

LES FROMAGES / LAS TAPAS
 manual de quesos de Francia por Sergi Arola



PARA 4 PERSONAS

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

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 plano y, a lado, los dados de lacón caramelizado. Acabar con unos gotas de aceite.

Argumentos

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

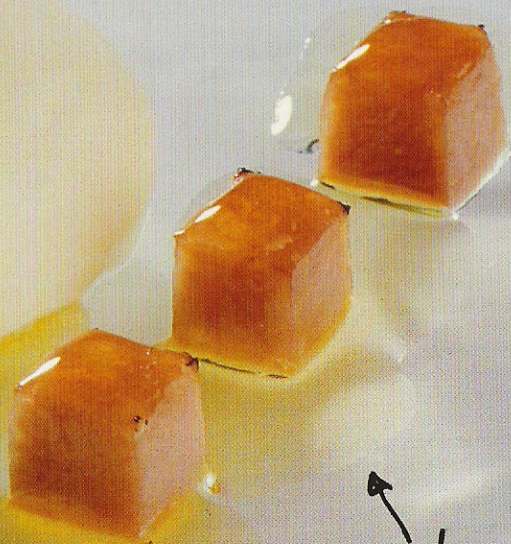
Acompañado de lacón, que lo realza con ese toque ahumado y que, además, acepta bien el caramelizado.

MARIDAJE

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

espuma de
QUESO BRIE
lacon caramelizado

Brie →



←
lacon

PARA 4 PERSONAS

colmenillas frescos grandes 12
aceite de oliva Virgen c.s.
queso Brie 150 g
nata líquida 200 ml
Oporto 1/2 l
glucosa líquida 25 g

EMULSIÓN DE PIÑONES
piñones 80 g
aceite de girasol 1 dl

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 "sirope".

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.

Argumentos

Una vez más, 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 remite a 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.

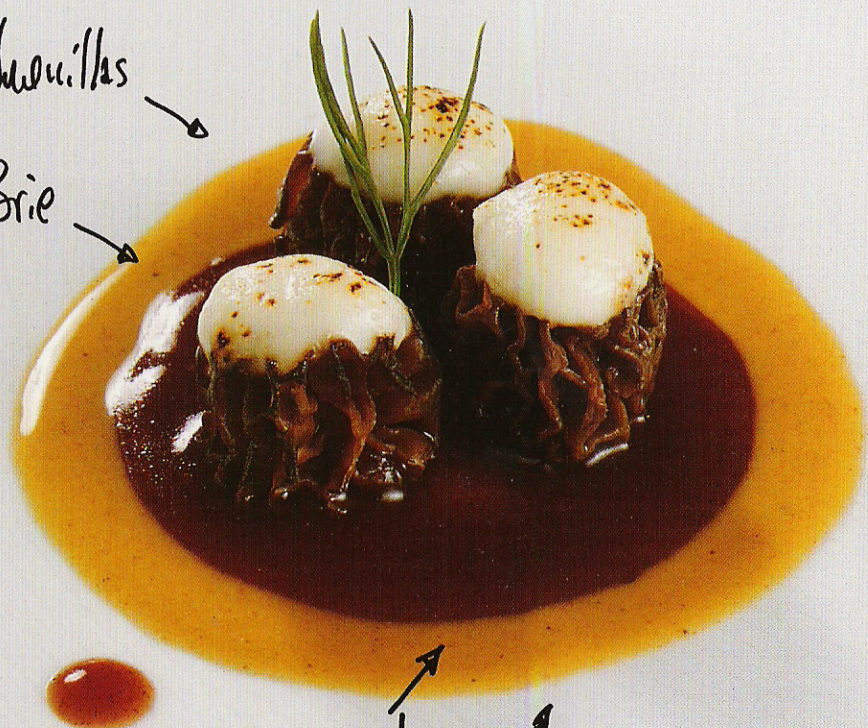
colmenillas
rellenas de BRIE

Colmenillas

Brie

Queso

piñones



PARA 4 PERSONAS

queso Brie 400 g
 uvas moscatel 100 g
 yemas de huevo 6
 aceite de oliva Virgen 2 dl
 nata líquida 100 ml

Para la espuma, meter las yemas y un poco de sal en un sifón. Cargar y poner al baño María. Para la crema de queso, fundir el queso Brie con la nata al baño María, triturar y colar. Pelar las uvas y despepitárlas.

