



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

“EL QUESO Y SUS APLICACIONES CULINARIAS”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA ESTUDIO Y APLICACIONES GASTRONOMICAS DE LOS QUESOS
ETAPA CICLOS FORMATIVOS DE COCINA Y GASTRONOMÍA Y DIRECCIÓN EN COCINAS

Resumen

Vamos a hacer en este artículo un pequeño estudio del queso. Desde el punto de vista educativo, para los ciclos formativos de Cocina y Gastronomía, y de Dirección de Cocinas, me parece un tema interesante, ya que en el currículo de estos dos ciclos formativos aparecen contenidos relacionados con el tema que estamos desarrollando en este artículo.

INTRODUCCIÓN

El objetivo final que se pretende cuando se enseña cualquier tema, es que el alumno al final sea capaz de ponerlo en práctica, durante el tiempo que dura el ciclo en el aula taller, y sobre todo cuando salga al mundo laboral, en este caso y como el nombre del artículo indica vamos a aprender cuales son las aplicaciones culinarias del queso, pero antes, creo que es importante conocer el producto, ya que dependiendo de sus cualidades y características, elegiremos un tipo de queso u otro, según la elaboración que pretendamos realizar.

Palabras clave

Queso, leche, maduración, contenido graso, tipo de pasta, alto valor nutritivo, Denominación de Origen.

1.- DEFINICIÓN

El Código Alimentario Español, define Queso como, el producto fresco o madurado, en estado sólido o semisólido, que se obtiene por separación del suero de la leche, después de la coagulación de esta, entera, semidesnatada o desnatada, de la nata, desuero de mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otro tipo de coagulante permitido.

Según el Diccionario de la Lengua Española, se define Queso, como el producto obtenido de la cuajada de la leche, por maduración, y que tiene características propias dependiendo de su proceso de elaboración y origen.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

2.- UN POCO DE HISTORIA

El origen del queso es incierto, la mayoría de los estudios apuntan a que este se originó en el Neolítico, en esta época el hombre dejó de ser nómada, para hacerse sedentario, y empezó a practicar la agricultura y la ganadería. En la zona comprendida entre los ríos Éufrates y Tigris, se cree que fue donde aparecieron los primeros quesos, como la mayoría de los casos probablemente se debió a un hecho fortuito; los pastores transportaban la leche de sus rebaños en los estómagos de animales, en el estomago de los animales se encuentra el cuajo, por la acción de este se formaba la cuajada, que al separarse del suero, formaba una especie de pasta, parece ser que este fue el origen del Queso.

Para los **romanos** era un alimento que formaba parte de la dieta diaria, y como ingredientes formaban parte de una gran multitud de elaboraciones, como ingrediente principal o como condimento. La mayoría de los quesos en esta época se elaboraban con leche de cabra y oveja, y muchos de ellos se condimentaban con hierbas aromáticas.

En la Edad Media, se empezaron a elaborar quesos, que perdurar hasta la actualidad, se empezaron a elaborar quesos con las pastas más duras, para que soportaran largos viajes, o períodos de tiempo más prolongados que los quesos de pasta blanda, aunque estos quesos de pasta blanda eran los que gozaban de más prestigio, para el consumo inmediato.

Con la Revolución Industrial, y la llegada de los ferrocarriles en el siglo XIX, los quesos sufrieron una gran expansión, hasta el momento, se conocían prácticamente los quesos de la zona o regiones más cercanas a donde se habitaba, a partir de esta época se empezaron a conocer quesos de otras regiones y lugares del país, e incluso de otros países.

La Revolución Industrial, produjo grandes avances en la fabricación de los quesos, se empezaron a mecanizar ciertos procesos, e incluso a nivel higiénico y sanitario, supuso un gran desarrollo. Pero, al mismo tiempo, con la mecanización, ciertas características propias de los quesos que se elaboraban tradicionalmente, se empezaron a perder; hecho que hoy en día se está empezando a recuperar, elaborando de nuevo quesos de forma artesanal.

