

# RECETARIO

Un viaje gastronómico por España



*Los Quesos de mi vida*



# Pasión por el BUEN QUESO

Ponemos a tu alcance un delicioso mundo de quesos.

Somos TGT -Teodoro García Trabadelo- y hace más de 60 años que nos dedicamos a la elaboración y distribución del buen queso para hacerlo llegar a todos los españoles amantes del buen comer. Exploramos, descubrimos y te acercamos las mejores variedades de queso, muchos de ellos con Denominación de Origen Protegida (DOP), en formatos prácticos y versátiles para que puedas disfrutarlos y compartirlos.

Nuestro lema es “los quesos de mi vida”, porque estamos presentes en todos los momentos, grandes y pequeños, que enriquecen tu día a día, acompañándote en distintas experiencias gastronómicas con un queso para cada ocasión y para todos los paladares.

Nuestra pasión por el mundo del queso viene de lejos. En 1963, Teodoro García Trabadelo empezó a buscarlas mejores variedades de quesos nacionales e internacionales e inició el negocio en un pequeño almacén de Barcelona.

Entonces el equipo se formaba por una reducida plantilla y dos vehículos con los que repartíamos nuestros productos lácteos. Lo que nos hacía diferentes a otras empresas era el ambiente en el que trabajábamos: éramos una pequeña familia muy unida, y nos preocupábamos de mantener una estrecha relación de confianza con nuestros clientes.

La amplia variedad de quesos que producíamos y distribuíamos, difíciles de encontrar en los años sesenta, fue uno de los factores de la creciente demanda. De esta manera, con trabajo y esfuerzo, fuimos ampliando el equipo de personas a medida que el negocio crecía y encontramos en Viladecans el espacio definitivo para instalar las oficinas centrales del grupo. Todo el equipo de TGT sigue esforzándose para que cada día puedas elegir más y disfrutar más con el sabor del buen queso con la mayor calidad.



## Introducción al recetario

La pasión por la buena comida es parte de la esencia de ese estilo de vida relajado y alegre que España ha sabido perfeccionar a lo largo de los años. Desde TGT te queremos demostrar la versatilidad culinaria del queso nacional y cómo nuestros productos encarnan ese espíritu lleno de sabor que caracteriza a la cultura ibérica.

Te traemos 24 recetas variadas, innovadoras y buenísimas que incluyen los mejores quesos nacionales como ingrediente, revolucionando las preparaciones típicas de 5 comunidades autónomas del territorio español: Murcia, Navarra, Castilla La Mancha, Baleares y Galicia.

Te animamos a emprender este fantástico viaje culinario por los rincones de España y a sorprender a tu paladar con los quesos de tu vida, fieles compañeros en la celebración de los pequeños y grandes momentos que iluminan el día a día.

Déjate llevar por las texturas y sabores, y transpórtate a aquellos paisajes donde ocurre la magia: inolvidables atardeceres dorados del mediterráneo, extensos pastizales donde pastan libremente ovejas y vacas o las colinas y montañas cubiertas de frondosos árboles de un verde inigualable.



## D.O.P. Murcia

### Historia

La Región de Murcia ha conformado históricamente un marco geográfico único caracterizado por un clima semiárido propicio para la cría de una raza caprina rústica y productiva como la cabra Murciano-Granadina. La escasez de recursos alimenticios favoreció el desarrollo de toda una cultura ganadera y quesera local en la que el elemento humano jugó un papel decisivo a la hora de establecer estrategias de aprovechamiento de recursos (especialmente pastizales pobres y subproductos agrícolas) y de transformación de un producto perecedero como es la leche en un producto transformado como es el queso.

La actividad quesera ancestral de esta Región estuvo durante siglos ligada a la elaboración artesanal de estos quesos, utilizando algunos procesos y técnicas que diferenciaron netamente el queso de Murcia fresco.

Esta actividad, tal como se ha documentado, supuso el desarrollo y mantenimiento de un conjunto de factores humanos asociados a los antiguos pastores y queseros, como fueron el conocimiento de los sistemas locales de producción de leche de cabra y de su transformación, en base a prácticas y métodos tradicionales que permitieron el mantenimiento de esta actividad y este producto hasta nuestros días.

### Valores

La elaboración de quesos amparados por estas Denominaciones de Origen protege y potencia la cría y cuidados de esta raza caprina local, apreciada mundialmente por su generosa producción de leche y capacidad de adaptación a los ecosistemas más áridos. Las normas de elaboración sólo admiten como materia prima leche de estos rebaños, alimentados con pastos y productos naturales como forrajes y cereales tal y como se hacía desde hace siglos.



