligeramente salado.

Descripción:

ORIGEN: Normandía. Sólo algunos municipios de Calvados y Orne (AOC).

CURACION: De 3 a 6 semanas.

FORMA Y PESO: Circular. 5 formatos de 70 cm a más de 120 mm de diámetro. Reconocible por las 3 a 5 capas de papel que lo rodean.

CORTEZA: Lisa, brillante, de color rojizo anaranjado.

PASTA: Fina y elástica, sin agujeros.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Camembert, Livarot, Saint Marcellin afinado, mimolette, pasta fresca aromatizada con finas hierbas.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Maroilles



Información general:

Origen: Norte Paso de Calais

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza lavada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Bouquet fuerte, aroma característico. De sabor fuerte y natural.

Materia grasa: 45% de materia grasa mínimo.

Descripción:

ORIGEN: Región de la Thiérache, sólo algunos municipios de los departamentos de Aisne y Norte (zona AOC).

CURACION: De 3 a 5 semanas.

FORMA Y PESO: Cuadrada, de 13 cm. por lado y 6 cm. de grosor.

CORTEZA Y PASTA: Corteza de color rojizo anaranjado, lisa y brillante y pasta ligera y mantecosa.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Maroilles, Carré de l'Est, Roquefort, Ossau-Iraty.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Mimolette



Información general:

Origen: Norte Paso de Calais

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma fuerte y sabor salado y muy perfumado.

Descripción:

ORIGEN: Baja Normandia y Norte Paso de Calais.

CURACION: De 6 semanas a 18 meses.

FORMA Y PESO: Bola de 2 kg. (aprox.)

CORTEZA: Color grisáceo y de aspecto irregular.

PASTA: De color anaranjado y semi-dura.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Camembert, Livarot, Saint Marcellin afinado, Mimolette, pasta fresca aromatizada con finas hierbas, bleu de Bresse.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Munster



Información general:

Origen: Alsacia

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza lavada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Aroma fuerte y sabor natural, agradable y típico, intenso sin ser fuerte.

Descripción:

ORIGEN: Alsacia y Lorena. (7 departamentos)

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada y a veces cruda.

CURACION: 14 días como mínimo para el pequeño Munster. 21 días como mínimo para el Munster.

FORMA Y PESO: Diámetro de 7 a 12 cm y 20 a 60 mm de grueso (pequeño Munster), diámetro de 13 a 19 cm y 25 a 80 mm de grueso (Munster)

CORTEZA Y PASTA: Corteza húmeda, color amarillo anaranjado a rojo y pasta homogénea y mantecosa.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Brie, Munster, Chabichou, Reblochon, Comté, Roquefort.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Ossau-Iraty



Información general:

Origen: Aquitania

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de oveja

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: Aroma muy ligero. Sabor natural, rico en sabores terroirs.

Materia grasa: 50% de mat. grasa mínimo.

Descripción:

ORIGEN: Pirineos Atlánticos y pequeña parte de los Altos Pirineos (zona AOC).

CURACION: 3 meses como mínimo, en atmósfera húmeda.

FORMA Y PESO: Cilíndrico bajo (plato). 2 formatos: 4 a 7 kg y 2 a 3 kg.

CORTEZA: Corteza espesa, de amarillo anaranjado a gris.

PASTA: Blanca y lisa, firme, de mantecosa a dura.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Maroilles, Carré de l'Est, Roquefort, Ossau-Iraty, Camembert.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Picodon



Información general:

Origen: Ródano Alpes

Grupo de queso: Queso de cabra

Tipo de leche: Leche de cabra

Placer: Placeres naturales

Sabor: Aroma: Ligeramente aroma a cabra "caprine". Sabor: Ligeramente sabor a cabra, más pronunciado cuando madura.

Materia grasa: 45% mat. grasa mínimo.

Descripción:

ORIGEN: Ardèche y Drôme, parte de Gard y Vaucluse (zona AOC).

CURACION: 14 días a 1 mes como mínimo según el método de curación.

FORMA: Redondeada. De 18 a 25 mm. De alto.

CORTEZA: Con moho blanco o azulado.

PASTA: Firme, fina y homogénea.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Saint Nectaire, Emmental, Bleu d'Auvergne, Picodon.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Pont-l'Evêque



Información general:

Origen: Normandía

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza lavada

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: Bouquet bastante fuerte y sabor pronunciado pero delicado, fácilmente reconocible.

Descripción:

ORIGEN: Baja y alta Normandia. Mayenne (zona AOC).

FABRICACION Y CURACION: A partir de leche de vaca pasteurizada y a veces cruda. La curación debe ser de 2 a 6 semanas

FORMA Y PESO: Formato clásico cuadrado de 105 a 115 mm. de lado y 3 cm de grueso. Existen otros formatos del pequeño de 85 à 95 mm. de lado, al grande de 190 à 210 mm. de lado.

CORTEZA Y PASTA: Corteza de color amarillo dorado a anaranjado, lisa con evidencia las marcas de las gradas sobre las que el queso reposo en la bodega. Pasta amarilla, mantecosa, homogéneas y flexible.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Cantal, Coulommiers, Fourme d'Ambert, Pont L'Evêque, Beaufort.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Roquefort



Información general:

Origen: Pirineos Centrales

Grupo de queso: Pasta veteada

Tipo de leche: Leche de oveja

Placer: Placeres intensos

Sabor: Bouquet específico con leve olor a moho. Sabor fino y pronunciado.

Materia grasa: Min. 52% mat. grasa.

Descripción:

ORIGEN: Roquefort sur Souzlon / Aveyron. La recolección de la leche se hace en una zona delimitada en el departamento de Aveyron y los departamentos limítrofes. Zona AOC

FAMILIA, FABRICACION Y CURACION: Pasta veteada. Leche cruda de oveja de raza Lacaune. Cuadro únicamente en las cuevas naturales de Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron, mínimo 3 meses.

FORMA Y PESO: Cilindro de 19 a 20 cm. de diámetro y de 85 a 105 mm. de grueso. Entre 2,5 y 2,9 kg.

CORTEZA Y PASTA: Siempre se presenta embalado en su papel de aluminio que lleva la denominación Roquefort con el símbolo "AOC" y de la marca confederal de la "Oveja Roja". Pasta mantecosa bien ligada y con vetas azules o verde esmeralda.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Maroilles, Carré de l'Est, Roquefort, Ossau-Iraty y Camembert.

Recetas:

✦ [Ensalada tibia de calabacín y Roquefort](#)

✦ [Flan de calabaza con queso azul](#)

✦ [Huevos al Roquefort con yogurt y almendras](#)

✦ [Sinfonía de pastas integrales al Bleu d' Auvergne](#)

✦ ["Coca" de Cuatro quesos](#)

✦ [Solomillos al Roquefort](#)

Saint Paulin

Información general:

Origen: Normandía

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: AROMA: Muy ligeros. SABOR: Sabor dulce.

Descripción:

ORIGEN: Baja Normandía, Bretaña, Anjou y Maine principalmente.

FABRICACION: A partir de leche de vaca pasteurizada.

CURACION: 3 a 4 semanas como mínimo.

FORMA: Circular bajo (plato) de 20 a 22 cm de diámetro por 4 a 5 cm de grueso.

CORTEZA: Lavada y fina.

PASTA: Marfil, blanda, sin agujeros.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Valençay, Bleu de Bresse, Crottins de Chavignol, Saint Paulin.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Sainte Maure



Información general:

Origen: Centro

Grupo de queso: Queso de cabra

Tipo de leche: Leche de cabra

Placer: Placeres naturales

Sabor: Aroma caprino y ligero sabor a avellana.

Materia grasa: Mín. 45% de mat. grasa.

Descripción:

ORIGEN: Indre et Loire y zonas limítrofes de Loir-et-cher, Indre, y Vienne (zona AOC).

FABRICACION: A partir de leche entera de cabra.

CURACION: 10 días como mínimo. Óptimo 3 a 4 semanas.

FORMA Y PESO: Cilindro de 4 cm. de diámetro por 15 cm. de largo. Mínimo de 250 grs.

CORTEZA: Blanca o azulada y fina.

PASTA: Casi blanca, lisa, muy blanda, mas firme en el centro.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Epoisse, Sainte-Maure, Bleu d'Auvergne, Fromages des Pyrénées

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Saint-Marcellin

Información general:

Origen: Ródano Alpes

Grupo de queso: Pasta blanda de corteza enmohecida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres suaves

Sabor: AROMA: ligero olor láctico. SABOR: Algo salado con un leve sabor amargo

Descripción:

CURACION: 2 a 4 semanas.

FORMA Y PESO: Circular de 8 a 10 cm. de diámetro y 3 cm. de alto. Unos 80 grs.

CORTEZA: Fina con mohos de color gris, azulado o verdoso.

PASTA: Blanca, flexible

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Camembert, Livarot, Saint Marcellin afinado, Mimolette y pasta fresca aromatizada con finas hierbas.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Saint-Nectaire

Información general:

Origen: Auvernia

Grupo de queso: Pasta prensada no cocida

Tipo de leche: Leche de vaca

Placer: Placeres tradicionales

Sabor: AROMA: Liger aroma de moho. SABOR: Avellana.

Materia grasa: Mínimo 45% materia grasa

Descripción:

ORIGEN: Monts Dore. 72 municipios de Puy-de-Dôme y de la parte norte de cantal (zona AOC).

CURACION: 21 días mínimo en cuevas húmedas. Optimo 5 y 8 semanas.

FORMA Y PESO: Circular bajo (plato). 1,7 kg. Existe un pequeño de 600 grs.

CORTEZA Y PASTA: Natural fina con mohos y manchas blancas, amarillas o rojas según su grado de maduración. Pasta blanda y mantecosa.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Saint Nectaire, Emmental, bleu d'Auvergne y Picodon.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Valençay



Información general:

Origen: Centro

Grupo de queso: Queso de cabra

Tipo de leche: Leche de cabra

Placer: Placeres naturales

Sabor: Olor a bosque con matices florales y sabor levemente láctico, perfume de nuez fresca o frutos secos.

Descripción:

ORIGEN: Indre y zonas limítrofes de Indre et Loire, Cher, Loir et Cher (zona AOC).

FABRICACION Y CURACION: A partir de leche curada de cabra. Curado 11 días como mínimo y un óptimo de 3 a 4 semanas.

FORMA: Pirámide truncada de 6,5 a 8 cm. de lado en la base y 6 a 7 cm. de alto.

CORTEZA: Natural, de color gris claro a gris azulado espolvoreada con carbón vegetal.

PASTA: Firme y homogénea de color blanco porcelana.

Sugerencias:

TABLA IDEAL: Valençay, Bleu de Bresse, Crottins de Chavignol, Saint Paulin.

Recetas:

No existe sugerencia de recetas.

Enlaces

Si quieres tener más información sobre quesos de Francia o productores, te pueden interesar los enlaces siguientes.