3.- CLASIFICACIONES DE LOS QUESOS

Los quesos los podemos clasificar de varias maneras, la primera sería atendiendo al animal del que procede la leche con la que se elaborará el queso, así tendríamos, quesos elaborados con leche de vaca como el **Queso de Tetilla**, de cabra como el **Queso de Cabra de la Serranía de Málaga**, de oveja como el **Roncal**, de búfala como el **Mozzarella**, y de otras hembras de animales como la camella, llama, o la hembra del yac.

Los quesos se clasifican también según su contenido graso, siendo el más graso con un 60% de materia grasa, que serían los **Extragrasos**, seguidamente tendríamos los quesos **Grasos**, con un 45 a 60% de materia grasa, después tendríamos los quesos **Semigrasos**, con un 25 a 45% de componente grasos, después tendríamos los quesos **Semidesnatados**, con una cantidad de grasa del 10 al 25%, y para terminar tendríamos los quesos **Desnatados**, los cuales no pueden sobrepasar la cantidad del 10% de materia grasa.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

Según el período de maduración, tendríamos quesos **Frescos**, los cuales han sufrido una maduración de menos de una semana, los quesos **Tiernos**, cuyo período de maduración está entre 10 y 45 días, entre 45 días y 3 meses maduran los quesos **Semicurados**, y los quesos **Curados** entre 3 y 7 meses, para que un queso obtenga la denominación de **Viejo**, deberá madurarse durante un tiempo no inferior a 7 meses, y como máximo un año, y para que un queso sea **Añejo**, deberá someterse a un período de maduración de más de un año.

Para terminar este apartado de clasificaciones de los quesos, podríamos hablar de quesos que podríamos considerar especiales, por ciertas características o procesos que sufren durante su elaboración o maduración de estos quesos, para empezar vamos a hablar del **requesón**, este es un queso elaborado con suero, el mismo que se elimina durante el proceso de elaboración del queso, después se concentra al precipitar por la acción de las proteínas que se encuentran en el propio suero, y así obtenemos un tipo de queso de sabor suave y dulzón, con unas características similares al queso fresco.

Otros quesos especiales, son los quesos de **pasta azul**, en España tenemos el Cabrales, aunque el más conocido de los quesos azules es el Roquefort, esta característica tan especial de estos quesos, se produce por la acción de un moho del tipo "*Penicillium*", que produce en el interior de estos quesos la aparición de unas vetas verdeazuladas, que le aportan un sabor y aroma intenso muy característico.

Los quesos de **pasta hilada**, son una variedad de queso fresco, los cuales experimentan una transformación en la cuajada durante su obtención, por la cual su estructura adquiere la forma de hilos, estos quesos se utilizan principalmente en la elaboración de las pizzas, y el más conocido es el Mozzarella.

Para termina estos tipos de quesos especiales, hablaremos de los llamados **quesos de pasta blanda con corteza florecida**, los más conocidos de estos quesos son el Camembert y el queso Brie. La característica que hace diferentes a estos quesos de los demás, es el desarrollo que estos presentan de un tipo de moho que se desarrolla en su corteza y que le da su aspecto típico blanco y aterciopelado.

3.- EL QUESO Y LA SALUD

La primera cualidad nutricional ablando que podríamos resaltar del queso, es su alto valor nutritivo, tanto su contenido en agua como su contenido graso, varía según su maduración, y variedad de queso. Generalmente los queso mientras más curados tendrán menos contenido acuoso, pero aumentará su contenido graso.

Este contiene, al igual que la mayoría de los productos lácteos, un elevado porcentaje de colesterol, por lo tanto su consumo debe ser moderado en casos de dietas hipocalóricas.

Su porcentaje en proteínas, es también variable, siendo los más pobres en proteínas los quesos frescos, aunque las proteínas del queso, contienen todos los aminoácidos esenciales. Las proteínas y



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

las grasas del queso sufren una degeneración durante el proceso de maduración de los mismos, por lo tanto serán más digestibles los quesos curados que los quesos frescos.

