



Ciencias, 135 • 08908 Hospitalet de Llobregat • Teléfono de Atención al Cliente: 902 11 60 60
www.caprabo.com • e-mail: caprabo@caprabo.es • www.capraboacasa.com

Quesos

MUCHO Y MUY BUENO



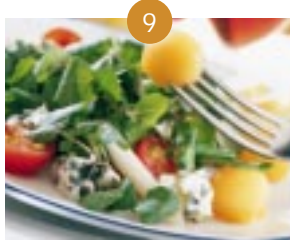
Índice



5
Flan de queso de oveja con salsa de pimientos del piquillo



6
Patatas rellenas a los tres quesos con gambas



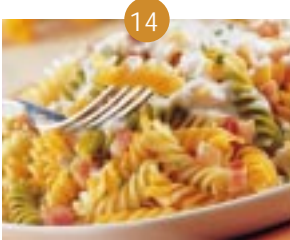
9
Ensalada de berros, pera y melón con queso azul



10
Empanadillas de queso fresco



13
Rollitos de pavo con aguacate y queso



14
Espirales con queso fresco y bacon



17
Coca de puerros y queso de Mahón



18
Truchas con queso manchego



21
Pastel de queso y calabacín



22
Tiramisú



25
Lionesas rellenas de requesón con miel mediterránea



26
Cazoleta mallorquina de requesón



29
Fondue



30
Galletas de bacon y queso



33
Canapé contraste



34
“Barquita” de queso manchego seco y paté

Todas estas recetas y muchas otras más, las encontrará en www.caprabo.com. Y además, todos los ingredientes los podrá comprar en el supermercado Caprabo en Internet.



© 2001 Caprabo, S.A.
Ciencias, 135. 08908 Hospitalet de Llobregat.

Reservados todos los derechos y, en especial, los de reproducción, difusión y traducción a otras lenguas. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, transmitida en ninguna forma o medio alguno, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias, grabaciones o cualquier otro sistema de recuperación de almacenaje de información sin el permiso por escrito del titular del copyright.



Flan de queso de oveja con salsa de pimientos del piquillo

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- 250 g de queso de oveja rallado
- 250 ml de nata líquida
- 6 huevos
- Mantequilla
- Aceite
- Sal
- Pimienta blanca

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1 lata de pimientos del piquillo
- 250 ml de nata líquida
- Sal

Elaboración

Se baten ligeramente los huevos y se mezclan con el queso, la nata, una pizca de sal y pimienta blanca.

Se vierte esta mezcla en cuatro flaneras individuales, bien untadas con mantequilla y se cuece al baño maría en el horno a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente.

Se dejan entibiar los flanes y se desmoldan.

Se sirven acompañados con la salsa de los pimientos del piquillo, que se consigue triturando los pimientos con la nata líquida, la sal y cocinándolo unos minutos.

Tiempo aproximado: 40 minutos.

Dificultad: media.

Vino: tinto, Torres Gran Coronas.

Es una buena combinación con el flan porque compensaremos el sabor pronunciado del queso junto con los pimientos. Su corpulencia y aroma de especias conjuntan a la perfección.



Patatas rellenas a los tres quesos con gambas

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

4 patatas
100 g de queso roquefort
100 g de queso havarti
100 g de queso gruyere
100 g de gambas peladas
Leche
Sal
Pimienta

Elaboración

Se cuecen las patatas con piel procurando que queden enteras.

Cuando están frías, se cortan por la mitad y se vacían.

Se coloca un cazo en el fuego y se pone el interior de las patatas, los quesos troceados y un chorrito de leche, sal y pimienta. Se tritura todo con la batidora eléctrica y se va añadiendo más leche para que quede la consistencia de un puré.

Se saltean las gambas con un poco de aceite y se añaden al puré.

Se rellenan las patatas y se gratinan con un poco más de queso.

Tiempo aproximado: 40 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Viña Pomal.

Es un vino que por sus notas tostadas nos combinará bien con este plato contundente, con un marcado gusto a frutas confitadas y un largo postgusto que nos ayudará a apreciar el conjunto de este plato.



6

Quesos
MUCHO Y MUY BUENO





Ensalada de berros, pera y melón con queso azul

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1 bolsa de berros

1/2 melón Cantaloup

3 peras

100 g de queso azul

2 limones

Aceite de oliva

Sal y pimienta

12 tomates cherry

Elaboración

Se pelan las peras, se cortan en bastoncitos y se rocían con el jugo de un limón.