MONTAJE

Colocar unas cinco uvas en el fondo de una copa de cristal. Llenar hasta 1/3 de crema de queso caliente. Disponer la espuma caliente de yema, unas gotas de aceite de oliva y pimienta negra recién molida.

Argumentos

El binario queso-huevo, dos productos conocidos dentro de la cocina más popular y que se representa en múltiples variantes; aparece cada uno con su personalidad para que su explosión en boca respete al máximo sus características. La uva moscatel contribuye a aligerar la untuosidad de la mezcla.

MARIDAJE

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

tortilla de
QUESO BRIE
uvas moscatel

Espuma de yema
↓

Crema de queso
↓

uvas
↗



PARA 4 PERSONAS

queso Emmental 80 g
 queso Brie 80 g
 queso Camembert 80 g
 queso Roquefort 80 g
 queso de cabra 80 g
 patatas monalisa c.s.
 avellanas tostadas 200 g
 aceite de oliva 0,4º 2 dl

Con la ayuda de un descorazonador de manzana obtenemos tubos de patata, que cortamos a su vez en tubitos de 3cm; 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 145°C. 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

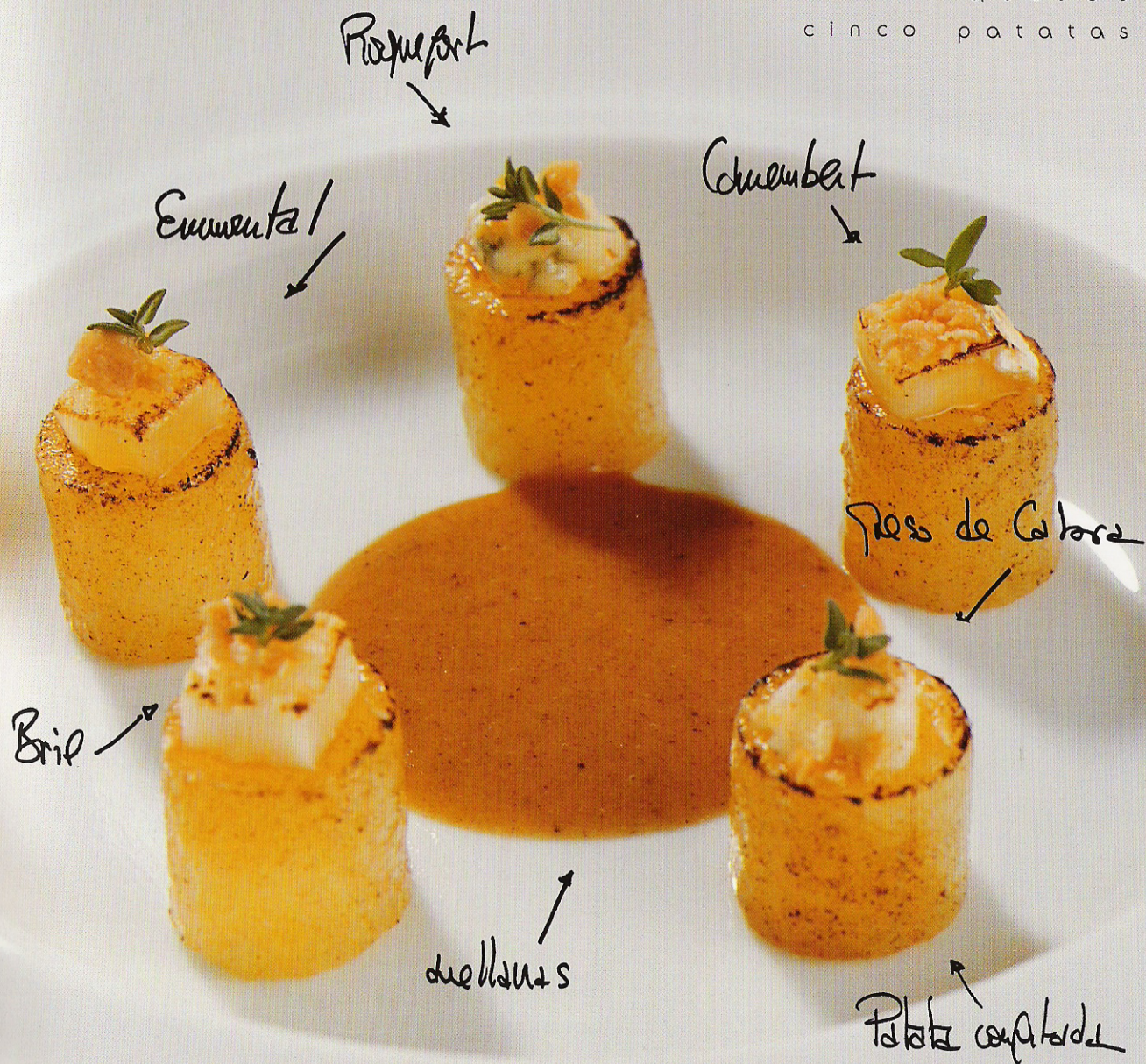
Ponemos una cucharada de emulsión de avellana en el centro del plato. Calentamos las patatas y las disponemos alrededor. Colocamos avellana picada encima de cada patata y unas hojitas de tomillo limonero.