El principal representante de los hidratos de carbono del queso, es la lactosa, pero el contenido real de glúcidos del queso es realmente pobre, ya que la mayor parte de la lactosa, durante el proceso de elaboración del queso se transforma en ácido láctico. Esta cualidad del queso, a primera vista no muy beneficiosa, es muy importante sobre todo para personas intolerantes a la lactosa y diabéticos, ya que podrán incluir el queso en su dieta siempre que sean quesos muy curados, que tendrán un porcentaje bajísimo en lactosa.

El Calcio y el Fósforo, son los dos minerales más abundantes del queso, aunque también encontramos cantidades notables de Sodio y Potasio, lo cual lo hace un alimento aconsejable para el desarrollo de niños y adolescentes.

Sobre las vitaminas, cabe destacar su aporte en liposolubles de los grupos A y D.

4.- CARACTERÍSTICAS DEL QUESO Y SU CONSERVACIÓN

A la hora de elegir un queso deberemos tener en cuenta varios factores, aparte de sus características, por las cuales elegiremos uno u otro, según la receta que vayamos a elaborar, también tendremos en cuenta una serie de factores que nos indicarán la calidad del queso, por ejemplo miraremos a la hora de elegir un queso, que sea uniforme, que no tenga roturas ni grietas en la corteza, que no contenga abultamientos, que su corteza se presente limpia, sin manchas ni mohos, salvo las variedades cuya corteza lo contengan, sin colores extraños. Cuando se abra el queso, su pasta debe ser uniforme, tanto en su textura como en su color.

Las características más importantes a la hora de elegir un queso, y según la elaboración para la que lo utilizemos posteriormente, son su contenido graso y su maduración, ya que por ejemplo un queso fresco tendrá un sabor más suave que uno curado, y si queremos resaltar el sabor a queso, mientras más curado sea mejor; en otras recetas, nos interesará utilizar un queso menos curado, o un queso fresco.

A la hora de conservar un queso hay que tener en cuenta la temperatura y la humedad ambiental, entre 5 y 10°C, y un porcentaje de humedad del 85 – 90% de humedad, son las condiciones idóneas para la conservación del queso.

A 5 – 10°C, es la temperatura idónea para su conservación, pero para su consumo la temperatura idónea es de 22°C, ya que a esta temperatura se aprecian todas sus cualidades organolépticas, así que si lo tenemos conservado en el refrigerador, lo ideal es una hora aproximadamente antes de consumirlo, sacarlo del refrigerador.

Debemos tener en cuenta que el queso es un alimento vivo, es decir este necesita respirar, así que cuando vayamos a guardarlos, es importante, tapar únicamente, la parte de la pasta del queso que quede al aire, y no la corteza, ya que a través de esta es por donde respira el queso.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

Muy importante a tener en cuenta es, no congelar nunca el queso, ya que este proceso de conservación, desmejora el sabor, el aroma y la textura del queso.

5.- PRINCIPALES QUESOS ESPAÑOLES

En España, el queso está adquiriendo cada vez más relevancia, tanto a nivel casero como a nivel gastronómico, cada vez hay más preocupación por resaltar las cualidades características de los quesos, potenciando las elaboraciones artesanales, revalorizando quesos tradicionales, hasta hace poco casi desaparecidos, quizás potenciado por aun auge de “lo natural”, sin perder de vista las normas higiénicas y de salud en las elaboraciones, así, combinado tradición y tecnología, cada vez se están obteniendo productos de mejor calidad.

Esto lo podemos comprobar gracias a la aparición de las Denominaciones de Origen, y, ¿qué es una Denominación de Origen?, pues esto no es más que, un queso, de una determinada región, con unas determinadas características y cualidades, que dependen principalmente del medio natural, su elaboración y crianza.

Pero además las Denominaciones de Origen nos ofrecen garantías de calidad, en el aspecto de que todos los quesos amparados bajo una Denominación de Origen, estarán elaborados con la misma leche, con las mismas técnicas, pasarán los mismos procesos, la misma maduración, y por lo tanto tendrán todos las mismas características organolépticas.

Algunos de los quesos españoles más conocidos son:

Cabrales: Es un queso de pasta azul, que se elabora con leche de vaca, aunque en ocasiones se mezcla con leche de oveja o cabra. Es típico de Asturias, este queso se madura en cuevas naturales, entre 2 y 5 meses, dando lugar a un queso semicurado o curado. Su aroma es intenso y fuerte, y su sabor es pronunciado con un punto picante.