Compañías francesas de quesos

www.richesmonts.com
www.entremont.fr
www.lactalis.fr
www.president.fr
www. Roquefort-societe.com
www.lerustique.com
www.laita.com
www.paysan-breton.fr
www.bel-group.com
www.rians.com
www.les-fromageries-occitanes.fr
www.boursincheese.com
www.bongrain.com
www.chaumes.ch
www.capricedesdieux.com
www.rippo.com
www.soignon.fr

Sitios internacionales de quesos franceses

Reino Unido: www.frencheese.co.uk
Alemania: www.kaese-aus-frankreich.de
Italia: www.formaggidifrancia.it
Países Bajos: www.fransekaas.nl
Dinamarca: www.franskost.com
Suecia: www.franskaostar.se
Finlandia: www.ranskalaisiajuustoja.com
Polonia: www.seryfrancji.pl
Rusia: www.molfrance.ru

Sitios franceses

www.maison-du-lait.com
www.cidilait.com
www.onilait.com
www.inao.gouv.fr

www.emmental.fr
www.reblochon.fr
www.fromage-beaufort.com
www.aoc-cantal.com
www.comte.com
www.fromage-epoisse.com
www.livarot-aoc.org
www.fromage-morbier.com
www.pont-leveque-aoc.org
www. Roquefort.fr
www.aoc-salers.com

aoc.abondance@ifrance.com
bleudauvergne@wanadoo.fr
syndicat-chaource@wanadoo.fr
chavignol.developpement@wanadoo.fr
fourme-montbrisson@wanadoo.fr
ajacquot@haute-marne.chambragi.fr
sifmunster@calixto.net
syndicat.ossau-iraty@wanadoo.fr
ede@indre-et-loire.chambagri.fr
sitob@wanadoo.fr
vins.fromages.valencay@wanadoo.fr
contact@fourme-ambert.com
syndicatsn@wanadoo.fr
mailinfo@picodon.fr

Sitios de vinos de Francia

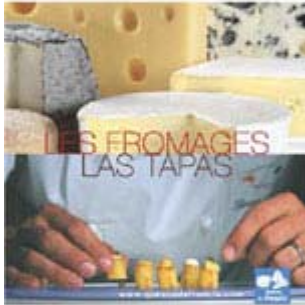
www.Vins-France.com
www.Wines-France.com (en inglés)

www.sherry.org
www.dopenedes.es
www.riberadelduero.es
www.riojawine.com
www.dosomontano.com

“Quesos de Francia en Tapas”

• **TAPAS CON BRIE**

- o Tortilla fría de Brie. Una caricia a una receta de siempre. Irresistible.
- o El Brie aporta toques afrutados. Es untuoso, cremoso y suave. Funde muy bien.



• **TAPAS CON CAMEMBERT**

- o Mix de ensaladas con crema de Camembert. Una mirada luminosa, atrevida. Sobran las palabras.
- o El Camembert, suavidad y cremosidad con un toque de carácter intenso. Resulta ideal también para fundir y en tartas de queso.

• **TAPAS CON ROQUEFORT**

- o Solomillos al Roquefort. El Romanticismo hecho realidad. Único.
- o El Roquefort, el queso azul más reconocido; de aroma y sabor intenso, inconfundible. Muy apropiado también en combinaciones con sabores dulces.

• **TAPAS CON EMMENTAL**

- o Gazpacho con atún y ralladura de pan frito al ajillo. Un gesto seductor. Lo nunca visto.
- o El Emmental, el original queso de agujeros que mejor funde. Su ligero dulzor y aroma afrutado gusta a todos. Exquisito en gratinados y fondues.

• **TAPAS CON QUESO DE CABRA**

- o Tarta Bombón de queso de cabra. Para enamorarse. Qué idea.
- o El queso de cabra, de peculiar sabor y textura. Imprescindible y armonioso en crepes y ensaladas.

“Imaginación al poder”

Crear Tapas frías, calientes, dulces, saladas.. con la extensa variedad de los Quesos de Francia es más sencillo de lo que parece. Te proponemos algunas ideas de Sergi Arola, el conocido chef inquieto e imaginativo. Sus tapas con Quesos de Francia pretenden que te diviertas en la cocina, creando, sorprendiendo, disfrutando. Todo es posible.

o **Camembert**

- Con tortilla de patata
- Con puré de arándanos
- Con salmón fresco o ahumado
- Con mini biscotes
- Frito con mermelada
- Con sobrasada

o **Queso de cabra**

- Con tomate confitado, tomillo y romero
- Con berenjenas y miel
- Marcado a la plancha en ensaladas
- Con piñones
- Con crudités

o **Brie**

- Con tomate natural y olivada
- Con Jamón ibérico o lacón
- Con pan vienés
- En ensalada
- Con anchoas

o **Emmental**

- Con albaricoque o higo
- Con pan de especias
- En dip-dip con zanahorias, apio y uva
- Con membrillo de mango o guayaba
- Con todas las pastas

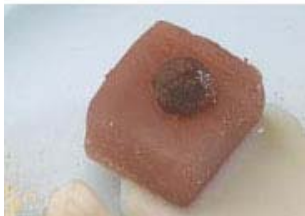
o **Roquefort**

- Con nueces y pasas
- Con puntas de espárragos verdes
- Con cecina
- Con peras o manzanas
- Con canónigos, endibias o espinacas



Todas las tapas pueden encontrarse en el apartado "[recetas](#)" de este sitio web y en el Manual de quesos de Francia por Sergi Arola, destinado a los profesionales de la restauración.

"Les Fromages / Las Tapas, Manual de quesos de Francia por Sergi Arola"



"Coca" de Cuatro quesos - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 200 gr. pasta Brisa
- 60 gr. Roquefort
- 60 gr. Emmental
- 60 gr. Brie
- 60 gr. Camembert
- 150 gr. cebolla tierna
- 5 gr. tomillo fresco
- pimienta negra molida

Preparación:

Elaboración:

- 1- Estiramos la pasta Brisa con la ayuda de un rodillo y cortamos tipo "coca" de 9 cm. por 5 cm. de ancho (por persona), la cocemos en el horno a 160° durante doce minutos.
- 2- Cortamos los quesos, unos en dados, otros en bastones y el Emmental en finas láminas.
- 3- Cortamos la cebolla en aros y añadimos el tomillo deshojado, saltamos ligeramente con aceite de oliva y añadimos un poco de sal.

Montaje del plato:

Colocamos en la base de la coca la cebolla salteada, encima de ésta los dados y bastones de queso, intercalamos también las láminas de Emmental y añadimos en los huecos un poco más de cebolla. Calentamos unos segundos hasta fundir antes de servirlo y molemos un poco de pimienta negra.

Chuletas de cordero asadas con salsa de quesos suaves a las cinco hierbas - Principales



Información general:

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 30 mn

Descripción:

Dificultad: Media

El Valençay y el Crottin de Chavignol son quesos de cabra franceses muy característicos. Pueden sustituirse por otros deliciosos quesos de cabra como el Chabichou, Sainte-Maure o Selles-sur-Cher.

Ingredientes:

12 chuletitas de cordero con palo

Adobo:

4 cucharadas de aceite

la ralladura y el zumo de un limón

1 diente de ajo majado en el mortero

1 cucharadita de romero fresco picado

Salsa:

25 grs. de mantequilla

1 cucharada colmada de harina

1 vasito de leche caliente

1 vasito de caldo caliente

100 grs. de queso Crottin de Chavignol

100 grs. de queso Valençay

sal y pimienta negra molida

1 cucharadita de romero, cebollinomejorana, perifollo y estragón

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes del adobo en una fuente. Disponer las chuletas en el adobo y dejarlas macerar tapadas durante 2 horas, dándoles alguna vuelta de vez en cuando.

2. Preparar la salsa: fundir la mantequilla en un cazo a fuego muy lento. Espolvorear con la harina y remover 2 minutos. Retirar del fuego y añadir la leche y el caldo. Ponerlo de nuevo al fuego y dejarlo cocer despacio hasta que espese. Salpimentar. Dejar enfriar ligeramente la salsa y pasarla por la batidora. Ponerla de nuevo en un cazo y dejarla cocer suavemente hasta que espese.

3. Retirar el cazo del fuego e incorporar los quesos, cortados en cuadraditos, hasta que se fundan. 4. Escurrir las chuletas del adobo, asarlas a fuego fuerte en la parrilla y servir las con la salsa.

Crêpes de salmón ahumado con Brie y Emmental - Entrantes



Información general:

Queso asociado: **Brie**

Para 6 Personas

Tiempo de preparación: 40 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

El Emmental rallado es el queso idóneo para gratinar multitud de platos en el horno. Resulta imprescindible tanto en platos de pasta (macarrones, canelones...) como en recetas con todo tipo de verduras o carnes blancas.

Ingredientes:

Masa: 1 huevo, 1 vaso de leche 1 vaso de harina, 1 pellizco de sal Relleno: 6 lonchas de salmón ahumado, 6 lonchas de queso Brie 75 grs. de queso Emmental rallado.

Salsa: 2 cebolletas mantequilla, 1 vaso de nata líquida 5 cucharadas de vodka, 8 cucharadas de leche, 6 hojas de albahaca, perejil, sal y pimienta.

Preparación:

1. Mezclar en un bol el huevo, la harina, la leche y la sal. Batir con las varillas metálicas hasta obtener una crema lisa y uniforme, colarla. Picar finamente las hojas de albahaca y perejil. Incorporar la mitad de las hierbas picadas a la crema y dejar reposar 1/2 hora.
2. Engrasar una sartén pequeña y calentarla. Verter una cucharada de crema en la sartén, extenderla hasta que cubra el fondo y cuajar la crêpe por ambos lados.
3. Poner las lonchas de salmón durante 1 minuto en remojo con leche, escurrirlas y secarlas con papel de cocina.
4. Colocar sobre cada crêpe una loncha de salmón y una loncha de Brie. Enrollarlas, espolvorearlas con Emmental y ponerlas a gratinar en el horno en una fuente engrasada.
5. Freír la cebolleta picada en la mantequilla. Añadir la nata, hervir unos minutos, agregar el vodka y las hierbas picadas y cocer. Servir esta salsa con las crêpes.

Dip-Dip de crudités con crema de Camembert - Principales



Información general:

Queso asociado: **Camembert**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

Con el Dip-Dip de Camembert se pueden servir mini brochetas de sabores muy originales y variados con daditos de pollo o jamón cocido, champiñones, tomatitos y todo tipo de verduras cortadas en cuadraditos.

Ingredientes:

4 zanahorias, 2 endibias grandes
2 pepinos, 4 pencas de apio

Salsa:

1 ajo, perejil picadoleche,
sal y pimienta
200 grs. de Camembert

Preparación:

1. Salsa: Pelar el ajo y majarlo en el mortero. Poner el queso en un bol e ir añadiendo leche hasta obtener la textura de una salsa. Añadir el perejil picado (reservando un poco para decorar), el ajo majado, sal y pimienta. Mezclar todo cuidadosamente con un tenedor.
2. Limpiar las pencas de apio y las endibias, raspar las zanahorias y los pepinos. Separar las hojas de las endibias y cortar en tiras las pencas de apio, las zanahorias y los pepinos.
3. Colocar todas las verduras crudas decorativamente dispuestas en una fuente y servir las acompañadas de la crema de Camembert espolvoreada con el perejil picado reservado.

Ensalada de pasta fresca y tomate...sopa de Camembert - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Camembert**

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 100 gr. pasta fresca (liquini)
- ¼ l. de tomate
- 300 gr. queso Camembert
- 100 ml. caldo de pollo
- 50 cl. nata líquida
- c.s. pimienta
- 50 gr. glucosa
- 10 gr. estabilizante

Preparación:

Elaboración:

- 1- Llevar a ebullición el tomate con el estabilizante. Poner a punto de sal y pimienta, añadir la glucosa y dejar reposar 24 h en el congelador.
- 2- Para obtener la sopa de queso fundimos el queso con la nata líquida y añadimos el caldo de pollo reducido. Trituramos con una gota de mantequilla, colamos y reservamos.
- 3- Cocemos la pasta fresca 2 minutos, escurrimos y pasamos a un plato.
- 4- Pasamos la base del helado por la sorbetera.

Montaje:

Con la ayuda de una cuchara obtenemos una quenelle de helado. Colocamos la sopa de queso, alrededor de la pasta y en el último minuto disponemos la quenelle de helado encima. Molemos un poco de pimienta negra y servimos.