Argumentos

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.

CINCO QUESOS
cinco patatas

PARA 4 PERSONAS

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

24

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 encima los filamentos de menta con un grano de pimienta.

Al lado colocamos una gota de confitura de café.

Argumentos

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

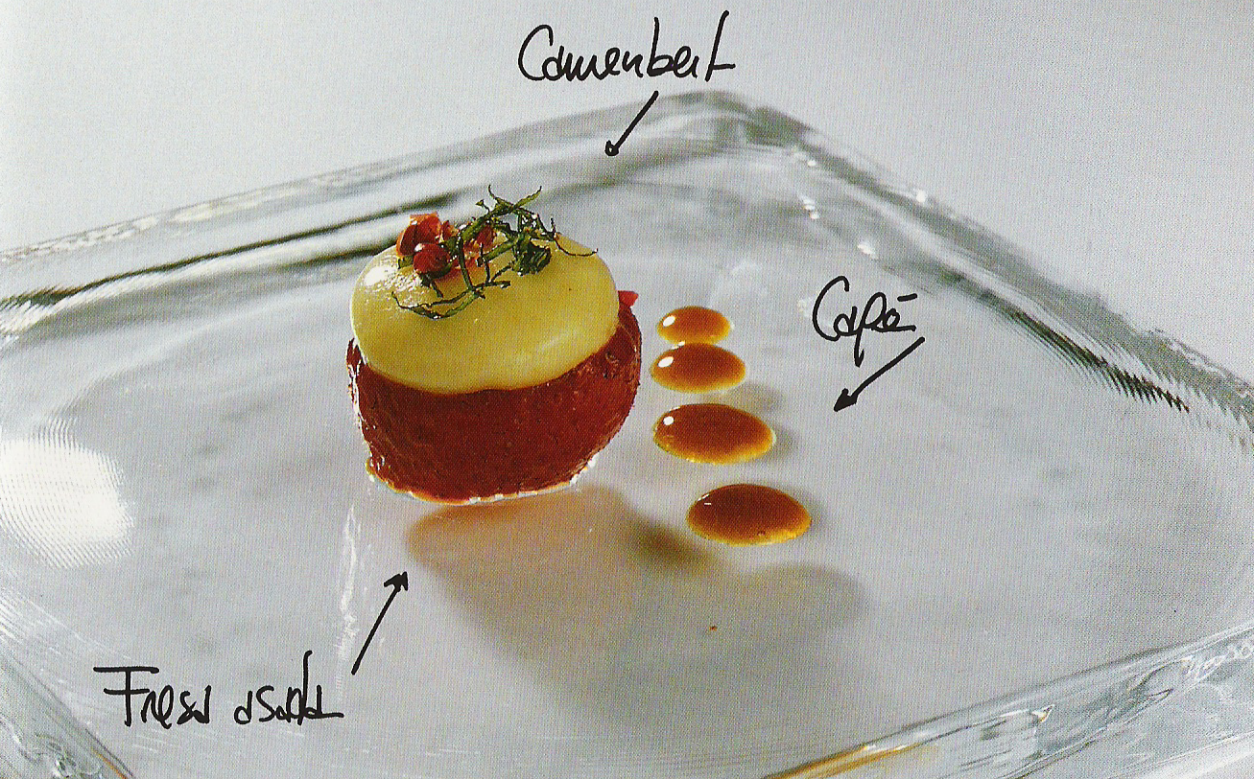
Lo tomaríamos con un cava Brut Nature que le va a dar frescura y acidez al plato.