Pasiego: Se elabora con leche de vaca, entera y pasteurizada, amparado bajo la Denominación de Origen, Cantabria, también es conocido por este nombre. Es un queso de consistencia semiblanda, de pasta cremosa, de color amarillo claro. Su sabor es suave, y es muy aromático.

Idiazábal: Queso que se elabora en el País Vasco y noroeste de Navarra, la leche de base para la elaboración de este queso es cruda de ovejas. Es un queso de consistencia firme y dura. Su pasta es lisa y compacta, de color marfil o amarillo pajizo. Posee un sabor y aromas intensos y penetrantes, y en algunos casos incluso algo picante. En algunos casos se suele ahumar.

La Serena: Quesos extremeños, elaborados en Badajoz. Con leche de oveja, es un queso graso, de consistencia blanda. Su pasta es de color amarillo ceroso, con muchos ojos. De aroma y sabor agradable, aunque puede ser ligeramente amargo y un poco picante. Este queso se suele conservar introducido en aceite de oliva.

Mahón: Queso de Menorca, elaborado con leche de vaca cruda o pasteurizada, aunque a veces se le adiciona una pequeña cantidad de leche de oveja. Es un queso semigraso, de pasta firme y



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

compacta, de color amarillo marfil. Su sabor es ligeramente salado y ácido, y su textura es mantecosa. Es fácil de reconocer por su forma cuadrada, con los cantos redondeados.

Majonero: Queso elaborado en la isla de Fuerteventura, con leche de cabra cruda o pasteurizada. Su pasta es blanca, prensada y con multitud de pequeños ojos, se presenta de varias formas, ya que su corteza se puede untar con aceite, con pimentón o incluso con gofio. Su sabor es un poco ácido y salado, y su aroma muy agradable.

Manchego: Queso graso de pasta firme y compacta, de color amarillo marfil, de consistencia flexible, se elabora exclusivamente con leche de oveja manchega. Su contenido graso es alto, su sabor es fuerte e intenso.

Picón: Queso que se elabora en la comarca de Liébana, en Cantabria, se elabora con una mezcla de leches de vaca, oveja y cabra. Su pasta de color azul, es compacta y con ojos. Su sabor es el típico de los quesos azules, fuerte y picante, y su aroma penetrante. Una característica singular de este queso es que se vende envuelto en hojas de plátano.

Quesucos de Liébana: Se elaboran en Cantabria, y más concretamente, en la zona que limita con Asturias. Este queso se elabora con leche cruda o pasteurizada de vaca, y en ocasiones mezclada con leche de oveja y/o cabra. Su pasta es semidura y compacta, con ojos de gran tamaño, según el o los tipos de leche empleadas su color puede variar, entre el amarillento a más blanquecino. Es un queso muy graso, lo cual compensa un poco su sabor amargo y un poco ácido.

Roncal: Quesos del Valle del Roncal en Navarra, elaborados con leche de oveja. Su pasta es de consistencia dura, de color blanco amarillento, y un gran contenido graso. Su sabor es característico, ligeramente picante y un regusto intenso.

Tetilla: Queso elaborado con leche de vaca entera, cruda o pasteurizada. Se produce en Galicia, y es un queso semigraso, cuya pasta es blanda, de color blanco amarillento. Su sabor es ligeramente ácido y salado. Su nombre se lo debe a su forma característica, de pera o de teta aplanada.

Zamorano: Como su propio nombre indica, este queso se produce en Zamora, se elabora con leche de oveja. Su pasta es grasa, firme y compacta, de color amarillo marfil. Su sabor es levemente picante, pero intenso y persistente, y su textura mantecosa.

6.- QUESOS INTERNACIONALES MÁS CONOCIDOS EN ESPAÑA

Brie: Es un queso francés que se elabora con leche cruda de vaca. Su corteza está cubierta por una fina capa de moho blanco. Su pasta es blanda, grasa y muy sabrosa, con aromas afrutados, algunos se condimentan con especias y hierbas aromáticas.

