

¿Cómo maridar tus quesos de origen nacional estas Navidades?

Tablas de Quesos para sorprender en tu mesa

#Quesea con quesos de España

Madrid, dic 2020.- Empezó la cuenta atrás para las próximas Navidades y la llegada del nuevo año. Un ejercicio que pasará a la historia por su dureza, por las consecuencias derivadas de la pandemia del COVID-19 pero también por las ganas de la población por pasar página cuanto antes y disfrutar de los pequeños placeres, también gastronómicos, que ofrece la vida.

El queso es uno de esos productos asequibles que exhibirán todas sus bondades gastronómicas en las mesas estos días. Un alimento “top”, pilar fundamental de la saludable **Dieta Mediterránea**. El queso nunca falta en la nevera de los hogares. Y es que es un alimento que marida con un sinfín de platos y bebidas.



De vaca, oveja, cabra o mezcla. “España es el país de los mil quesos, todos de enorme calidad gracias a la excelente materia prima que nos proporcionan nuestros ganaderos y al buen hacer del sinfín de fabricantes dedicados a elaborar este producto tan preciado”. ¿Pero sabemos cómo combinarlos? ¿Qué bebidas combinan mejor con estos lácteos elaborados en España, un país de quesos? ¿Qué tal si preparamos una tabla variada con la que acertarás siempre?

Pocos países pueden presumir de tal variedad de quesos, desde los más suaves hasta los más intensos, con diferentes períodos de maduración. Lo más importante es descubrir entre este gran abanico de propuestas, los quesos que mejor se acomoden a nuestros gustos y preferencias. Y también a cada comida, momento del día, ocasión. Maridajes casi infinitos.

¡No olvides una buena botella de agua mineral (o con gas, por qué no)!... que servirá de gran ayuda para la transición entre quesos más suaves y los más fuertes, junto a unos “picos” o “regañás”. ¿Y tú cómo prepararías tu tabla de Queso?

DECÁLOGO DEL MARIDAJE CON QUESOS DE ESPAÑA

1.- Con vinos y cavas, cerveza, vermú, té ... o agua

El sabor suave a trigo de la cerveza marida con los quesos blandos como los de cabra. El cava y los vinos espumosos ayudan a limpiar tu boca y disfrutar de varios tipos de queso durante la misma velada, incluso el manchego, que tradicionalmente se ha vinculado mucho más con los tintos. El queso y el vino combinan estupendamente debido a los taninos del vino. A mayor curación, los quesos “piden” vinos más rotundos y gastronómicos, crianzas y reservas, tanto blancos como tintos, aunque también te puedes atrever con los versátiles rosados y con los siempre apropiados “vinos de postre”, como amontillados, de Jerez u otros “vinos dulces”. Hasta el vermut es perfecto para los quesos con personalidad, de sabor fuerte, a la hora del tradicional aperitivo diario. Tenlo en cuenta a la hora de preparar tu tabla de Quesos.

Por su parte, el té negro, el té puerh o el té oolong es también muy rico en taninos y realza el sabor del queso, de forma similar a lo que ocurre con el vino. La temperatura del té despierta una serie de matices y texturas del queso que solo percibimos al beber una bebida caliente y aromatizada como ésta.

2.- Queso con membrillo, todo un clásico

El queso y el dulce membrillo siempre apuntan a tándem ganador. No hay mejor combinación entre alimentos, que casan en esta ocasión “como un guante”, y que es muy apreciada por la mayoría de los paladares, hasta los más exigentes y refinados. El membrillo procede de un árbol de origen asiático aunque ya forma parte indisoluble de nuestra gastronomía. Mientras, el queso contiene minerales y vitaminas, siempre un aliciente para no prescindir de los nutritivos y saludables lácteos. Combínalos para que tu tabla de Quesos sea “de diez”.

3.- “Uvas con queso saben a beso”

Uvas, manzanas, higos o fresas maridan magistralmente con tus tablas quesos. Y, especialmente, cuanto más dulces son las frutas, mejor se acomodan a los quesos semicurados o curados. Pero, entre todas las propuestas, siempre nos quedamos con las “uvas”, al menos por la carga romántica que envuelve a esta combinación “afrodisíaca”.

4.- ¿Queso con chocolate?

Seguramente no todos piensan en el chocolate como acompañante ideal del queso. Te animamos a probar esta explosiva mezcla, rallando un poco de chocolate negro encima de una tabla con tus quesos preferidos. No sólo será una explosión de sabor en tu paladar sino que, además, te dará toda una carga de energía. ¿Te atreves?