Se hacen bolitas con la pulpa del melón.

Se monta la ensalada colocando en el centro del plato los berros, el queso azul troceado, las bolitas de melón, la pera y los tomates.

Se aliña con la vinagreta de limón, que se consigue mezclando el zumo de un limón, aceite de oliva, sal y pimienta.

Tiempo aproximado: 20 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Valdubón Roble.

El aroma de frutas silvestres de este vino nos ayudará a compensar el gusto amargo y herbáceo de los berros, combinará perfectamente con el gusto dulce del melón y la pera y nos hará de puente entre éstos y el queso azul.



9

Quesos
MUCHO Y MUY BUENO



Empanadillas de queso fresco

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

12 obleas de empanadillas

1 tarrina de 250 g de queso fresco

100 g de membrillo

50 g de nueces

Aceite de girasol

Azúcar moreno

Elaboración

Se trocea el queso fresco con el membrillo y las nueces.

Se llenan las obleas con la mezcla anterior y se cierran haciendo presión por los bordes con un tenedor.

Se fríen con abundante aceite de girasol.

Se sirven espolvoreadas con azúcar moreno.

Tiempo aproximado: 30 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: blanco, Extrísimo Bach.

Dado que es un plato suave y ligeramente dulce, este vino con notas amieladas y frutales ligeramente frío puede ser la combinación perfecta para este plato.





Rollitos de pavo con aguacate y queso

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

12 filetes de pechuga de pavo
2 aguacates maduros
400 g de queso cremoso
1 limón
1 lechuga
4 tomates

Elaboración

Se pelan y se cortan los aguacates en cuadraditos pequeños y se mojan con el zumo de limón, se añade el queso fresco y se mezcla hasta obtener una crema fina.

Con esta crema y los filetes de pechuga de pavo se hacen los rollitos. Se lavan y se cortan los tomates en rodajas finas y se colocan en el fondo del plato con un poco de lechuga en el centro y los rollitos.

Se sirve bien frío.

Se puede cambiar el aguacate por cualquier fruta, gambitas, etc., o simplemente, se rellenan los rollitos con el queso.

Tiempo aproximado: 30 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Albalí.

Hemos buscado un vino ligero y fresco ya que el plato también lo es. Los aromas frutales y balsámicos nos acercarán por un momento a esta combinación.



13

Quesos

MUCHO Y MUY BUENO

caprabo

Espirales con queso fresco y bacon

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

400 g de espirales

250 g de queso fresco

150 g de dados de bacon

Crema de leche o leche

Perejil fresco picado

Aceite de oliva 0,4

Sal y pimienta

Elaboración

Se hierven las espirales de pasta al huevo en agua abundante con sal durante 10-11 minutos hasta que queden al dente.

En un bol aparte se mezcla con la batidora eléctrica el queso fresco con un chorrito de crema de leche o leche y una pizca de sal.

En una sartén con aceite de oliva se doran los dados de bacon.

Cuando la pasta ya está a punto, se añade el queso y el bacon, con un poco de aceite con el que se ha dorado, y se espolvorea con perejil fresco picado.

Se sirve el plato bien caliente en invierno y frío en verano.

Se pueden sustituir los dados de bacon por jamón o jamón en dulce, alcachofas, y hasta por gambitas.

Tiempo aproximado: 30 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Viña Zaco.

Los aromas de frutas rojas, frescas y ligeras con un toque de sotobosque y tierra húmeda, junto con su sabor limpio, largo y equilibrado, nos prolongarán la degustación.





Coca de puerros y queso de Mahón

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

500 g de harina
1 sobre de levadura
3/4 de vaso de agua templada
1 kg de puerros tiernos
100 g de queso Mahón en láminas
Aceite
Nuez moscada
Sal y pimienta

Elaboración

Se pone la harina en un cuenco, se le hace un hueco en el centro y se echa el agua, la sal, un vaso de aceite y el sobre de levadura.

Se amasa hasta conseguir formar una bola.

Se extiende la masa en un molde previamente engrasado y se forra con una capa más bien delgada.

Se lavan los puerros y se cortan en rodajas. Se frien en aceite, a fuego muy lento, hasta que estén blandos y se salpimentan.

Sobre la base para la coca, se colocan capas de puerros y queso y se cuecen al horno a 175 °C, durante 40-45 minutos.

Se sirve bien caliente con el queso recién fundido.