Camembert: Originario de Francia, de la región de Normandía, elaborado con leche cruda de vaca. Queso de pasta blanda de color blanquecino dorado, graso, y cubierto por una corteza de moho.

Cheddar: Queso originario de la región inglesa de la que recibe su nombre, elaborado con leche de vaca. Es un queso de consistencia dura, graso, y cuya pasta es húmeda y de color amarillo pálido, su textura es mantecosa.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

Edam: Queso holandés, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Su forma característica redondeada, hace que se le conozca por el nombre de **queso de bola**. Su pasta es semigrasa o grasa, de consistencia semidura o dura y flexible, de color amarillento. Su sabor conforme madura se hace más salado y seco.

Emmental: Elaborado con leche de vaca cruda, este queso es de origen suizo. Queso graso, de consistencia dura. Su pasta es de color marfil, y posee una gran cantidad de agujeros de gran tamaño. Su sabor es equilibrado, y al final deja un regusto a avellana muy leve.

Fetta: Queso griego, que se elabora con leche de oveja pasteurizada, aunque en ocasiones se la añade parte de leche de cabra, e incluso vaca. Se puede consumir fresco o semicurado, aunque su consistencia será semidura o dura. Su pasta de color blanco, tiene un sabor fuerte y salado.

Gouda: Queso holandés, se elabora con leche de vaca entera y pasteurizada. De consistencia semidura o dura según su maduración. Su pasta es consistente y firme, pero fácil al corte, es de color amarillento pajizo. Algunos se suelen cubrir con algunas especias y hierbas, como pimienta o alcaravea.

Grana: Este es un término genérico que designa todos aquellos quesos que se elaboran en el Valle del Po, en Italia. Se elaboran con leche de vaca parcialmente desnatada. La consistencia de todos estos quesos es dura, y presentan una textura granulosa pero a la vez fina. Su sabor es característico, intenso, fuerte y estimulante. Estos quesos se suelen rallar, para añadirlo como condimento a los platos o para gratinar. El más conocido de los quesos tipo Grana es el **Parmesano**.

Gruyère: Queso originario de Suiza, que se elabora con leche de vaca. Es un queso de consistencia dura y graso, su pasta es lisa. De sabor suave y aroma contundente, es uno de los quesos fundamentales de la Fondue.

Mozzarella: Este es un queso originario de Italia, de los llamados de pasta hilada. Es un queso fresco, elaborado con leche de búfala. Su pasta es blanca lechosa, compacta y elástica pero tierna a la vez, y no posee corteza. Es recomendable conservarlo siempre en el refrigerador, y este queso si es apto para congelarlo.

Roquefort: Queso de pasta azul, elaborado con leche de oveja cruda o entera, y originario del sur de Francia. Es un queso graso, semiblando, de textura untuosa. Posee en su pasta unas vetas color verde azulado, a consecuencia del desarrollo del moho "*Penicillium*", debido a su sistema de maduración en cuevas naturales. Su aroma es agradable y fino, pero al mismo tiempo notable e intenso, y su sabor fuerte y picante.

7.- EL QUESO EN LA COCINA

Ya conocemos un poco más los quesos, sabemos algo de su historia, conocemos las características nutricionales que nos aportan al consumirlos, conocemos un poco más sobre algunos quesos españoles e internacionales, así que ahora pasaremos a ver sus aplicaciones gastronómicas desde consumo como aperitivos o tapas, por si solos, a su aporte en ensaladas o como acompañante



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

de platos de pasta, carnes o pescados, o su participación en salsas y cremas, como veremos el abanico de posibilidades es grandísimo.

7.1.- Los quesos como aperitivos, pinchos y tapas.

Siempre que tengamos un queso de calidad lo más recomendable es consumirlo sólo, sin ningún acompañamiento, para que este no enmascare el auténtico sabor del queso, aunque hay muchos ingredientes que realzan los sabores del queso, y al contrario.