fresa asada
CAMEMBERT

Camembert

Café

Fresa asada



PARA 4 PERSONAS

queso Camembert 300 g
 pasta brisa 150 g
 colmenillos frescos 150 g
 aceite de oliva 0,4º
 perejil fresco 100 g
 dientes de ajo 1
 aceite de oliva Virgen
 yema de huevo c.s.

Cortar el queso Camembert en cuadrados de 3 x 3 cm y 0,5 de alto.

Estirar la pasta brisa y cortar láminas de 7 x 7 cm. 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 ojos y freírlos hasta obtener unas chips. Reservar el aceite.

Triturar el perejil con las chips de ajo y añadirle un poco del 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.

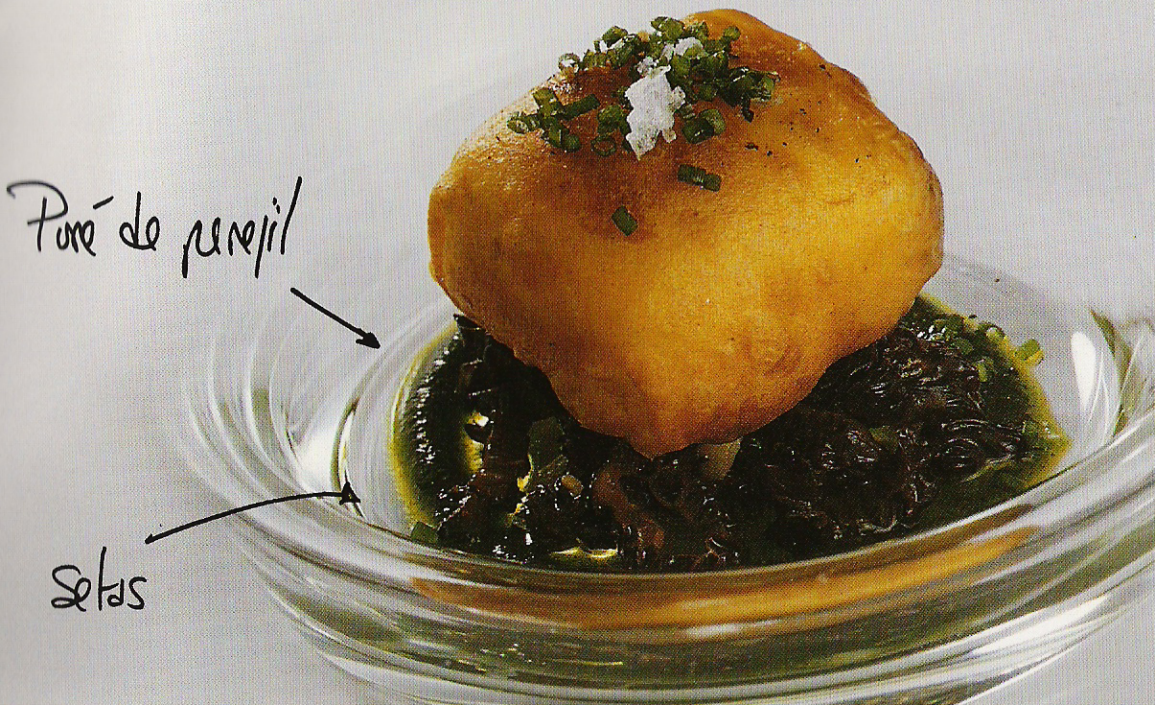
Argumentos

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, 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.

ravioli de
CAMEMBERT
setas de temporada



Puré de perejil

Setas

PARA 4 PERSONAS

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

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 Maldon.

Argumentos

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 un tinto de la región de Navarra, un Reserva estaría bien, al 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.

huevo al plato
chorizo
CAMEMBERT

Huevo



Queso



Chorizo



PARA 4 PERSONAS

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

SOPA DE NARANJA
naranja 1
nata líquida 1 dl

BIZCOCHO
azúcar lustre 135 g
yemas 5
huevo 1
claros 5
azúcar 50 g
harina 170 g
anis estrella c.s.
curry c.s.
pimienta blanca y negra c.s.
cardamomo c.s.
canela c.s.

Para el bizcocho, montar las yemas con el huevo y añadirle el azúcar lustre.

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 el bizcocho en el horno a 180°C durante 25 minutos.

Cortar una lámina de bizcocho y, con un molde de acero de 7 cm de diámetro, cortar un disco. Con un molde igual, cortar un disco de queso Camembert y colocarlo encima del bizcocho, que mantenemos en el molde.

Licuar la calabaza, añadir 30 gr de azúcar y 0,5 gr 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 la naranja y reducirlo, añadirle la 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.