Ensalada tibia de calabacín y Roquefort - Entrantes



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

El Roquefort tiene innumerables aplicaciones en cocina. Se elabora con leche pura de oveja de la raza Lacaune y se deja madurar en las cuevas de la montaña de Combalou, únicas en el mundo por su ventilación natural.

Ingredientes:

2 calabacines medianos
1 lechuga de hoja de roble
1 manojo de rabanitos
sal y pimienta
Salsa
100 grs. de Roquefort
1/2 vasito de nata
1 cucharada de coñac
sal y pimienta

Preparación:

1. Lavar muy bien los calabacines y cortarlos en rodajas finas.
2. Calentar algo de agua con un poco de sal en una cazuela, y cuando comience a hervir, agregar las rodajas de calabacín y dejarlas cocer un minuto. Escurrirlas, dejarlas enfriar y reservar.
3. Lavar los rabanitos debajo del chorro de agua fría y cortarlos en rodajas finas. Reservar.
4. Salsa: Poner a calentar en un cazo la nata sin que llegue a hervir, agregar el queso y reducir a crema. Añadir la cucharada de coñac, sal y pimienta y remover.
5. Lavar la lechuga y trocearla. Disponer los calabacines y los rabanitos junto con la lechuga en una ensaladera. Mezclar con la salsa de queso Roquefort caliente y servir inmediatamente.

Ensalada verde con Emmental - Entrantes



Información general:

Queso asociado: **Emmental**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

Para darle formas divertidas al queso Emmental son imprescindibles los pequeños cortapastas como los que se usan para elaborar galletas. Tienen formas diversas: corazones, flores... y son ideales para ensaladas y canapés.

Ingredientes:

1 manojo de berros
1 manzana roja
1 escarola
1 lechuga de hoja de roble
150 grs. de queso Emmental Francés
aceite, sal, vinagre

Preparación:

1. Lavar bien todas las lechugas y escurrirlas. Cortar la lechuga de hoja de roble y la escarola en trozos medianos y la manzana en cuadraditos, sin pelar.
2. Cortar el queso Emmental en cuadrados grandes. Colocar todo en una ensaladera de forma decorativa y aderezar con aceite, sal y vinagre al gusto.

Flan de calabaza con queso azul - Entrantes



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Media

La gracia de esta receta está en el divertido contraste que se crea entre el sabor dulzón de la calabaza y el queso azul, de aroma fuerte y pronunciado. Es un insólito juego con un resultado armonioso.

Ingredientes:

1/2 kg. de calabaza limpia
1 cebolla, 3 huevos
50 grs. de jamón cocido, en dados
4 cucharadas de nata líquida
6 cucharadas de aceite
sal, nuez moscada

Para la salsa:

2 chalotas
1 y 1/2 vasos de caldo
1 y 1/2 vasos de nata líquida
1 cucharada de vinagre de Jerez
2 cucharadas de Jerez
150 grs. de queso Fourme de Montbrison
2 cucharadas de nata montada

Preparación:

1. Cortar la calabaza en dados, picar la cebolla y rehogar en el aceite durante unos 20 minutos. Triturar y sazonar con sal y nuez moscada. Saltear el jamón.
2. Añadir al puré los huevos batidos con la nata. Agregar los daditos de jamón. Verterlo todo en un molde bien engrasado y cocer al baño María a 180°C durante 45 minutos.
3. Desmoldar con mucho cuidado y servir con la salsa.
4. Para la salsa: cortar la chalota en aros finos y cocerla con el caldo, la nata líquida, el vinagre y el vino de Jerez hasta que reduzca a un tercio. A continuación, cortar el queso azul en dados y añadirlo a la salsa, fundiéndola a fuego lento. Colar la salsa, volver a ponerla al fuego y retirar en el momento en que rompa a hervir. Incorporar la nata montada firme.

Fondue a la campesina - Principales



Información general:

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 15 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

Existen muchas variantes de la fondue, como esta receta "campesina" que incorpora Roquefort. La regla de oro consiste en calcular unos 150 grs. de queso rallado por persona. Generalmente, las 2/3 partes son de Gruyère. Consejos para la Fondue FRUTAS Y VERDURAS Aunque la fondue de queso suele servirse con tacos de pan, también resulta espectacular con patatas hervidas, verduras crudas (apio, zanahoria...) o frutas frescas (manzanas, peras...). LÍQUIDA O ESPESA Si la fondue queda demasiado espesa, la solución es muy fácil: bastará con volver a ponerla en el fuego y añadirle más vino blanco para que obtenga la textura deseada. Si, por el contrario, ha quedado demasiado líquida, añadir un poco de maicena diluida en un vasito de vino blanco y calentar la fondue hasta que espese. NUEVOS SABORES Las fondues se preparan generalmente con vino blanco pero existe una versión muy curiosa que incorpora vino rosado consiguiendo así un "romántico" color. Se la denomina "fondue rosa". También pueden variarse los alcoholes para aromatizarla. Así, a pesar de que el "kirsch", o aguardiente de cerezas, sea el más típico, también pueden utilizarse otros aguardientes blancos de frutas o incluso brandy u Oporto.

Ingredientes:

200 grs. de Gruyère
200 grs. de Emmental
200 grs. de Roquefort
1 diente de ajo
1/2 l. de vino blanco seco
3 cucharaditas de maicena
nuez moscada
sal y pimienta blanca molida
1 copita de kirsch
200 grs. de butifarra blanca
200 grs. de chistorra
200 grs. de jamón cocido en dados
200 grs. de choricitos
200 grs. de salchichas de cóctel
bacon

Preparación:

1. Rallar los quesos con el rallador fino. Para que resulte más fácil el rallado, introducir los quesos en el frigorífico durante al menos media hora. Pelar el ajo y frotar con él las paredes y el fondo del cazo de la fondue junto con el queso rallado. Añadir el vino y la maicena y ponerlo todo al fuego, sin dejar de remover ni un instante con una cuchara de madera y trazando ocos, para evitar que el queso forme hilos. Cuando haya alcanzado una consistencia cremosa, sazonar con pimienta, nuez moscada y kirsch.
2. Envolver las salchichas de cóctel con media loncha de bacon y pincharlas con un palillo para que no se suelten. Freírlas con un poco de aceite y reservarlas. Freír también los choricitos, la chistorra y la butifarra.
3. Colocar los choricitos, las butifarras, la chistorra, las salchichas y el jamón cocido en un plato y servir con la fondue muy caliente.

Helado de queso con ralladura de naranja y nueces - Entrantes



Información general:

Para 6 Personas

Tiempo de preparación: 20 mn

Descripción:

Dificultad: Media

Uno de los helados de queso más reputados es el de Roquefort. Se prepara así: mezclar 25 cl. de nata montada con 250 grs. de queso Roquefort desmenuzado finamente y 125 grs. de azúcar. Mezclar bien, pasarlo por la heladora y servir.

Ingredientes:

50 grs. de queso Saint Paulin
50 grs. de queso Crottin de Chavignol
50 grs. de queso con nueces
1/2 l. de nata líquida, 1/2 l. de leche
2 huevos, 200 grs. de azúcar
ralladura de naranja, nueces

Preparación:

1. Hervir la leche con la nata, el queso Saint Paulin y el Crottin rallados. Batir aparte el queso con nueces y los huevos con el azúcar.
2. Cuando hierva la leche, verterla sobre el queso con nueces y los huevos y mezclar bien con la batidora.
3. Dejar enfriar, cuajar en la heladora y servir con un lecho de ralladura de naranja y unas nueces caramelizadas.

Huevos al Roquefort con yogurt y almendras - Entrantes



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 30 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

La salsa bechamel para cubrir los huevos puede sustituirse por alguna variante de la mahonesa. Resultará ideal una sencilla salsa rosa, una mahonesa con anchoas o una tártara, con pepinillos y alcaparras.

Ingredientes:

6 huevos, 4 cucharadas de yogurt
100 grs. de queso Roquefort
50 grs. de almendras picadas
perejil picado, sal

Para la salsa:

1/2 l de salsa bechamel
3 cucharadas de tomate frito
1 cucharada de brandy
ketchup
1 cucharadita de salsa Perrins
unas gotas de Tabasco

Preparación:

1. Cocer los huevos en agua hirviendo con sal durante 10 minutos hasta que estén duros. Refrescarlos, pelarlos y cortarlos por la mitad. Sacar las yemas y ponerlas en un cuenco. Majar las yemas y mezclarlas con el yogurt y el queso. Trabajar bien la mezcla con un tenedor hasta obtener una pasta lisa y uniforme. Añadir las almendras picadas y mezclar bien para que se integren en la crema de Roquefort. Rellenar los huevos con esta mezcla. Colocarlos en una fuente, cubrirlos con la salsa y espolvorearlos con perejil.
2. Salsa: Hacer una bechamel con 2 cucharadas de harina, 2 cucharadas de aceite y 1/2 l. de leche, sazonar con sal y pimienta y añadir el tomate, el ketchup, el brandy, el tabasco y la salsa Perrins. Rectificar de sal.

Lomo de ternera con emmental y chips de champiñones

- Tapas



Información general:

Queso asociado: **Emmental**

Para 4 Personas

Ingredientes:

100gr. de lomo de ternera
100gr. de champiñón mini
30gr. de queso Emmental
50ml. de jugo de carne
10ml. de aceite de oliva virgen
pimienta cinco bayas
sal maldón

Preparación:

Marcamos el lomo de ternera en la plancha con aceite de oliva, reservamos. Cortamos en la corta-fiambres los champiñones en finas láminas, las colocamos entre papel de cocina sulfurizado, introducimos en el horno durante 40 minutos a 120°C.

Cuadramos el lomo de ternera y sobreponemos una fina loncha de queso Emmental, introducimos en el horno durante un minuto, apenas para fundir el queso, colocamos en el plato, salseamos con el jugo de carne cortado con aceite de oliva virgen y colocamos en la parte superior los chips de champiñón, espolvoreamos pimienta cinco bayas.

Milhojas de Queso de Cabra - Entrantes



Información general:

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 40 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

El queso de cabra francés resulta perfecto para preparar platos con verduras de carácter mediterráneo (calabacines, berenjenas, pimientos rojos y verdes...), aderezados con frutos secos (avellanas, nueces, piñones...) y aceitunas negras.

Ingredientes:

1 kg. de berenjenas
2 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite de oliva
250 grs. de queso Crottin de Chavignol
12 tomates pelados en conserva
12 cucharadas de aceite
12 cucharadas de azúcar
sal, tomillo

Preparación:

1. Escurrir los tomates de su lata y colocarlos en una cazuela. Añadir el azúcar, el aceite, la sal y el tomillo y dejar cocer lentamente a fuego lento hasta que se consuma todo el jugo que sueltan y queden confitados.
2. Cortar las berenjenas por la mitad y asarlas en el horno durante 40 minutos. Desprender la pulpa y picarla. Freír los dientes de ajo picados en el aceite y saltear encima la pulpa de la berenjena.
3. Poner un aro sobre una fuente de servir o sobre los platos y colocar una capa de tomates confitados, una capa de queso de cabra, una capa de la pulpa de berenjenas rehogada, otra capa de queso..., y así hasta terminar con queso. Retirar el aro y servir.

Mollejas de cordero al Emmental con mojo de hierbas - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Emmental**

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 100 gr. mollejas de cordero
- 50 gr. queso Emmental
- 10 gr. romero
- 10 gr. tomillo
- 10 gr. perifollo
- 10 gr. salvia
- 20 gr. ajo
- 10 gr. perejil
- ¼ l. aceite de oliva

Preparación:

Elaboración:

- 1- Lavar las mollejas y confitar con un dedo de aceite a fuego lento en la plancha. Una vez cocinadas cortar a la medida deseada.
- 2- Cortar con la ayuda de la mandolina unas tiras finas de queso Emmental.
- 3- Escaldar en agua hirviendo las hierbas y el diente de ajo. Refrescar y triturar en aceite de oliva de 0'4, añadir un poco de sal, colar y guardar en un biberón o botella de plástico.