Los quesos son ingredientes excepcionales para la elaboración de pinchos, canapés, tapas o aperitivos, untados sobre tostas o rebanadas de pan, cortado en forma de bolitas, dados, triángulos, pinchándoles por ejemplo unos tomates cherry, unas aceitunas, unas anchoas, o acompañados con frutos secos, pueden ser una entrada perfecta formando parte de tablas ya sea sólo de quesos o acompañado de otros embutidos.

Como relleno de tartaletas, y piezas de pasta, choux, hojaldres, o como rellenos para verduras, como tomates cherry, o frutos secos como los dátiles. Con el queso se pueden elaborar cremas y espumas o mousses, que también nos servirán como rellenos de aperitivos.

7.2.- Los quesos en las ensaladas.

El queso en las ensaladas puede formar parte como ingrediente principal, como acompañante o formando parte de los aliños y salsas de aderezo. Los quesos ligan a la perfección con las hojas verdes y las verduras crudas que forman las ensaladas. En salsas de aderezo los quesos frescos y los quesos azules, mezclados con nata o yogur, y aderezados con sal y otras hierbas aromáticas o especias, le dan un punto especial a las ensaladas.

Como condimento lo podemos incorporar rallado, troceado, desmigado, con ellos podemos elaborar crujientes, tan de moda en la cocina de autor, que le darán un toque moderno.

Como ingrediente principal lo podemos encontrar tanto en ensaladas tradicionales y otras más vanguardistas, como Mozzarella con Tomate y Aceitunas Negras, Fetta con Hierbas Aromáticas, o Queso Fresco con Membrillo.

7.3.- En las Sopas.

En las zonas tradicionalmente queseras, es común incorporar queso a las sopas; quizás nos pueda resultar algo extraño, pero es un acompañamiento perfecto en todos los casos de sopas que los incorporan.

Generalmente son sopas que incorporan en su elaboración arroz, pastas, huevo, pan o verduras, en las cuales es queso es un ingrediente que armoniza a la perfección con el resto.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

En muchos casos el queso se utiliza para gratinar las sopas, en otros casos se incorpora a la sopa como otro ingrediente más, formando parte de la guarnición de la sopa.

7.4.- Entrantes calientes con queso.

El queso y los huevos, son una armoniosa combinación, ya puedan ser estos cocidos, moldeados, mollets, en tortilla o escalfados, gratinados con queso quedan increíbles.

Una tosta con los ingredientes que queramos, beicon, jamón, atún, anchoas, tomate, aceitunas, etc., solos o combinando varios de ellos, aderezadas con algún aceite, con alguna hierba, con alguna especia, y posteriormente gratinadas con cualquier queso que combine, son un entrante caliente espectacular.

Son increíbles entrantes, el queso empañado y frito, acompañado con mermeladas o coulises de frutas; con el queso podemos elaborar buñuelos, croquetas, bolitas, tortitas, pequeños sándwiches solo con queso o acompañado con otros ingredientes, rebozados o empanados y fritos.

Con queso podemos rellenar crepes y tortillas, y podemos elaborar exquisitos soufflés, son ingrediente imprescindible para la elaboración de pizzas y quiches.

7.5.- El queso con las hortalizas.

Queso y hortalizas son otra gran combinación gastronómica, no todas las hortalizas combinan bien con los quesos, ni todos los quesos combinan a la perfección con algunas hortalizas, pero si conseguimos encontrar un equilibrio entre hortaliza y queso, nos dará un resultado exquisito.

Las patatas, los calabacines, las berenjenas, la cebolla, son hortalizas que combinan perfectamente con el queso, desde los más suaves como el Gouda, hasta los más fuertes como el Roquefort.

Las patatas y el queso, se complementan a la perfección, podemos encontrar desde unas simples patatas gratinadas, ñoquis de patata y queso, croquetas de patata y queso, simplemente, o aderezadas con otras especias y hierbas aromáticas, son guarniciones geniales para carnes y pescados.

Con hortalizas y quesos podemos elaborar tortitas, tartaletas, hortalizas gratinados como endivias o berenjenas, hortalizas rellenas como calabacines o champiñones.

7.6.- Con pastas y arroces.

La pasta sin queso, ya sea como acompañante, guarnición, gratinándola, o de cualquier otra manera, sería inimaginable.