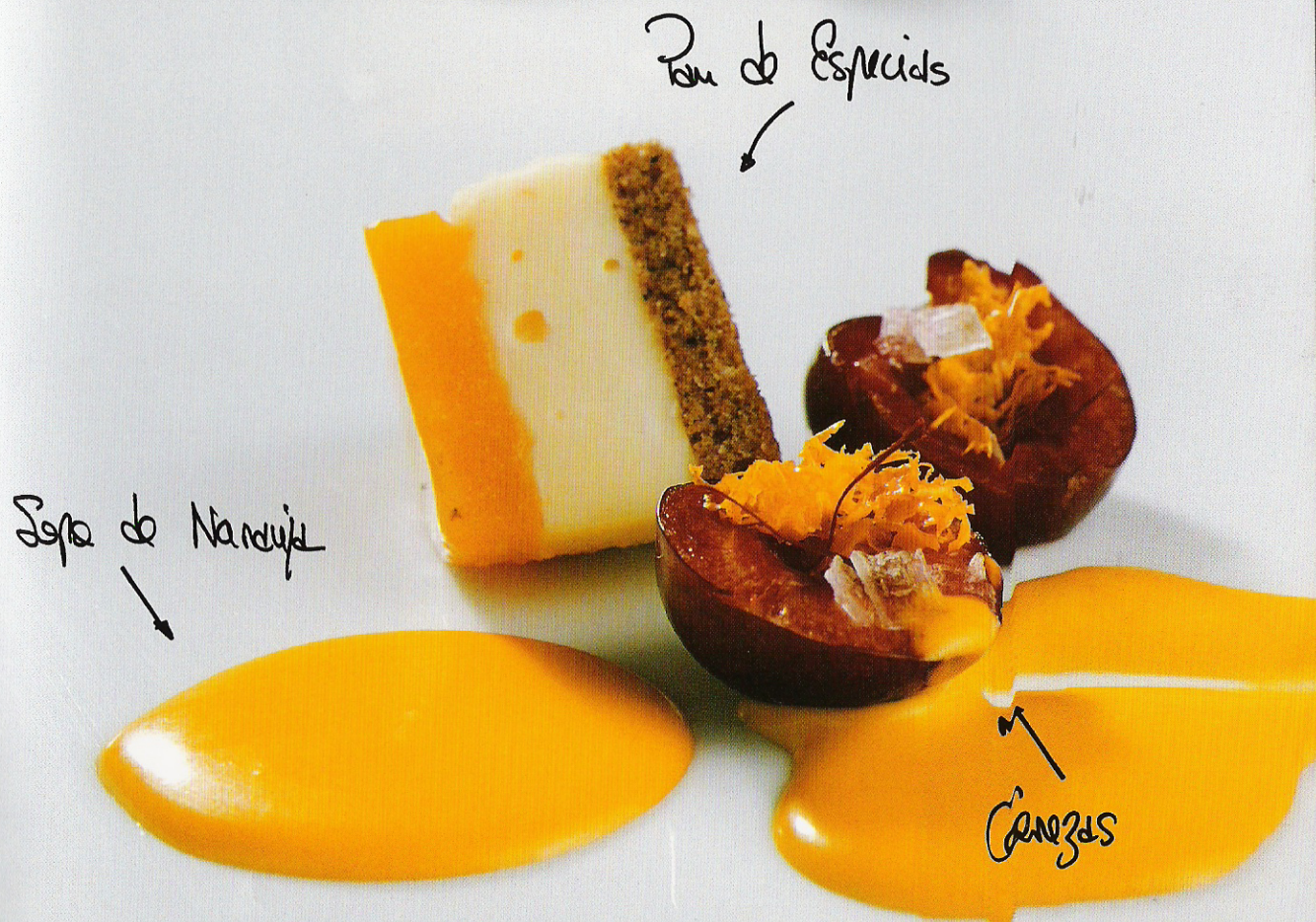
Argumentos

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 al ser posible. Ligero, fresco, con un carbónico elegante y acidez equilibrada.

tarta de
CAMEMBERT
especiada



PARA 4 PERSONAS

queso Roquefort 80 g
frambuesa, fresca 100 g
azúcar 100 g
hojas de rúcula c.s.
aceite para freír c.s.
sal Maldon
aceite de oliva
vinagre balsámico 1 dl

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 0,4° a temperatura media. Las pasamos a papel secante.

Poner en un cazo el vinagre 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.