Montaje del plato:

Marcar las mollejas cortadas durante unos segundos en una sartén antiadherente, lo pasamos a un plato, pintamos ligeramente con el mojo de hierbas y cubrimos con el queso. Gratinamos hasta fundir el queso e intercalamos alrededor del plato con unas gotas más de mojo de hierbas. Añadimos unos cristales de sal gris.

Muslitos de pollo al Brie - Principales



Información general:

Queso asociado: **Brie**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 30 mn

Descripción:

Dificultad: Media

De sabor característico, con notas de avellana y champiñón, el Brie es uno de los quesos más representativos de Francia. En esta receta se puede sustituir por otros quesos de pasta blanda como el Munster, Livarot, Carré de l'Est o Coulommiers.

Ingredientes:

8 muslitos de pollo
sal, pimienta, paprika, aceite
225 grs. de jamón cocido, en lonchas muy finas
16 puntas de espárragos verdes
8 lonchas de queso Brie

Preparación:

1. Espolvorear ligeramente los muslitos de pollo con sal, pimienta y paprika. Saltearlos en aceite a fuego mediano o asarlos en la parrilla hasta que estén cocidos.
2. Envolver cada muslito con una loncha de jamón y disponer encima una loncha de queso y una o dos puntas de espárragos.
3. Colocar bajo el grill precalentado hasta que el queso se derrita. Servirlos inmediatamente.

Pastel de boquerones gratinado con Emmental - Principales



Información general:

Queso asociado: **Emmental**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 45 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

Esta receta puede prepararse indistintamente con anchoas o con sardinas. Resulta deliciosa servida con una ensalada a base de tomate picado con aceitunas negras, orégano y daditos de queso de cabra francés.

Ingredientes:

- 1 kg. de boquerones
- 1 cucharada de pan rallado
- 4 cucharadas de Emmental Francés rallado
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 diente de ajo
- perejil
- 4 cucharadas de aceite
- sal y pimienta

Preparación:

1. Limpiar los boquerones quitándoles la espina y la cabeza. Sazonarlos. Retirar la corteza a las rebanadas de pan y triturar las cortezas junto con el diente de ajo y el perejil. Mezclar esta picada con el Emmental rallado (reservando una cucharada para gratinar).
2. Engrasar una fuente de horno y espolvorear abundante pan rallado. Colocar en el fondo una capa de boquerones, sazonar ligeramente y cubrirlos con la mezcla de pan, queso, ajo y perejil.
3. Seguir colocando capas hasta terminar con la mezcla de pan, queso, ajo y perejil. Rociar con aceite.
4. Cocer en el horno a 180°C durante 10 minutos, retirarlo y añadir el Emmental rallado reservado anteriormente. Introducirlo en el horno de nuevo y gratinarlo durante 5 minutos. Se puede servir caliente o templado.

Pechuga de pavo con paté y Camembert - Principales



Información general:

Queso asociado: **Camembert**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 25 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

Por su característico e inigualable sabor, el Camembert se convierte en el protagonista indiscutible de los platos en los que interviene. Estos mismos rollitos pueden prepararse con pechuga de pollo o incluso con conejo.

Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo cortada en 4 filetes
- 200 grs. de queso Camembert
- 4 lonchas finas de paté
- 4 cebollas pequeñas
- unas hojitas de salvia
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo de pollo
- 1 yema de huevo
- 1 limón
- 1 vaso de nata líquida
- aceite
- sal y pimienta

Preparación:

1. Espolvorear los filetes con sal y pimienta y cubrirlos con una loncha de paté, unas hojitas de salvia y una loncha de Camembert. Enrollar los filetes y atarlos con hilo de bramante para que no se salga el relleno.
2. Calentar 4 cucharadas de aceite en una cazuela y freír los rollitos hasta que estén dorados. Añadir la cebolla y rehogarla; incorporar el vino blanco y el caldo de pollo y dejarlo cocer todo durante 10 minutos. Agregar la nata líquida, remover y dejarlo cocer otros 10 minutos a fuego lento.
3. Apartar la cazuela del fuego y retirar los rollitos. Añadir la yema de huevo a la salsa y remover bien.
4. Sazonar la salsa con sal, pimienta y zumo de limón y servir con los rollitos.

Piruletas de brie - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Brie**

Para 4 Personas

Ingredientes:

4 yemas
200gr. de queso Brie
125gr. de leche
125cl. nata líquida
50gr. clara de huevo
50gr. maíz
30gr. Azúcar
2 hojas de gelatina o colas de pescado (previamente remojadas)

Preparación:

Elaboración:

Mezclamos las yemas con la ayuda de unas varillas y montamos la clara de huevo. Trituramos el queso Brie en la Thermomix junto a la nata y leche, calentamos a 80°C y añadimos las colas de pescado y las yemas. Dejamos enfriar y añadimos la clara montada. Colocamos en una bandeja y congelamos. Fundimos azúcar en una sartén y añadimos el maíz, garrapiñamos y una vez este frío trituramos en la Thermomix hasta conseguir un fino polvo.

Montaje:

Con la ayuda de un corta-pastas cuadrado cortamos la mousse, introducimos una brocheta en la parte central del cuadrado y espolvoreamos por encima el polvo de maíz garrapiñado.

Salmón con calabacín y crema de Camembert - Principales



Información general:

Queso asociado: **Camembert**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 30 mn

Descripción:

Dificultad: Media

Idea relámpago: la crema de Camembert existe en el comercio ya preparada. Es un recurso ideal para ganar tiempo como salsa para aves, carnes, pescados y verduras o como crema para untar sobre canapés y tostadas.

Ingredientes:

4 rodajas de salmón
3 calabacines
1 cebolla
6 cucharadas de aceite
estragón fresco
sal y pimienta
Para la salsa:
1 vaso de nata líquida
100 grs. de queso Camembert

Preparación:

1. Quitar la piel y la espina central a las rodajas de salmón y enrollar los extremos de forma que queden como una rueda. Rodearlas con una tira de calabacín escaldada en agua caliente para que se ablande y se pueda manejar mejor. Sujetar con hilo de cocina, salpimentar y reservar.
2. Cortar el resto de los calabacines en juliana y la cebolla en tiras finas. Añadir 4 cucharadas de aceite y el estragón muy picadito y cocerlos en el microondas durante 10 minutos o en una sartén tapada a fuego lento.
3. Cortar el queso Camembert en cuadraditos y deshacerlo en un bol con una cucharada de nata líquida. Llevarlo al fuego para que el queso se funda y añadirle el resto de la nata. Cocerlo a fuego lento hasta que la salsa espese.
4. Calentar el resto del aceite en una sartén de fondo grueso y cocer el salmón unos 2 minutos por cada lado. Colocar las rodajas en los platos y acompañar con la juliana de calabacín y cebolla y la crema de Camembert. Servir caliente.

Sinfonía de pastas integrales al Bleu d' Auvergne - Principales



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 25 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

El Bleu d'Auvergne es uno de los quesos azules más representativos de Francia. Elaborado con leche de vaca, tiene un olor fuerte y es cremoso y ligeramente picante. Idóneo para soufflés, ensaladas, pastas, crêpes...

Ingredientes:

400 grs. de pasta integral

Para la salsa:

2 cebolletas

1 y 1/2 vasos de caldo de carne

1 y 1/2 vasos de nata líquida

1 cucharada de vinagre de Jerez

2 cucharadas de Jerez

150 grs. de queso Bleu d'Auvergne

2 cucharadas de nata montada

Preparación:

1. Poner a hervir abundante agua salada y, cuando rompa el hervor, incorporar la pasta y cocerla el tiempo indicado en el envase. Escurrirla y mezclarla caliente con la salsa.

2. Salsa: Limpiar las cebolletas y picarlas, saltearlas ligeramente y mezclarlas con el caldo de carne, la nata líquida, el vinagre y el vino de Jerez y cocer a fuego vivo hasta que se reduzca a un tercio. A continuación, cortar el queso en dados y añadirlo a la salsa. Colarla y volver a poner al fuego hasta que rompa a hervir. Retirar y añadir la nata montada.

Solomillos al Roquefort -



Información general:

Queso asociado: **Roquefort**

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 100 gr. solomillos de buey
- 80 gr. queso Roquefort
- 50 ml. nata líquida
- 20 gr. mantequilla
- 20 gr. azúcar
- 100ml. jugo de carne
- perejil

Preparación:

Elaboración:

- 1- Limpiar el solomillo y cortar a lo largo por la mitad, envolver en papel film obteniendo un cilindro y dejarlo en la nevera 12 h. para que coja la forma.
- 2- Cortar unos dados de 1 cm. por 1 cm. de queso, el resto fundir en la nata líquida caliente y reservar.
- 3- Para el toffee, caramelizar el azúcar, añadir la nata infundada en queso y dejar hervir unos minutos, añadirle la mantequilla, colar y reservar.
- 4- Poner a punto el jugo de carne.

Montaje:

Cortar el solomillo en pedazos de 3 cm. de alto, sazonamos y marcamos a la plancha, cuando esté en el punto de cocción deseado cubrimos con el jugo de carne y pasamos a un plato.

Colocamos el pedazo de queso en cada uno de los trozos de carne, y a un lado disponemos un cordón de toffee al Roquefort. Añadimos unos granos de sal encima del queso y unas hojas de perejil frito.

Torrijas con Brie y mermelada de moras - Postres



Información general:

Queso asociado: **Brie**

Para 6 Personas

Tiempo de preparación: 10 mn

Descripción:

Dificultad: Muy fácil

La pasta blanda, fina y mantecosa del Brie combina perfectamente con la mermelada. Esta receta también resulta deliciosa con cualquiera de los quesos franceses que forman parte de la familia de pastas blandas.

Ingredientes:

1 barra de pan del día anterior
1/2 l. de leche
4 huevos
250 grs. de queso Brie en lonchas
mermelada de moras
aceite de oliva

Preparación:

1. Cortar la barra de pan en rebanadas de 2 centímetros de grosor. Remojarlas bien en la leche, teniendo cuidado de que no se deshagan. Batir los huevos y pasar por ellos las rebanadas de pan.
2. En una sartén honda, poner a calentar abundante aceite de oliva. Freír las rebanadas de pan de tres en tres para que no hagan mucha espuma. Sacarlas y escurrirlas en papel de cocina.
3. Colocarlas en una fuente poniendo encima de cada torrija una loncha de queso Brie y una cucharada de mermelada de moras.

Tortilla de patatas con bechamel a los cuatro quesos - Principales



Información general:

Para 4 Personas

Tiempo de preparación: 25 mn

Descripción:

Dificultad: Fácil

La salsa a los cuatro quesos admite múltiples e insólitas variaciones al gusto, imaginación y preferencias de cada uno. La alianza de la tortilla de patatas con los quesos de Francia es prácticamente siempre perfecta.