5.- Queso con salmón ahumado

Este sabroso pescado sabe mucho mejor acompañado de quesos cremosos de sabor suave. En aperitivo o como plato principal, salmón y queso son dos productos simbióticos que no faltan en cualquier bar tapas o de pinchos o en un restaurante de altura. En casa, es una de las alternativas más sencillas y saciantes junto a una ensalada. También como entrante en ocasiones muy especiales, como las festividades de Navidad, para disfrute de toda la familia.

6.- Queso con miel y mermelada

El queso de cabra es todo un regalo para el paladar acompañado de miel o afrutadas mermeladas. El dulzor de la miel y las confituras y el punto salado del queso provocan toda una explosión de tus papilas gustativas. Una alternativa para los más golosos. Tanto en platos principales, como en entrantes o postres, estas combinaciones son muy fáciles de preparar y degustar en buena compañía.

7.- Queso con verduras crudas

¿Te imaginas una buena selección de verduras crudas cortadas en bastoncillos, como zanahorias, pepinillos o apio, acompañadas de un queso untado o fresco? Si no lo has probado, es una combinación de lo más sabrosa, nutritiva y saludable. Las verduras siempre son una apuesta segura, incluso en salteados, fritos o a la plancha, con alguno de los fabulosos quesos que proporcionan las ganaderías en toda la Península y territorios insulares.

8. Quesos y frutos secos

Los frutos secos son otro de los “clásicos” cuando hablamos de los mejores alimentos para tomar con quesos. Los pistachos, nueces o almendras van muy bien con quesos curados y las castañas con quesos tiernos y el cada vez más en auge “rulo” de cabra.

En cualquier caso, no olvides poner los frutos secos -tienen además un efecto saciante y son cardioprotectores- cuando elabores una tabla de quesos y añade también alguna fruta deshidratada como pasas, ciruelas u “orejones” de albaricoque. ¡Para chuparse los dedos!

9.- En ensaladas y pasta

Para añadir a nuestras ensaladas van muy bien los quesos frescos de textura blanda, como el queso de Burgos. También podemos alegrar las ensaladas con quesos semicurados combinados con fruta. Si nos gustan los quesos algo más intensos, el de cabra en una ensalada con higos es éxito asegurado. De igual modo, un queso de cabra curado o un manchego curado son ideales para la pasta. Y los quesos azules se derriten bien y, en consecuencia, si los añadimos a la pizza, le daremos un toque diferente. Si mezclamos tu queso preferido, con mantequilla o nata, obtendremos una salsa insuperable para acompañar alguna carne, una pasta o platos de verdura. Recuerda que el queso será uno de tus grandes aliados en tu cocina, con mil y una variedades para rendirte a su inigualable sabor.

10.- Postres con queso: ¿por qué no una tabla?

La “tarta de queso” es uno de los postres más demandados en los restaurantes de todo el mundo. No hay mejor forma de terminar con un menú “redondo” que recurriendo a esta alternativa que nunca defrauda. Pero no olvides que el queso forma parte de un sinfín de elaboraciones gastronómicas más, e innumerables postres y “panacotas”, especialmente idóneos si se acompañan con frutas o cítricos. Cada día aumenta el número de consumidores españoles que descubren “las tablas de queso” elaborado en España de postre, una modalidad mucho más extendida en otros países europeos pero que empezamos a descubrir y a disfrutar.

DESCUBRE TODO EL APASIONANTE MUNDO DEL QUESO DE ORIGEN NACIONAL

www.quesosdeespaña.es

La Organización Interprofesional Láctea (INLAC) ha lanzado la campaña “Quesea” para divulgar la oferta de quesos de origen nacional en 295 centros, entre supermercados e hipermercados, que muestran de forma diferencial ante el consumidor la amplia oferta de quesos elaborados en alguna de las 17 comunidades autónomas con distintivos y señalética propia en los lineales de quesos, vinos y “picos” de los establecimientos.

Para difundir sus cualidades, se ha lanzado la web quesosdeespaña.es con amplia información dirigida al consumidor. En el marco de la campaña, igualmente, se sortearán **100 tablas de queso** entre los consumidores que adquieran quesos de España, hagan una foto a su tabla preferida y la suban a Instagram (@quesea_es con el #queseaconquesosdeespaña)

Sobre INLAC

InLac es la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-Alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA). Se trata de un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.