Tiempo aproximado: 1 hora.

Dificultad: media.

Vino: tinto, Viña Extrísima Bach.

Hemos buscado esta combinación por la diversidad de aromas y gustos de este vino que nos ayudará a apreciar las notas herbáceas del puerro y el gusto lácteo, salado y ácido del queso de Mahón.



Truchas con queso manchego

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

250 g de queso manchego
4 truchas
1 copa jerez dulce
3 limones
Aceite
Sal
Pimienta

Elaboración

Se lavan las truchas y se les sacan las espinas para dejarlas macerar, durante una hora aproximadamente, con el jugo de los limones, la sal y la pimienta.

Transcurrido este tiempo, se rellenan las truchas con lonchas de queso, se pasan por harina y se frien con aceite de oliva bien caliente.

Una vez frías, se colocan las truchas en una fuente de horno y se les añade un poco de aceite en el que se han frito, el jugo de la maceración y el jerez. Se colocan en el horno a fuego lento durante 10-15 minutos.

Cuando las truchas ya están en el plato, se puede ligar la salsa con un poco de harina de trigo.

Tiempo aproximado:
30 minutos + 1 hora de maceración.

Dificultad: media.

Vino: blanco, Extrísimo Seco Bach.
Aquí, a la combinación de un pescado con un queso fuerte como es el manchego le hemos buscado este vino blanco con notas tropicales, fresco y ligero, con una gran acidez, que nos ayudará a limpiar el paladar y nos hará la combinación más placentera.





Pastel de queso y calabacín

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 huevos
100 g de requesón o queso fresco
4 cucharadas de parmesano
rallado
2 calabacines
Mantequilla
Pan rallado
Sal y pimienta

Elaboración

Se saltean los calabacines sin pelar, cortados en rodajas muy finas con la mantequilla.

En un recipiente, se mezclan los huevos con el requesón, el queso parmesano, la sal y la pimienta y se pasa por la batidora eléctrica.

Se añaden los calabacines.

Se pinta un molde con mantequilla y pan rallado y se llena con la preparación obtenida anteriormente.

Se cuece al horno a 200 °C durante 20 minutos, aproximadamente.

Cuando están fríos, se desmoldan.

También se puede hacer con berenjenas, alcachofas, patatas, cebollas, etc.

Tiempo aproximado: 45 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Somontano l'Ainsa.
Este vino fresco y con aromas frutales nos ayudará a apreciar y respetar los sabores conjuntos de este plato incrementándonos su sabor.



Tiramisú

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1/2 kg de mascarpone
5 huevos
5 cucharadas de azúcar
Bizcochos
Café
Cacao soluble

Elaboración

Se monta con el batidor de la batidora eléctrica la yema de los huevos con el azúcar hasta que quede una mezcla cremosa y más blanca que el color inicial.

Se montan las claras a punto de nieve.

Se remojan los bizcochos en el café, al cual se le puede añadir un chorrito de licor, y se colocan en un molde.

Se mezcla el queso mascarpone con la crema de las yemas y se le añaden con cuidado las claras montadas.

Se espolvorea el pastel con el cacao en polvo y se deja enfriar en la nevera durante 3 horas, aproximadamente.

Otra manera de presentar el plato es hacerlo con copas individuales.

Tiempo aproximado:

30 minutos + 3 horas de nevera.

Dificultad: media.

Vino: tinto, Riscal Reserva.

Aunque aquí bien pudiera ir un vino dulce tipo marsala, hemos buscado éste por su complejidad en aromas y gusto, donde algunos de los ingredientes coinciden con los del postre (cacao, café).





Lionesas rellenas de requesón con miel mediterránea

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 125 ml de leche
- 75 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 3 huevos medianos
- Sal
- 1 bote de miel
- 200 g de requesón

Elaboración

Se pone la leche y la mantequilla en un cazo en el fuego, con un poco de sal. Cuando la leche hierva y toda la mantequilla se haya fundido, se añade, en una sola vez, toda la harina tamizada y se deja cocer hasta que la masa se separe de las paredes del cazo.

Fuera del fuego, se añade un huevo y se remueve hasta que quede homogéneo. Así, hasta añadir los tres huevos.

Se pone la masa para las lionesas en una manga pastelera encima de la plata del horno y se van haciendo pequeñas montañitas.

A continuación se pintan con huevo y se cuecen al horno a 200-220 °C.