Ingredientes:

1 kg. y 1/2 de patatas
1 cebolla, 6 huevos
aceite de oliva, sal
Para la salsa:
100 grs. de queso Brie
50 grs. de queso Saint Paulin
50 grs. de queso Emmental
50 grs. de queso Gruyère
1/2 l. de leche
50 grs. de mantequilla
2 cucharadas de harina
sal

Preparación:

1. Pelar y partir las patatas en láminas finitas. Lavarlas, escurrirlas y secarlas. Pelar y picar la cebolla. Poner abundante aceite en una sartén y freír las patatas y la cebolla a fuego lento hasta que estén tiernas, sin tostarse.
2. Batir los huevos e incorporar las patatas y la cebolla bien escurridas.
3. Engrasar una sartén y cuajar la tortilla dándole la vuelta cuando esté bien cuajada por un lado. Debe quedar blanda por dentro.
4. En un cazo, derretir la mantequilla, añadir la harina, darle unas vueltas y agregar la leche, poco a poco, sin dejar de mover con las varillas. Cortar los quesos en trocitos y agregarlos a la bechamel removiendo hasta que se deshagan. Salar y reservar.
5. Servir la tortilla cubierta con un poco de la bechamel a los cuatro quesos y el resto en salsera.



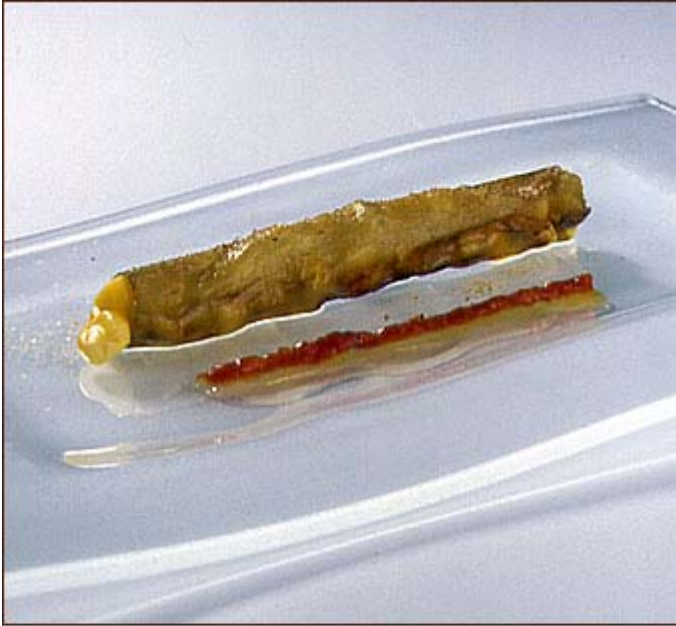
Sergi Arola

Reconozco que, entre todos los diferentes aspectos que configuran el mundo de la gastronomía, es del queso del que me queda más por aprender. Asomarse a ese milagro de reacciones químicas alrededor de la fermentación de la leche de ovejas, cabras y vacas, es entrar en la esencia misma de una parte de la historia de la gastronomía y alimentación humana, que empieza, en este caso, en los pastos, en el cuidado y mimo que transmite desde la tradición nuestro cómplice el pastor.

Para un español hablar de los quesos de Francia debe ser un ejercicio de autocrítica, hacia la pasión que despierta en nuestros vecinos del norte todos y cada uno de los diferentes quesos que poseen.

Sirva este modesto trabajo sobre los distintos quesos de Francia para que, sin temor y sin complejos, incorporemos tan singulares productos a nuestra labor culinaria diaria. El resultado tendrá numerosos matices, tantos como pueda darle nuestra creatividad, aunque siempre estará unido al placer, la esencia de la gastronomía.





CANELÓN DE MAÍZ FRESCO, EMMENTAL, TOMATE Y GUINDILLA

LAS TAPAS

- 2 mazorcas de maíz
- 300 g de Emmental (en un trozo)
- 2 tomates de ensalada maduros
- 2 guindillas
- 1 cabeza de ajos
- 2 dl de aceite de oliva 0,4º



ELABORACIÓN

Separar el grano de la mazorca y cocerlo en agua hirviendo con sal, durante 10 minutos. Cortar el queso Emmental en lonchas de 3 cm de ancho por 5 cm de largo. Rallar los tomates, ponerlos en un trapo y dejar que escurran, luego prensarlos para que acaben de soltar el agua. La pulpa que queda pasarla por un colador y ligarla con aceite y sal. Calentar aceite a 60°C, sumergir las guindillas, cubrir con un film y dejar infusionar 1 hora. Reservar 2 ajos. Pelamos y troceamos el resto, los ponemos en aceite y calentamos hasta que se doren. Obtenemos así el aceite de ajo. Los otros 2 ajos los doramos enteros en este mismo aceite, los escurrimos en papel

secante y los deshidratamos en el horno a 70°C durante 2 horas.

MONTAJE

Salteamos el maíz en aceite de ajo, lo sazonamos con sal y pimienta negra recién molida. Lo escurrimos. Lo colocamos en el queso y lo enrollamos tipo "canelón". Lo metemos en el horno durante 2 minutos a 160°C. En un lado del plato colocamos el puré de tomate y unas gotas de aceite de guindilla. Al lado colocamos el canelón y rallamos por encima el ajo seco.

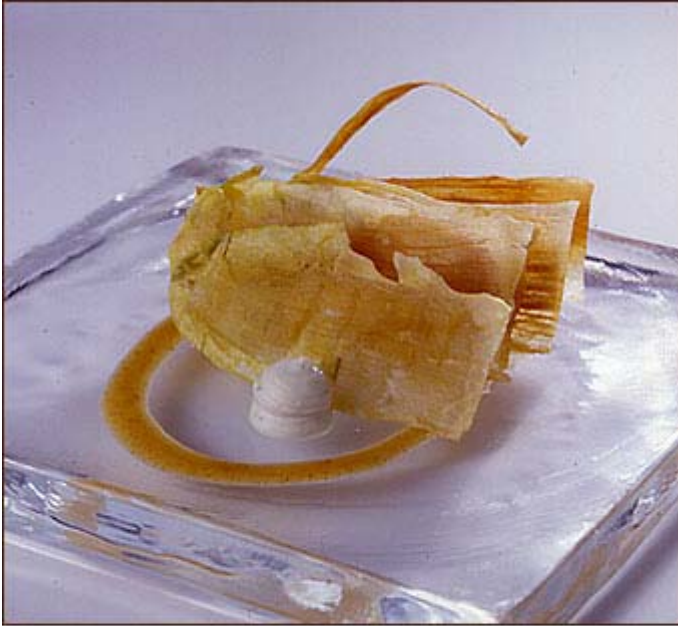
LA CLAVE

La idea surge de la "fajita" mexicana, ya que al tostar el queso Emmental obtenemos una textura crujiente similar a la tortilla frita; rellenamos del maíz autóctono del país y una "ensalada" mediterránea de tomate y el chile español...la guindilla.

MARIDAJE

Al ser una tapa fresca, con ligero toque de dulzor del queso y el maíz, tomaríamos un tinto joven del 2003, de D.O. Ribera del Duero, un vino fresco, agradable en boca y de fácil paso.





CHIPS DE ENDIVIAS ROQUEFORT Y NUECES

LAS TAPAS

- 1 endibia
- 150 g de queso Roquefort
- 100 ml de leche
- 2 claras de huevo
- 1 hoja de gelatina
- 200 g de nueces
- 100 g azúcar

ELABORACIÓN

Fundimos el queso Roquefort y la hoja de gelatina en la leche; cuando haya perdido temperatura, montamos las claras y se las añadimos a la mezcla obteniendo una mousse; guardamos en la nevera.

Escaldamos en agua hirviendo y refrescamos las hojas de endibia, las ponemos a secar durante 24 horas. Hacemos el almíbar fundiendo 20 g de azúcar con 20 ml de agua. Luego bañamos las endibias en el almíbar y las caramelizamos en el horno a 150°C durante 3 minutos.

Para obtener el praliné, calentamos el resto del azúcar (80 g) y caramelizamos en él las nueces; una vez han cogido color las apartamos del fuego y trituramos.

MONTAJE

Colocar unos puntos de mousse de Roquefort y, entre ellos, disponer las chips de endibia. Al lado dibujar un cordón de praliné de nueces.

LA CLAVE

Es un semi postre en el que hemos querido homenajear a uno de los más emblemáticos platos con queso que aparece en las cartas de restaurantes de todo el mundo con mucha aceptación.

MARIDAJE

Con este plato damos un giro radical en comparación con los platos anteriores, lo vamos acompañar con dulce de Moscatel de Málaga con crianza en madera. Un vino complejo donde vamos a identificar los aromas característicos de la uva y los aromas tostados de su crianza en bodega que acompañarán a las nueces.



5 PATATAS, 5 QUESOS

LAS TAPAS

- 80 g queso Emmental
- 80 g queso Brie
- 80 g queso Camembert
- 80 g queso Roquefort
- 80 g queso de cabra
- c.s. patatas Monalisa
- 200 g avellana tostada
- 2 dl aceite de oliva 0,4º

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un descorazonador de manzana obtenemos tubos de patata, que cortamos a su vez en tubitos de 3 cm; los vaciamos con la ayuda de una cuchara vaciadora. Los ponemos a confitar en el horno con aceite de oliva 0,4º durante 12 minutos a 145ºC. Escurrimos el aceite; los marcamos con mantequilla. Rellenamos cada patata con cada uno de los quesos. Trituramos las avellanas con un poco de agua y emulsionamos con aceite; lo metemos en un biberón.

MONTAJE

Ponemos una cucharada de emulsión de avellana en el centro del plato. Calentamos las patatas y las disponemos alrededor. Colocamos avellana picada encima de cada patata y unas hojitas de tomillo limonero.

LA CLAVE

Jugamos con el espíritu de la fondue y aprovechamos la neutralidad de la patata para así poder apreciar el sabor de cada uno de los quesos. Jugamos con cada queso en su textura original, dejando que sea la mantecosisidad de la patata bien confitada la que realce las virtudes y propiedades de cada queso.

MARIDAJE

Un blanco envejecido en barrica de la región de Rueda, elaborado con la variedad verdejo, va a jugar muy bien con el sabor de los diferentes quesos.



COLMENILLAS RELLENAS DE BRIE, REDUCCIÓN DE OPORTO

“sirope”.

LAS TAPAS

- 12 colmenillas frescas grandes
- 150 g queso Brie
- 1/2 l de Oporto
- c.s. aceite de Oliva
- 200 ml de nata líquida
- 25 g glucosa líquida

Para la emulsión de piñones:

- 80 g de piñones
- 1 dl de aceite de girasol

ELABORACIÓN

Envasamos las colmenillas con un poco de aceite y las confitamos al baño María a 65°C durante 20 minutos.

Reducimos la nata a la mitad y la trituramos junto al queso Brie, emulsionando con un poco de aceite de Oliva Virgen.

Tostamos los piñones en el horno 7 minutos a 160°C. Los trituramos con el aceite de girasol.

Reducimos el vino de Oporto a la cuarta parte y le añadimos 25 g de glucosa líquida, para obtener un

MONTAJE

Cortamos los extremos de las colmenillas y los marcamos en una sartén. Las rellenamos con la emulsión de queso Brie, gratinamos.

Dibujamos un círculo con la emulsión de piñones en el centro de un plato. Lo rellenamos de sirope de Oporto. Colocamos en el centro tres colmenillas. Adornamos con una hojita de hierba fresca.

LA CLAVE

La cremosidad del Brie confiere a las colmenillas ese aporte lácteo, que nos evoca el plato de colmenillas por excelencia: las colmenillas a la crema.

La reducción de Oporto, vino culinario por excelencia, pretende dar un toque clásico.

MARIDAJE

Tomarse este plato con un vino blanco estaría bien, pero teniendo en cuenta que la colmenilla es una seta de sabor intenso y aromas a tierra húmeda, y que la salsa de Oporto nos da sensaciones de fruta roja y negra podríamos atrevernos a tomarlo con un tinto de la zona de Ribera del Duero, vino joven del año con pocos meses de crianza y con buena carga frutal.