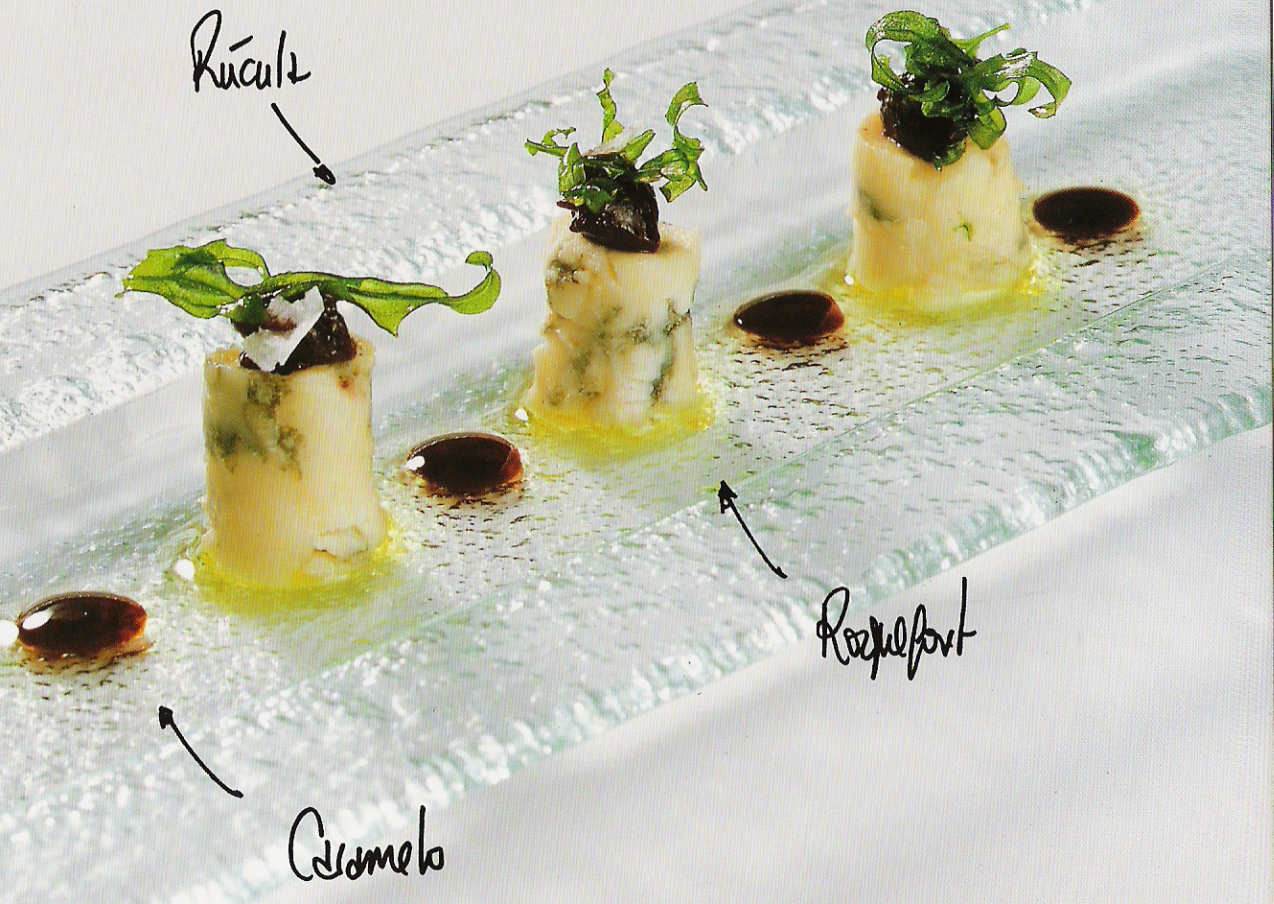
Argumentos

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

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

ROQUEFORT
frambuesa
rúcula frita



PARA 4 PERSONAS

rebanadas de pan de baguette 4
 queso fresco 50 g
 queso azul de la familia Bleu
 (Auvergne, Bresse, Causses) o Fourme
 (d'Ambert, Montbrison) 50 g
 chantarrellos mini 100 g
 espinacas 4 hojas
 nuez mascada para rallar
 sal
 pimienta

ESCABECHE

dientes de ajo 6
 chalotas 3
 cebolla roja 1/2
 tomillo fresco 1 ramita
 romero fresco 1 ramita
 miel 100 g
 vinagre balsámico 1 dl
 soja 50 ml
 caldo de pollo 1/4 l

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 balsámico. 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 mascada rallada.

Argumentos

Partiendo del sabor intenso del Roquefort, 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 sabores tan distantes.

MARIDAJE

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

tosta de chantarellas
QUESO AZUL
espinaca frita

Espinaca frita



Chantarellas



Queso azul

queso Emmental rallado 400 g
nata líquida 300 ml
clara de huevo 1
pan de molde o baguette c.s.
sobrasada c.s.
pimiento negro

Calentamos la sobrasada, extraemos el aceite y lo reservamos.