El mimo y cuidados que tradicionalmente los pastores presentan a estas cabras, unido a unas modernas instalaciones para el ordeño y conservación de su leche ponen al alcance de los queseros murcianos su ingrediente secreto mejor guardado: la leche de cabra murciana.

### Características/requisitos D.O.P.

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia es la leche de cabra de raza murciana, que se caracteriza por tener una composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que confiere a los quesos un alto grado de tipicidad en cuanto a sus características sensoriales y los diferencia de otros quesos de apariencia similar. La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción y de la raza autorizada.

El queso se elabora en queserías inscritas dentro de la zona geográfica que dispongan de sistemas de elaboración que impidan las mezclas con otros productos. El producto final se somete a los análisis fisicoquímicos y organolépticos correspondientes para asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones.

Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen los quesos que superan todos los controles a lo largo del proceso. Las empresas envasadoras colocarán en los quesos contraetiquetas expedidas por el Órgano de Control del Consejo Regulador con el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida, en función de la cantidad, el tamaño, tipo de queso y sus presentaciones comerciales.

# Tío Resti

*El auténtico cabrero*



## TÍO RESTI

Auténtico queso cabrero

### En pocas palabras

Sencillez, origen y confianza. El queso de Murcia Fresco es el queso de cabra español distinguido con una Denominación de Origen Protegida (D.O.P.).

Un queso elaborado de forma tradicional que concentra todas las propiedades saludables de la leche de cabra, lo que lo hace un producto único.

## Características clave

### 1. Sabor único

Las características extraordinarias de la leche de cabra murciano-granadina aportan al queso un sabor y textura singular.

### 2. Leche de cabra

La producción de la leche y la elaboración del queso deben de realizarse en el territorio murciano, para posteriormente distribuirlo a nivel nacional.

### 3. Garantía de origen

Amparado por uno de los consejos reguladores de quesos más importantes del panorama nacional. Vela por el carácter tradicional, de calidad y de leche de cabra autóctona murciana procedentes de granjas familiares que crían y alimentan sus rebaños en los pastizales y montes de la región de Murcia.

### 4. Queso sano por naturaleza

Numerosas ventajas: mejor digestibilidad, aporte de ácidos grasos saludables, minerales y vitaminas. Reduce la aparición de problemas de alergias e intolerancias en ciertos grupos de edad como niños y personas de edad avanzada.

## La Mezcla

### 1. Olor

Láctico con leve recuerdo a mantequilla y un toque ácido.

### 2. Color

Varía desde blanco a anaranjado dependiendo de la maduración del queso.

### 3. Sabor

Suave y lácteo en quesos jóvenes hasta intenso y persistente en quesos maduros.

## Maneras de degustarlo

- En tablas acompañado de fruta y embutidos.
- Con vinos rosados o cavas.
- En salsas.



# Queso Fresco de Murcia D.O.P. frito con mermelada de tomate



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
5 min



**Cocción**  
25 min



**Total**  
30 min



## Ingredientes

100 g. de harina  
200 g. de Queso Fresco de Murcia D.O.P.  
½ pimiento rojo  
2 tomates  
2 cucharadas de azúcar  
100 ml. de aceite para freír

## Elaboración de la masa

Picamos muy fino el pimiento. En una cazuela pequeña, ponemos una cucharada de aceite de oliva y lo llevamos al fuego. Cuando el aceite esté caliente, añadimos el pimiento y cocinamos hasta que comience a dorarse. Mientras, pelamos y despepitamos los tomates y los troceamos.

Añadimos los tomates y cocinamos unos 20 minutos o hasta que veamos que empiezan a espesar, añadimos el azúcar y cocinamos unos 5 minutos más. Dejamos enfriar, pasamos a un cuenco y reservamos.

Cortamos el queso de Murcia Fresco D.O.P. Tio Resti en cuñas o dados de 1.5 cm aproximadamente. Lo pasamos por harina y retiramos el exceso.

Ponemos al fuego una sartén con aceite o freidora y freímos hasta que comiencen a dorarse. Sacamos del fuego y dejamos unos minutos sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Servimos acompañados de la mermelada de tomate que hemos preparado.

## Consejos

Para que el queso quede bien crujiente es importante que quede bien enharinado por todos los lados.