CRÈME BRÛLÉE DE ROQUEFORT

LAS TAPAS

- 100 g de queso Roquefort
- 100 ml de leche
- 50 ml de nata
- 20 g de azúcar
- 3 yemas de huevo



ELABORACIÓN

Calentar la leche y la nata, fundir en ellos el queso Roquefort y el azúcar. Mezclar las yemas con el líquido y poner en el recipiente que vayamos a usar. Cocer en el horno a 140°C durante 50 minutos al baño María o en horno a vapor 20 minutos.

MONTAJE

Caramelizar con azúcar con la ayuda de un soplete, justo antes de servir.

LA CLAVE

A partir del concepto “Crema catalana” enfrentamos la fuerza y carácter del Roquefort con un postre familiar

y emblemático donde los haya. El resultado final es de lo más sorprendente, y sabroso al mismo tiempo.

MARIDAJE

Al ser un postre lo maridaremos con un Amontillado de la zona de Jerez, un vino potente en boca donde predominan los frutos secos tostados, que acompañan al queso Roquefort.



CRÊPE DE BERENJENA Y QUESO DE CABRA

LAS TAPAS

- 1 berenjena grande
- 300 g de queso de cabra
- 200 g de boletus edulis
- 200 ml de jugo de carne

ELABORACIÓN

Laminar la berenjena con la ayuda de una mandolina o una máquina cortafiambres, sin llegar a las semillas. Sobreponer las láminas y cuadrarlas. Marcar ligeramente a la plancha o sartén antiadherente. Trabajar un poco el queso y colocarlo encima de la berenjena; envolverlo como una crêpe. Limpiar y cortar los boletus en brunoise, saltearlos ligeramente y añadirles el jugo de carne ligado.

MONTAJE

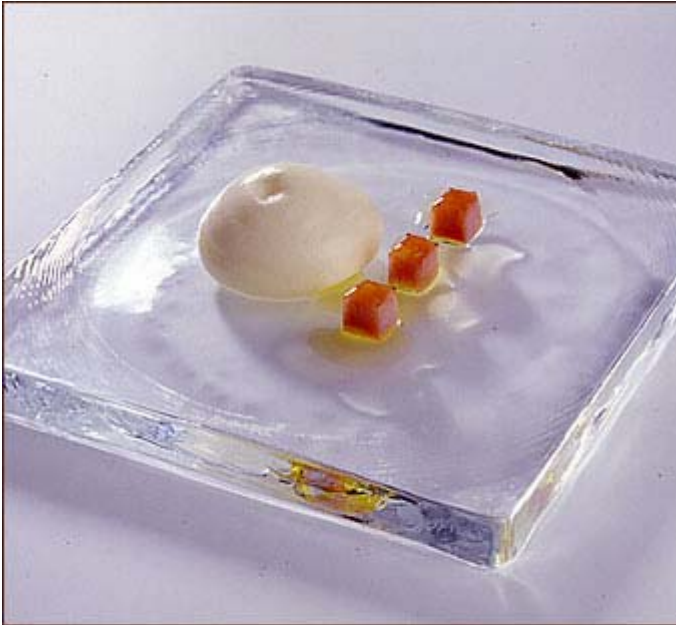
Gratinar ligeramente la crêpe. Colocar en el fondo de un plato los trozos de boletus, disponer encima la crêpe y salsear con el jugo.

LA CLAVE

Una interpretación clásica en caliente de queso y berenjena; ésta le aporta el toque carnoso y picante, reforzado con el jugo de carne, y el punto crujiente se lo da el boletus ligeramente salteado.

MARIDAJE

Hemos elegido para esta tapa un vino blanco de Somontano, con la variedad Chardonnay, fermentado en barrica; vino fresco que nos va a recordar a fruta de agua como la pera, que acompaña a esta tapa ya que lleva un queso no muy fuerte de sabor.



ESPUMA DE BRIE CON LACÓN CARAMELIZADO

LAS TAPAS

- 50 gr de lacón
- 200 gr de queso Brie
- 100 ml de nata líquida
- 100 ml de leche
- 20 gr de azúcar
- c.s. de aceite de oliva Virgen

ELABORACIÓN

Fundir el queso Brie en la nata hervida, añadir la leche, sazonar.

Colar y meter en un sifón, cargarlo y guardar en la nevera.

Cortar el lacón en brunoise y caramelizar con la ayuda de un soplete.

MONTAJE

Colocar la espuma en el centro de un plato y, al lado, los dados de lacón caramelizado.

Acabar con unas gotas de aceite.

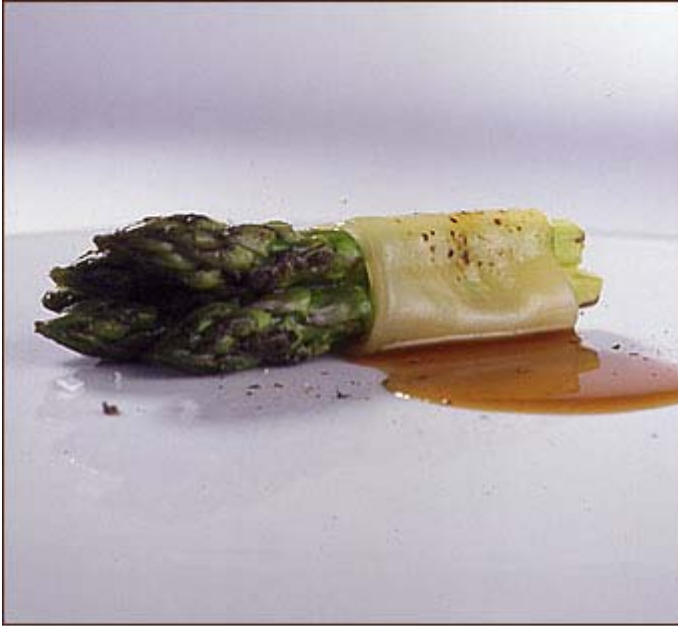
LA CLAVE

El Queso Brie, untuoso y suave, permite con facilidad hacer una espuma, sin alterar su textura ni perder sus cualidades.

Acompañado de lacón, que le da ese toque ahumado y que, además, acepta bien el caramelizado.

MARIDAJE

Para este plato hemos pensado en un vino blanco de la región del Penedès, elaborado con variedad Chardonnay y fermentado en barrica, que le transfiere complejidad y cuerpo para acompañar el lacón caramelizado



FARDO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON EMMENTAL

LAS TAPAS

- 20 espárragos verdes
- 8 lonchas de queso Emmental de 2mm de grosor
- aceite
- sal
- jugo de carne 20 ml

ELABORACIÓN

Igualar y cortar los espárragos; pelarlos dejando solo la punta verde.

Igualar las láminas de queso dejándolas de 5 cm de largo por 3 de ancho.

Marcar los espárragos en la plancha con un poco de aceite y sal.

Colocar 5 de ellos encima de una loncha de queso y enrollarlos.

MONTAJE

Poner una cucharada de salsa en el centro del plato.

Pasar el fardo por la plancha; luego meter en el

horno a 160º C durante 2 minutos, colocarlo encima de la salsa y servir.

LA CLAVE

La idea surge del nexo entre dos tipos de gratinado, ya que solemos tomar los espárragos tostados a la brasa, y solemos también utilizar el queso Emmental para gratinar.

MARIDAJE

Para este plato hemos pensado en la D.O. Ribera del Duero, un crianza del 2001, con aromas de fruta roja y de su crianza en madera, que en boca tenga complejidad y una adecuada acidez.





FONDUE DE EMMENTAL CON TRUFA DE VERANO

girasol u oliva y los pasamos a una bandeja con papel secante. Semimontamos el resto de la nata con la ayuda de unas varillas o un sifón.

MONTAJE

Templamos el suero de queso, le añadimos un poco de sal y la nata semimontada, mezclamos bien y lo colocamos en platitos hondos para gratinar, bien en una salamandra o con la ayuda de un soplete.

Disponemos los picatostes encima del suero gratinado y encima de estos un punto de emulsión de trufa. Acabamos, colocando unas láminas muy finas de trufa en el centro y una pizca de perifollo.

LA CLAVE

A partir de la idea tradicional de la fondue, la hemos convertido en tapita. A diferencia de la fondue tradicional sólo utilizamos el suero de queso, incorporamos los picatostes y lo gratinamos; un poco de trufa le da ese toque sofisticado.

MARIDAJE

Hemos elegido un vino tinto que tenga buena carga frutal (fruta roja y negra), a ser posible joven (2001), de la región de Somontano, que se caracterizan por ser complejos en nariz y potentes en boca.



LAS TAPAS

- 400 ml de nata líquida
- 350 g de Queso Emmental, rallado
- 100 g de trufa de verano
- 1 dl de aceite de trufa
- 1 dl de jugo de trufa
- 1 dl de aceite de girasol
- 2 rebanadas de pan de molde
- hojitas de perifollo



ELABORACIÓN

Para elaborar el suero de queso mezclamos 3/4 partes de la nata con el queso Emmental rallado y lo ponemos al baño María durante 1 hora, hasta que el queso haya soltado toda la grasa y se funda con la nata. Lo pasamos por un chino y reservamos.

Trituramos la trufa con su jugo, añadimos un poco de sal y lo montamos con el aceite de trufa primero y después con el de girasol, hasta que coja cuerpo.

Obtenemos así una emulsión que pasamos a un biberón y guardamos en la cámara. Cortamos unos dados de pan de 1 X 1 cm, los freímos en aceite de



LAS TAPAS

- 300 g de fresón grande
- 150 g de queso Camembert
- 2 hojas de menta fresca
- c.s. de pimienta rosa
- 20 g de confitura de café

ELABORACIÓN

Lavamos las fresas y cortamos los extremos.
 Cortamos una lámina de queso Camembert y, con la ayuda de un molde, cortamos un disco del mismo diámetro que la parte superior de la fresa.
 Machacamos unos granos de pimienta rosa.
 Cortamos en juliana las hojas de menta.
 Marcamos las fresas en una sartén con un poco de aceite de oliva.
 Luego rebozamos la parte superior en la pimienta rosa y cubrimos con el disco de Camembert.

MONTAJE

Gratinamos la fresa hasta fundir un poco el queso.
 La colocamos en el centro del plato y ponemos

FRESA ASADA CON CAMEMBERT

encima los filamentos de menta con un grano de pimienta.
 Al lado colocamos una gota de confitura de café.

LA CLAVE

Esta receta también la hacemos con queso Munster. La fresa asada es una sorpresa al paladar y el café y la pimienta rosa le dan el toque de magia necesaria para que nuestros clientes la conviertan en una de sus preferidas.

MARIDAJE

Lo tomaríamos con un Cava Brut Nature que le va a dar frescura y acidez al plato.

Gazpacho de emmental con atún y ralladura de pan frito al ajillo -



Información general:

Queso asociado: **Emmental**

Para 4 Personas

Ingredientes:

50gr. almendra tierna
40gr. tomate seco
200gr. atún en sorra
40gr. pan de baguette
300gr. queso Emmental
20ml. aceite de oliva
10ml. vinagre de Jerez
1diente de ajo

Preparación:

Elaboración:

Cortamos en dados el atún en sorra.

Trituramos el tomate seco en la Thermomix y lo mezclamos con aceite de oliva virgen, punto de sal (textura puré).

Laminamos las almendras. Doramos los ajos en aceite de oliva, retiramos y en ese mismo aceite doramos el pan cortado en finas lascas, una vez frito trituramos hasta conseguir un fino polvo.

Para el gazpacho trituramos el queso en Thermomix, añadimos el ajo previamente escaldado, emulsionamos con aceite y vinagre de Jerez. Punto de sal. Pasar por un colador fino.