Lionesas:

Se rellenan las lionesas con el requesón y se bañan con la miel. Se decora el plato con un poco de fruta fresca.

Protiferoles:

Se mezcla el requesón con un chorrito de miel y se rellenan las protiferoles por la base.

Tiempo aproximado: 1 hora.

Dificultad: media.

Vino: moscatel, Pedro Masana.

Es una combinación clásica entre un vino dulce y un plato de postre. El aroma de la uva moscatel afrutada y muy aromática con notas amieladas nos producirán una gran armonía entre el postre y el vino.



Cazoleta mallorquina de requesón

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1/2 kg de requesón
6 huevos
150 g de azúcar
Vainilla

Elaboración

En un bol, se pone el requesón, los huevos y el azúcar y se mezclan con la batidora eléctrica.

Con la mantequilla, se pintan las cazoletas de barro individuales y se rellenan con la preparación anterior.

Se cuecen a 170-180 °C hasta que cuajen.

Tiempo aproximado: 30 minutos.

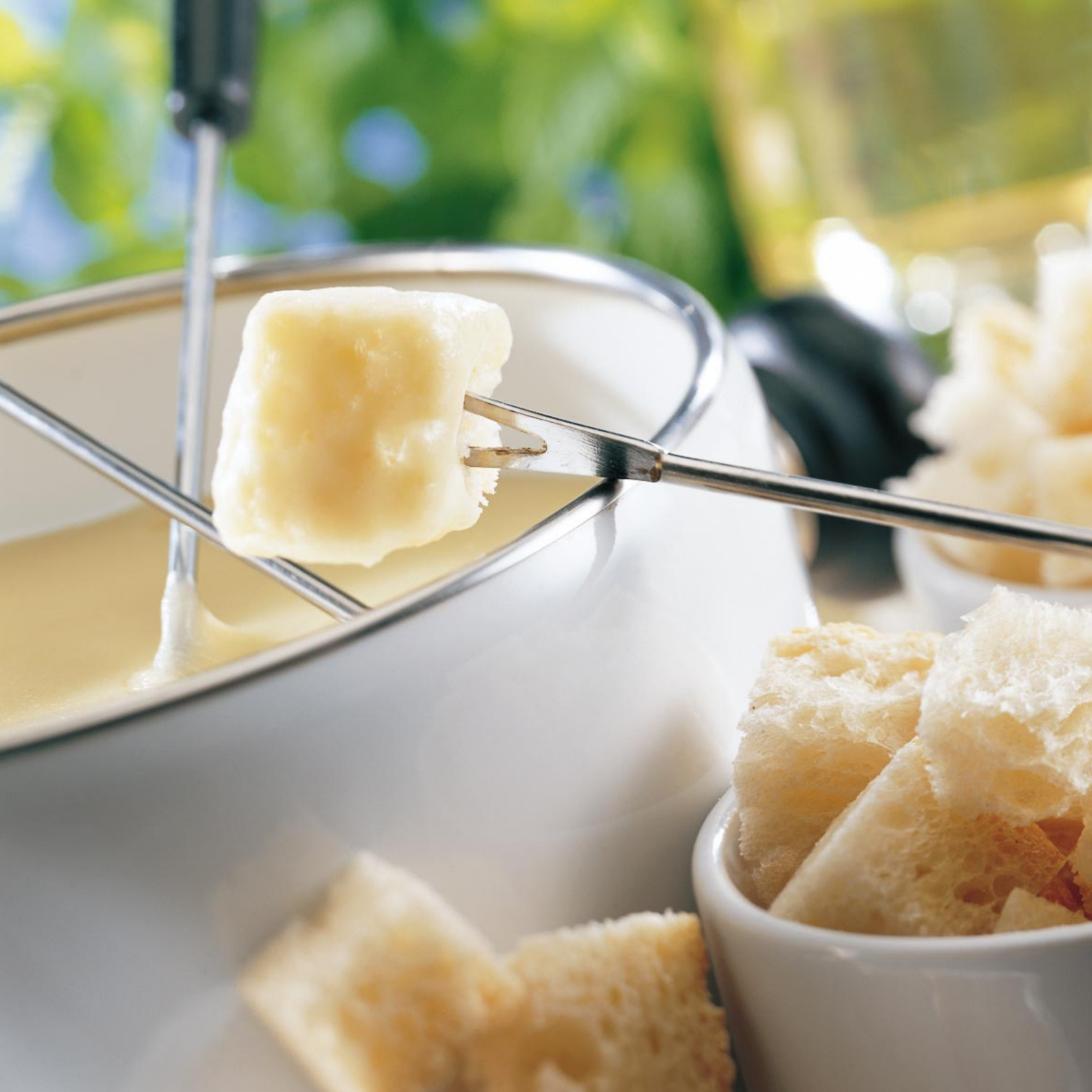
Dificultad: fácil.