Calentamos la nata y le añadimos el queso Emmental rallado, un poco de sal, lo tapamos y lo dejamos infundir durante 30 minutos.

Pasado este tiempo lo 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 2mm 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.

Argumentos

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 2003 donde predominen los aromas primarios de la uva, para aguantar el sabor del queso y sobrasada, pero que nunca quede por encima.



→
Espuma de queso

→
Aceite de Sobrasada

PARA 4 PERSONAS

berenjena grande 1
 queso de cobra 300 g
 Boletus Edulis 200 g
 jugo de carne 200 ml

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.

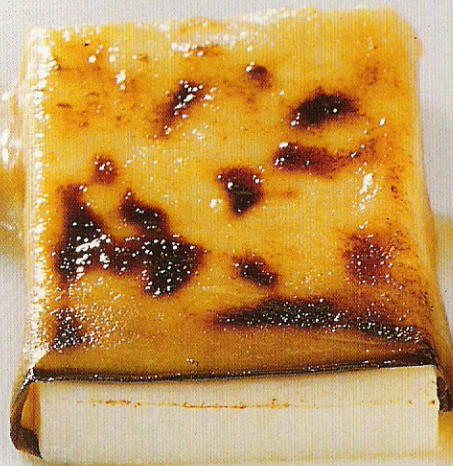
Argumentos

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.

crêpe de berenjena
QUESO DE CABRA



Berenjena

Queso de cabra

Bolitos

PARA 4 PERSONAS

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

Lavar los rábanos y cortar los extremos.

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

Añadir 10 g de glucosa líquida o azúcar al vinagre y reducirlo 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".

Argumentos

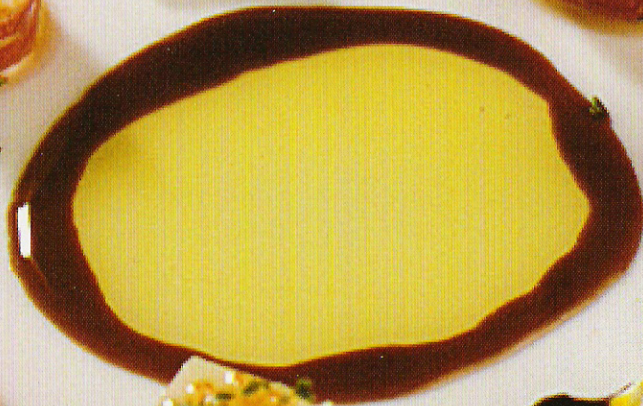
El frescor y carnosidad del rábano contrastan definitivamente con el sabor viejo del queso de cabra semicurado. Las flores le dan un toque colorista y a la vez exótico.

MARIDAJE

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

rábanos
pensamientos
QUESO DE CABRA

Queso de cabra



Rábanos



Pensamientos



PARA 4 PERSONAS

ENSALADA

bulbo de hinojo c.s.
 cebolleta tierna c.s.
 eneldo c.s.
 perejil c.s.
 menta c.s.
 cilantro c.s.
 hojas de perejil c.s.

VINAGRETA

zum de limón 1 dl
 aceite de oliva 1/2 l
 mostaza antigua 1 cucharada
 sal
 pimienta negra

ROAST-BEEF

lomo de ternera de 2 kg
 mantequilla para marcar
 sal

QUESO

rulo de cabra 4 discos

EMULSIÓN

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

Cortar el lomo en una pieza 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; colocarlos en agua y hielo.

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 agua y hielo. 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.

Argumentos

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

MARIDAJE

Plato de carne, con un toque peculiar y refrescante que le da la ensalada de anisados. Hemos seleccionado un blanco complejo en nariz y potente en boca. 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.

roast-beef
ensalada de anisados
QUESO DE CABRA



PARA 4 PERSONAS

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

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.

Argumentos


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

royal de
QUESO DE CABRA
miel y manzanilla

Manzanilla



Espuma de miel



Royal de queso