A parte de darle sabor a los platos de pasque que acompaña, el queso al fundir, hace que el plato adquiera cierta consistencia, al adherirse el queso a la pasta, y esta entre ella con el queso.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

El queso además ejerce cierta función como elemento decorativo, ya que al gratinar le da a los platos de pasta ese atractivo color dorado.

Con el queso elaboramos salsas de acompañamiento de platos de pasta, rellenos para canelones, lasañas y otras pastas rellenas, son un condimento ideal para los ñoquis, y un ingrediente casi fundamental para los “*Risottos*”, o arroces cremosos.

7.7.- Queso, pescado y carne.

El queso con los pescados y carnes, generalmente se utiliza de las siguientes maneras, como salsa de acompañamiento, formado parte de rellenos, para gratinar o mezclado con pan rallado para empanados y rebozados.

7.8.- Como ingrediente principal, la Fondue.

¿Qué es una fondue?, pues ni más ni menos, que una mezcla de quesos fundidos, creo que lo mejor para entender esta elaboración es simplemente exponer una receta, y digo una porque habrá muchísimas más.

Fondue

Ingredientes:

- Queso Gruyere: 300 g.
- Queso Emmental: 300 g.
- Ajo: 1 diente.
- Vino Blanco: 300 ml.
- Maicena: 2 cucharaditas.
- Kirch (aguardiente): 40 ml.
- Pimienta y Nuez Moscada.

Elaboración:

Cortar el queso en cuadritos o rallar grosso modo.

Cortar el diente de ajo por mitad y untar el recipiente donde se vaya a hacer la fondue, e incorporar el vino.

Añadir el queso más duro (en este caso el Gruyere), e ir calentando sin dejar de remover.

Cuando este queso se haya fundido, se incorpora el otro y se sigue removiendo, a fuego lento.

Mezclar la maicena con un poco de vino blanco, e incorporar al queso fundido poco a poco, esto le dará cremosidad.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°50 –ENERO DE 2012

Finalmente incorporamos las especias y servimos.

Debemos intentar mantener la fondue siempre caliente, para que el queso no se cuaje, se puede colocar en la mesa en un “rechaud”, o de vez en cuando darle un golpe de calor.

7.9.- El queso en la pastelería.

El queso como componente de elaboraciones pasteleras y reposteras, también nos ofrece una gran multitud de posibilidades.

Pueden formar postres por si solos, combinándolos con frutas, frutos secos o cereales.

Como relleno de tartas, pasteles y bollos, pastas choux, de hojaldre o quebradas. Por todos con conocidas y hay multitud de elaboraciones de tartas de queso, generalmente acompañadas de frutas, ya sean frescas, en mermelada, en compota, en almíbar, etc.

Con ellos se pueden elaborar exquisitas salsas y cremas de acompañamiento, lo utilizaremos para gratinar postres y elaboraciones pasteleras.

CONCLUSIÓN:

Como hemos podido comprobar, el mundo del queso nos abre una gran ventana de elaboraciones, desde su utilización como único componente, en la fondue, como tapa, como aperitivo, etc., ya sea como elemento principal en ensaladas, entrantes o postres, como componente de otras elaboraciones, en salsas, vinagretas, sopas y cremas, como condimento de pastas y arroces, o como relleno o para gratinar, hortalizas, pescados o carnes.

El abanico de posibilidades es extenso, y si conseguimos darle el punto óptimo, el queso puede ser un buen aliado en nuestra cocina.

BIBLIOGRAFÍA:

Teubner, Ch., Mair-Waldburg, H., y Wilhelm Ehlert, F. (2002). *El Gran Libro del Queso*. León: Editorial Everest.

Arguiñano, K. (2001). *Lácteos y Huevos*. Barcelona: Editorial Debate y Asegarce, S.A.

Mestre, R. (2000). *El Libro de los Quesos y Embutidos*. Ediciones Primera Plana.

Autoría

- Nombre y Apellidos: José Miguel Requena Peláez.
- Centro, localidad, provincia: Vélez Málaga, Málaga.
- E-mail: requenapelaez79@hotmail.com