Vino: blanco, Extrísimo Bach.

Aquí las notas con gusto de miel, aromáticas y dulces de este vino nos ayudarán a combinar bien con este postre, porque aunque es dulce no resulta empalagoso.





Fondue

INGREDIENTES
PARA 4 PERSONAS

- 300 g de queso gruyer
- 300 g de queso emmental
- 50 g de mantequilla
- 1 vaso de vino blanco seco
- 2 copas de kirsch
- 1 diente de ajo
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal

Elaboración

Se refriega el diente de ajo por el fondo del recipiente apropiado para la fondue.

Se coloca en el fuego y se funde la mantequilla. Se añaden los quesos rallados sin parar de removerlos, con una espátula de madera, para que no se peguen en el recipiente.

Cuando los quesos se empiezan a fundir, se añade el vino blanco muy despacio.

Cuando la mezcla ya está espesa, se añade el kirsch, la nuez moscada, la pimienta y la sal al gusto.

Se sirve inmediatamente, sobre el calentador, a fuego lento.

Tiempo aproximado: 30 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: blanco, Viña Sol.
Este vino, con sus aromas herbáceos, afrutados, frescos y con una ligera acidez nos ayudará a acentuar el sabor de la fondue, alargándonos e incrementándonos el gusto al final.



Galletas de bacon y queso

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

250 g de harina

1/2 sobre de levadura

50 g de mantequilla

100 g de queso rallado

4 lonchas de bacon

1/2 vaso de leche

2 yemas de huevo

Sal y pimienta

Elaboración

En un bol se mezcla la harina con la levadura, se añade la sal y la pimienta, la mantequilla derretida, el queso rallado, el bacon cortado a trocitos pequeños y la leche. Se mezcla todo hasta formar una pasta; se amasa y después se extiende con un rodillo hasta conseguir que tenga más o menos un centímetro de grosor.

La pasta obtenida se corta en triángulos y se colocan en la bandeja del horno. A continuación, se les pinta la parte superior con la yema del huevo ligeramente batida.

Se cuecen en el horno durante 15 minutos a 200-220 °C.

Se dejan enfriar antes de servir.

Tiempo aproximado: 40 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Callejo.

Es un vino ligero, afrutado y fresco, con unas notas ahumadas que nos combinarán muy bien con el bacon y el queso, debido a que presentan características muy similares, ligeras y suaves (se debe tomar ligeramente frío a 14°).





Canapé contraste

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 tostadas de pan
8 trozos de queso brie
8 trozos de membrillo
8 anchoas

Elaboración

Se colocan sobre las tostadas los trozos de brie y, sobre éstos, el membrillo.

Se pincha cada anchoa con un palillo haciendo una " S" y se pinchan los canapés.

Tiempo aproximado: 10 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: blanco, Castillo de San Diego.

El gusto de este vino nos ayudará a ensamblar este plato tan contrastado en sus sabores, ya que sus aromas a manzanas y anisados, junto con un sabor fresco, seco y ligeramente punzante nos harán degustar un plato muy especial.



“Barquita” de queso manchego seco y paté

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 rebanadas de pan

16 triángulos de queso manchego seco

1 tarrina de paté de hígado de pato

2 tomates cherry

8 hojitas de perejil fresco

Elaboración

Sobre las rebandas de pan se coloca un triángulo de queso; encima de éste, se pone una croqueta de paté que se puede conseguir con la ayuda de dos cucharillas, y sobre el paté, se coloca otro trocito de queso con la punta del triángulo mirando al cielo.

Se decora con medio tomate cherry y una hojita de perejil.

Tiempo aproximado: 10 minutos.

Dificultad: fácil.

Vino: tinto, Murrieta.

La combinación que aquí hacemos es un poco por simpatía; buscaremos el aroma animal de vino (almizcle y cuero) que nos acercará al queso de oveja, que tiene una estructura y potencia parecida a la del vino. Tenemos entonces un duelo muy equilibrado.



34

Quesos
MUCHO Y MUY BUENO