Montaje:

Colocamos los dados de atún en forma circular alrededor de la base de un plato hondo, alternamos con el polvo de pan colocando en la parte superior la almendra tierna, encima de los dados de atún un punto de emulsión de tomate seco y en la parte central del plato servimos el gazpacho de Emmental servido en un soporte, jarra.



HUEVO AL PLATO CON CHORIZO Y CAMEMBERT

Maldon.

LA CLAVE

Este plato surge a raíz de reiteradas visitas desde muy joven al restaurante “Panchito” de Barcelona. Allí, de la idea de la quesadilla y los choricitos hacemos nosotros esta crema de Camembert con yema de huevo y chorizo frito.

MARIDAJE

Al ser un plato que lleva chorizo elegimos a un tinto de la región de Navarra, un Reserva estaría bien, a ser posible del 2000, que a pesar de su crianza en barrica y botella aún conservará fruta fresca, y será un vino fácil de tomar.

LAS TAPAS

- 200 g de queso Camembert
- 300 ml nata líquida
- 4 huevos de gallina joven
- 1 chorizo fresco
- sal Maldon

ELABORACIÓN

Obtenemos el suero de Camembert, fundiendo el queso con 200 ml de nata líquida al baño María durante 1 hora.

El resto de la nata la semimontamos.

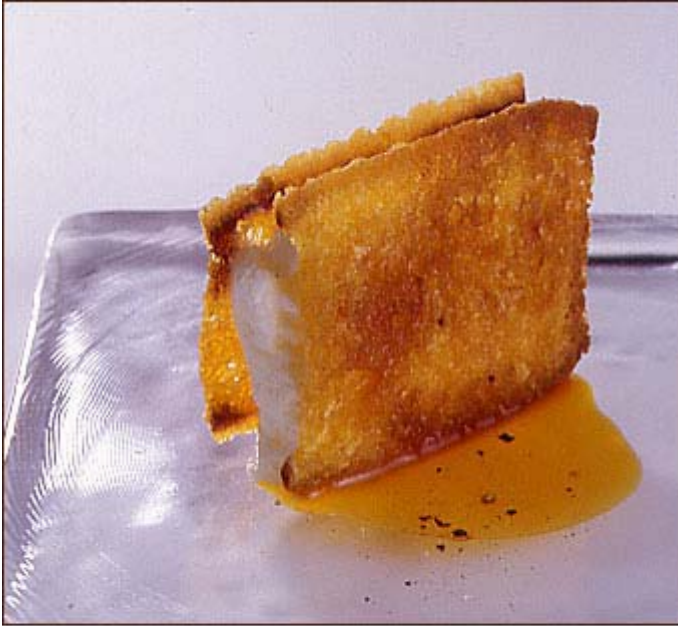
Cortamos unas rodajas de chorizo y las freímos en aceite guardando un poco de éste.

Mezclamos el suero con la nata.

MONTAJE

Ponemos un poco de la mezcla de suero y nata en un plato hondo y lo gratinamos ligeramente.

Colocamos la yema de huevo y las rodajas de chorizo; lo gratinamos unos segundos más, añadimos unas gotas de aceite de chorizo y cristales de sal



MALLORQUÍN

LAS TAPAS

- 400 g de queso Emmental
- 300 ml de nata líquida
- 1 clara de huevo
- c.s. pan de molde o baguette
- c.s. sobrasada
- pimienta negra

ELABORACIÓN

Calentamos la sobrasada, extraemos el aceite y lo reservamos.

Calentamos la nata y le añadimos el queso rallado, un poco de sal, lo tapamos y lo dejamos infusionar durante 30 minutos. Pasado este tiempo colamos; cuando se haya enfriado un poco le añadimos la clara de huevo y lo volvemos a pasar por un colador fino. Lo metemos en un sifón, lo cargamos y lo dejamos en el frigorífico 1 hora. Quitamos la corteza al pan y lo ponemos a congelar. Luego lo cortaremos en láminas de 2 mm con la máquina cortafiambres.

MONTAJE

En una sartén ponemos un poco del aceite de sobrasada, cuando esté caliente ponemos a tostar el pan; lo retiramos cuando esté crujiente. Ya en el plato pondremos un poco de aceite de sobrasada.

En una lámina de pan ponemos la espuma de Emmental y cubrimos con otra lámina; fabricamos así un “sandwich” que colocamos en el plato de forma vertical. Espolvoreamos con un poco de pimienta negra.

LA CLAVE

Igual que el Brie, el Emmental es un queso soluble con la nata para poder obtener una espuma. La sobrasada le aporta esa fuerza que el queso, al servirse en espuma, necesita.

Todo al servicio de un clásico de la sandwichería.

MARIDAJE

Al llevar sobrasada proponemos tomarlo con tinto de la D.O.Ca Rioja, intentaremos buscar un tinto joven del año '03, donde predominen los aromas primarios de la uva, para aguantar el sabor del queso y sobrasada, pero que nunca queden por encima.



Mix de ensaladas con gelatina de vino dulce y crema de camembert - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Camembert**

Para 4 Personas

Ingredientes:

achicoria
lojo rosso
escarola
50gr. de pasas
50gr. de piñones
50ml. de vino dulce
100gr. de Camembert
10ml. de leche entera
2 hojas de gelatina
10ml. de aceite de oliva
5ml. de vinagre

Preparación:

Elaboración:

Limpiamos toda la verdura, rompiéndola con las manos y sumergiéndola en agua y hielo durante unos minutos.

Para la gelatina ponemos a remojo las colas durante 5 minutos, calentamos una parte del vino y fundimos las colas, añadimos el resto y dejamos cuajar en el frigorífico.

Una vez lista la cortamos con el corta-pastas o molde, aliñamos la ensalada, junto a piñones y pasas, trituramos en la Thermomix queso y leche, pasamos por un colador fino y servimos.

Montaje:

Colocamos la gelatina y sobreponemos la ensalada, alrededor de ella la sopa de Camembert cortada con aceite de oliva.



LAS TAPAS

- 100 g de queso de cabra
- 20 rábanos
- 12 flores, pensamientos
- 3 ml de vinagre de Módena
- 1 dl de aceite de oliva
- 10 g de glucosa o azúcar

ELABORACIÓN

Lavar los rábanos y cortar los extremos.

Cortar el queso de cabra del diámetro del rábano y 5mm de grosor.

Reducir el vinagre y añadirle 10 g de glucosa líquida o azúcar para obtener un sirope. Una vez frío, mezclar con el aceite de oliva.

MONTAJE

Colocar los rabanitos con el queso encima; adornar con las flores de pensamiento y aliñar con la “vinagreta”.

RÁBANOS CON QUESO DE CABRA Y PENSAMIENTOS

definitivamente con el sabor viejo del queso de cabra semicurado.

Las flores le dan un toque colorista y a la vez exótico.

MARIDAJE

Por la mezcla de sabores, fresco y viejo, buscamos un blanco de la región de Rueda, fermentado en barrica, de la cosecha de 2002 ó 2003, que también tiene frescura en boca y consistencia por la madera.

LA CLAVE

El frescor y la carnosidad del rábano contrastan



RAVIOLI DE CAMEMBERT CON SETAS DE TEMPORADA

poco de aceite; colarlo y meterlo en un biberón.
Picar el resto del perejil.

MONTAJE

Poner en un cazo aceite a calentar; cuando alcance los 170°C freír el ravioli y pasarlo a un papel secante.
Dibujar un círculo en el centro de un plato con el puré de perejil.
Saltear las colmenillas con el aceite de ajo y añadirle el perejil picado. Colocarlas en el centro del círculo.
Disponer encima el ravioli. Adornar con sal Maldon y cebollino.

LA CLAVE

La cualidad fundente del queso nos permite el recurso fácil del ravioli “coulant”; si además, lo acompañamos con unas setas de temporada salteadas lo convertimos en plato apetecible para todos.

MARIDAJE

Seguiríamos con otro Cava diferente, pero esta vez con un Gran Reserva, que debido a su crianza y complejidad tanto en boca como en nariz, acompaña a las setas de temporada.

LAS TAPAS

- 300 g de queso Camembert
- 150 g de pasta Brissa
- 150 g de colmenillas frescas
- aceite de oliva 0,4º
- 100 g de perejil fresco
- 1 dientes de ajo
- c.s. aceite de oliva Virgen
- c.s. yema de huevo

ELABORACIÓN

Cortar el queso Camembert en cuadrados de 3 x 3 cm y 0,5 cm de alto. Estirar la pasta brisa y cortar láminas de 7 x 7cm.

Rellenar de queso Camembert, doblar, cerrar y sellar con yema de huevo.

Limpiar y cortar en juliana las colmenillas. Lavar y escaldar en agua hirviendo 3/4 partes del perejil, refrescar con agua y hielo.

Laminar los ajos y freírlos hasta obtener unas chips. Reservar el aceite.

Triturar el perejil con la chips de ajo y añadirle un



ROASTBEEF, ENSALADA DE ANISADOS Y QUESO DE CABRA

LAS TAPAS

Ensalada:

- bulbo de hinojo
- cebolleta tierna
- eneldo
- perifollo
- menta
- cilantro
- hojas de perejil

Ensalada:

- bulbo de hinojo
- cebolleta tierna
- eneldo
- perifollo
- menta
- cilantro
- hojas de perejil

Vinagreta:

- 1 dl zumo de limón
- 1/2 l aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza antigua
- sal • pimienta negra

Roast-beef:

- lomo de ternera de 2 kg
- mantequilla para marcar
- sal

Queso:

- 4 discos de rulo de cabra

Emulsión:

- 400 g judías verdes
- 2 dl aceite de oliva
- sal
- agar-agar 2 g

ELABORACIÓN

Cortar el lomo en una pieza grande de unos 2 kg, sazonar y marcar a la plancha con mantequilla por todos los lados. Asar en el horno a 190°C, glaseando a menudo, hasta que el interior alcance una temperatura de 40°C. Retirar y dejar enfriar. Recortar los bordes y cortar en láminas muy finas, bien a mano o con una máquina cortafiambres. Dividir el queso en 4 discos. Cortar muy fino el bulbo de hinojo, en aros la cebolleta y deshojar todas las hierbas; colocarlas en hielo y agua. Preparamos la vinagreta triturando la mostaza con un poco de limón, sal y aceite de oliva. Aliñar la ensalada con esta vinagreta en el momento de servir. Hervir las judías verdes y refrescar en hielo y agua. Licuarlas. Añadir el agar-agar; llevar a ebullición y enfriar en la nevera. Una vez frío, emulsionar con aceite de oliva, meter en un biberón y reservar.

MONTAJE

Dibujar un círculo con la emulsión de judías verdes. Gratinar el disco de queso 5 minutos a 150°C y colocarlo en el centro del círculo. Disponer encima del queso las láminas de roast-beef en forma de pañuelo y, por último, la ensalada de hierbas anisadas aliñada con la vinagreta. Acabar sazonando con pimienta negra recién molida y unas gotas de aceite de oliva.

LA CLAVE

Otra manera de entender la tradicional ensalada de queso de cabra; esta vez con el roast-beef, como plato fresco para el verano.

MARIDAJE Nos inclinamos por un blanco, un Chardonnay del 99 de la D.O. Pla i Llevant (Mallorca), que tras una larga crianza de 4 años no nos defraudará, debido a su complejidad y ser graso en boca.



ROQUEFORT, FRAMBUESA Y RÚCULA FRITA

LAS TAPAS

- 80 g de queso Roquefort
- 100 g de frambuesa fresca
- 100 g de azúcar
- hojas de rúcula
- aceite para freír
- sal Maldon
- aceite de oliva
- 1 dl vinagre Fórum



ELABORACIÓN

Cortar una loncha de queso de 2 cm y con la ayuda de un descorazonador de manzanas obtendremos unos tubitos.

Cocer a fuego muy suave, durante 1 hora, una mermelada hecha con las frambuesas y el azúcar.

Triturar, colar y enfriar. Meter en un biberón.

Lavamos bien las hojas de rúcula, las secamos y las freímos en aceite de oliva 0,4º a temperatura media, las pasamos a papel secante.

Poner en un cazo el Fórum con 15 g de azúcar,

calentar hasta obtener un caramelo.

MONTAJE

Colocar verticales 3 tubos de Roquefort, formando una fila. Encima de cada uno poner un punto de mermelada y una hoja de rúcula frita con un cristal de sal Maldon. Ponemos en el plato una gota de aceite de oliva y una gota de caramelo entre tubo y tubo.

LA CLAVE

La mezcla de quesos de sabor intenso con compotas de frutas, rojas en este caso, como guarnición es un reputado concepto culinario y una fuente inagotable de inspiración.

MARIDAJE

Con este plato hemos elegido un dulce con Monastell, de Jumilla, al ser una variedad de uva que tiene muchos recuerdos de fruta roja y negra.



ROYAL DE QUESO DE CABRA, MIEL Y MANZANILLA

LAS TAPAS

- 200 g de queso de cabra, tipo rulo
- 200 ml de caldo de pollo
- 3 yemas de huevo
- 200 ml de nata líquida
- 100 g de miel
- manzanilla en flor
- 75 g de claras de huevo
- 2 colas de gelatina
- c.s. azúcar
- sal y pimienta negra

ELABORACIÓN

Fundir el queso en el caldo de pollo, añadir las yemas. Agregar sal y pimienta, colar y cocer en el horno a vapor durante 10 minutos.

Calentar la nata con la miel, meter en un sifón, cargar y dejar reposar.

Calentar las claras en el microondas al mínimo durante 2 minutos, sacar, mover con una varilla y volver a calentar otros 2 minutos; diluimos en ellas las hojas de gelatina, pasamos por un colador fino y

bañamos las flores de manzanilla, una a una; espolvoreamos con azúcar y dejamos secar encima del horno durante 36 horas.

MONTAJE

En un vaso plano poner un poco de la royal de queso, templarla; disponer la espuma de miel encima y colocar, finalmente, la flor de manzanilla.

Molemos un poco de pimienta negra en el último momento.

LA CLAVE

A partir de la tarta de queso, recuperamos la royal...flan salado, que nos da esa textura cremosa y que nos suaviza la miel y el crujiente de la manzanilla en flor azucarada.

MARIDAJE

Postre con miel que le da dulzor y la flor de manzanilla que le da frescor. Hemos elegido un dulce del Penedès, de la variedad Riesling , con un punto de dulzor que no va a enmascarar el del plato.

Tarta "Bombón" de manzana y Queso de cabra - Tapas



Información general:

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 1 manzana Granny Smith
- 60 gr. Queso de cabra "rulo"
- 50 gr. nata líquida
- 50ml. de leche entera
- 100 ml. Calvados
- 2 hojas gelatina
- 60 gr. azúcar refinada
- pimienta negra recién molida

para el bizcocho

- 75gr. de mantequilla
- 50gr. de azúcar
- 1 yema
- 1 huevo
- 100gr. de harina
- 3 gr. de levadura Royal

Preparación:

Elaboración:

- 1- Con la ayuda de un descorazonador obtenemos unos tubos de manzana, los cortaremos en la medida deseada y vaciaremos con la ayuda de una cuchara vaciadora.
- 2- Ponemos el azúcar en una sartén, cuando se convierta en caramelo añadimos las manzanas y dejamos que cojan un poco de color. Añadimos unas gotas de calvados para ayudar en la cocción, añadimos un poco de sal y reservamos.
- 3- Para obtener la crema de queso trituramos este con la nata caliente, añadimos la leche y metemos en un biberón o botella de plástico.
- 4- Calentamos la parte restante de calvados, añadimos las hojas de gelatina y dejamos enfriar.
- 5- El bizcocho, mezclamos mantequilla y azúcar, emulsionamos con la ayuda de una varilla, añadimos las yemas y la clara montada, añadimos harina y la levadura, cuando tengamos la masa homogénea, introducimos en un molde y horneamos a 180°C durante 40 minutos, desmoldamos y cortamos a medida.

Montaje del plato:

Templamos las manzanas y rellenamos con la gelatina de Calvados, cubrimos con la crema de queso y molemos un poco de pimienta en el último momento.
Delante del bombón de manzana colocamos el dadito de bizcocho y espolvoreamos un poco de azúcar glass y canela.



LAS TAPAS

- 300 g Queso Camembert
- 300 g calabaza
- agar-agar (2 g por 300 ml)
- 4 cerezas

Sopa de naranja:

- 1 naranja
- 1 dl nata líquida

Bizcocho

- 135 g de azúcar glass
- 5 yemas
- 1 huevo
- 5 claras
- 50 g. de azúcar
- 170 g de harina
- c.s. de anís estrella
- c.s. de curry
- c.s. de pimienta blanca y negra
- cardamomo
- canela

TARTA DE QUESO ESPECIADA

ELABORACIÓN

Para el bizcocho, montar las yemas con el huevo y añadirle el azúcar glass. Por otro lado montar las claras con el azúcar y añadirlo a la primera mezcla. Ir añadiendo la harina en forma de nieve y mezclando a mano. Por último añadir el polvo de especias, que obtendremos triturándolas y pasándolas por un tamiz.

Cocer la plancha de bizcocho en el horno a 180°C durante 22 minutos. Cortar una lámina de la plancha de bizcocho y cortar un disco con un molde de acero de 7 cm de diámetro. Con el mismo molde cortar el queso Camembert y colocarlo encima del bizcocho.

Licuar la calabaza, añadir 30 g de azúcar y 0,5 g de agar-agar. Llevar a ebullición y cubrir el queso sin sacar del molde; dejar enfriar. Cortar las cerezas por la mitad y deshuesarlas con cuidado.

Obtener el zumo de naranja, añadirle nata líquida y dejar reducir. Rallar piel de naranja.

MONTAJE

Desmoldar la tarta. Cortar una cuña (un cuarto aproximadamente) y calentar ligeramente. Colocar en el plato con la crema de naranja y, al lado, las cerezas rellenas de piel de naranja.

LA CLAVE

Pensando en la típica tarta de queso, quisimos darle un toque aromático introduciéndole la mezcla de especias (masala), y caliente con el agar de calabaza que, además, se integra perfectamente con esa textura untuosa del Camembert. Los cítricos, como es sabido, nos sirven para refrescar.

MARIDAJE

Al ser un postre terminaremos con otro espumoso, Brut Nature a ser posible. Ligero, fresco, elegante y con acidez equilibrada.

Tortilla de patata con cebolla y Brie - Tapas



Información general:

Queso asociado: **Brie**

Para 4 Personas

Ingredientes:

- 250 gr. queso Brie
- 50 gr. patata monalisa
- 2 huevos de codorniz
- pimienta negra
- 100 ml. nata líquida
- 100 ml. leche
- 300 gr. cebolla roja

Preparación:

Elaboración:

- 1- Para obtener la sopita de queso calentamos la nata y la leche con el queso hasta fundir, arreglamos de sal y pimienta, colamos y reservamos
- 2- Cortamos unas láminas de patata, con la ayuda de una mandolina, sobreponemos las unas con las otras, igualamos y colocamos entre dos papeles sulfurizados, añadimos unas gotas de aceite y un poco de sal. Horneamos a 150°C durante 8 minutos.
- 3- Pochamos los huevos de codorniz introduciéndolos en agua hirviendo que previamente habremos salado y movido con la ayuda de una varilla. Refrescamos en agua con hielo.
- 4- Cortamos la cebolla en juliana y la colocamos en el fuego (a fuego lento) con un poco de aceite y sal durante tres horas. Una vez pochada, la pasamos por el pasapuré.

Montaje:

Con las láminas de patata preparamos un cilindro, que rellenaremos con los huevos de codorniz. Lo calentamos ligeramente en el horno o en la salamandra.

Al lado del cilindro ponemos un punto de mermelada de cebolla, justo antes de servir, añadimos la crema de queso y molemos un poco de pimienta negra recién molida.



LAS TAPAS

- 400 gr de queso Brie
- 100gr de uva moscatel
- 6 yemas de huevo
- 2 dl de aceite de Oliva Virgen
- 100 ml de nata líquida

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un descorazonador de manzana obtenemos tubos de patata, que cortamos a su vez en tubitos de 3 cm; los vaciamos con la ayuda de una cuchara vaciadora. Los ponemos a confitar en el horno con aceite de oliva 0,4º durante 12 minutos a 145ºC. Escurrimos el aceite; los marcamos con mantequilla. Rellenamos cada patata con cada uno de los quesos. Trituramos las avellanas con un poco de agua y emulsionamos con aceite; lo metemos en un biberón.

MONTAJE

Ponemos una cucharada de emulsión de avellana en el centro del plato. Calentamos las patatas y las disponemos alrededor. Colocamos avellana picada encima de cada patata y unas hojitas de tomillo limonero.

TORTILLA DE QUESO BRIE CON UVAS MOSCATEL

el centro del plato. Calentamos las patatas y las disponemos alrededor. Colocamos avellana picada encima de cada patata y unas hojitas de tomillo limonero.

LA CLAVE

Jugamos con el espíritu de la fondue y aprovechamos la neutralidad de la patata para así poder apreciar el sabor de cada uno de los quesos. Jugamos con cada queso en su textura original, dejando que sea la mantecosisidad de la patata bien confitada la que realce las virtudes y propiedades de cada queso.

MARIDAJE

Al ser un plato suave y llevar uva moscatel que le transfiere frescura y un poco de dulzor, lo tomaríamos con un Sauvignon Blanc, de la añada 2003 para darle ligereza a la tortilla y toque frutal que acompaña a la uva moscatel.





TOSTA DE CHANTARELLAS, QUESO AZUL Y ESPINACA FRITA

LAS TAPAS

- 4 rebanadas de pan de baguette
- 50g queso fresco
- 50g queso azul de la familia Bleu (Auvergne, Bresse, Causses) o Fourme (d'Ambert, Montbrisson)
- 100 g chantarellas mini
- 4 hojas de espinaca
- nuez moscada para rallar
- sal y pimienta

ELABORACIÓN

Escoger las hojas de espinacas y limpiarlas. Freírlas en aceite.

Triturar el queso azul con el queso fresco, colarlo y reservarlo.

Para preparar el escabeche, rehogar los ajos, las chalotas y la cebolla junto con las hierbas aromáticas; caramelizar con un poco de miel, añadirle la soja y el vinagre Forum. Cuando haya reducido añadirle el caldo, volver a reducir y ligar un poco. Colar y reservar.

Saltear las setas y mojarlas con el escabeche, meterlas tapadas en el horno a 150°C durante 10 minutos.

MONTAJE

Tostar el pan y untarlo con la crema de queso, añadirle las setas escabechadas y darle un golpe de calor al conjunto. Cubrirlo con las chips de espinaca, sazonar con un poquito de sal y nuez moscada rallada.

LA CLAVE

Partiendo del sabor intenso del queso azul, combinándolo con el dulce del escabeche elaborado con miel, sobreponemos todos los productos en una base de pan consiguiendo que de un bocado se fusionen dos sabores tan distantes.

MARIDAJE

Tomaremos este plato con un vino dulce, un PX de Montilla-Moriles, que acompañara el fuerte sabor del queso.