Hay que tener cuidado con el exceso de harina, ya que esta puede hacer que el aceite se nos queme. Para eliminarla, podemos pasar los trozos de queso por un colador o tamizador para que caiga la sobrante. Lo podemos acompañar con salsa de tomate en lugar de mermelada. Si lo servimos caliente, recién hecho, quedará mucho más rico y lo disfrutaremos más.

# Pisto con huevo y Queso Fresco de Murcia D.O.P.



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
10 min



**Cocción**  
35 min



**Total**  
45 min



## Ingredientes

2 pimientos rojos  
1 cebolla  
1 berenjena  
500 g. de salsa de tomate casero  
1 yema de huevo  
100 g. de Queso de Murcia Fresco D.O.P. Tio Resti  
Sal y pimienta al gusto  
2 cucharadas de aceite de oliva

## Elaboración

Limpiamos, pelamos y picamos las verduras en tacos pequeños.

Colocamos una sartén grande o cazuela en el fuego, añadimos el aceite de oliva, las verduras y cocinamos unos 20 minutos removiendo de vez en cuando o hasta que veamos que las verduras están bien cocinadas.

Añadimos la salsa de tomate, 50 ml de agua, removemos bien y tapamos, cocinamos unos 10 minutos removiendo de vez en cuando. Salpimentamos al gusto y reservamos.

Colocamos el pisto en una fuente o plato. Con ayuda de una cuchara, hacemos un pequeño hueco en el centro y colocamos la yema de huevo. Rallamos por encima el queso de Murcia Fresco D.O.P. Tio Resti, espolvoreamos con un poco de perejil y servimos.

## Consejos

Es importante usar verduras muy frescas para esta receta, así quedarán más crujientes, sabrosas y el resultado de nuestro plato será mucho más succulento.

Si no tenemos salsa de tomate casera, podemos usar una comercial, pero siempre de buena calidad.



# Tartaletas de sobrasada y Queso Fresco de Murcia D.O.P.



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
10 min



**Cocción**  
35 min



**Total**  
45 min



## Ingredientes

225 g. de harina  
50 ml. de aceite de oliva  
60 ml. de agua  
1 pizca de sal  
100 g. de Queso de Murcia Fresco D.O.P. Tio Resti  
200 g. de sobrasada

## Elaboración

En un cuenco grande mezclamos la harina con el aceite y el agua hasta obtener una masa homogénea. Damos forma de bola, cubrimos y dejamos reposar unos 20 minutos.

Con ayuda de un rodillo, estiramos la masa hasta dejarla muy fina. Cortamos redondeles de la masa con ayuda de un cortador de un tamaño similar al de las tartaletas que queramos hacer. Con cuidado, vamos forrando las tartaletas con la masa que hemos preparado.

Precalentamos el horno a 180°C y horneamos las tartaletas unos 10 minutos. Sacamos del horno y con cuidado rellenamos de sobradada y cubrimos con el queso fresco de Murcia D.O.P.

Volvemos al horno y cocinamos unos 10 minutos aproximadamente o hasta que veamos que comienzan a dorarse y el queso está fundido. Dejamos enfriar sobre una rejilla metálica y servimos.

## Consejos

Podemos usar sobrasada picante si queremos darles un toque más atrevido a nuestras tartaletas, siempre y cuando no tengamos niños que se las coman. El queso lo podemos poner rallado sobre toda la tartaleta o un trozo fino en el centro de estas.

De las dos maneras quedarán deliciosas, así que podemos alternarlas si queremos sorprender a nuestros invitados.

Las podemos tomar templadas o frías, siendo la primera manera la más rica. Si las queremos preparar con antelación, podemos darles un golpe de horno de un par de minutos antes de servir, quedarán deliciosas. Si vamos con prisa y no nos da tiempo a preparar la masa, podemos usar masa quebrada comercial de alguna marca que nos de confianza.



# Arroz con leche y Queso de Murcia Al Vino D.O.P.



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
5 min



**Cocción**  
50 min



**Total**  
55 min



## Ingredientes

1/2 l. de leche  
100 g. de arroz bomba  
70 g. de azúcar  
1 rama de canela  
100 g. de Queso de Murcia Al Vino D.O.P. Tío Resti  
La cáscara de medio limón

## Elaboración

En un cazo grande vertemos la leche, el azúcar, la canela, y la corteza de limón y lo ponemos a fuego medio removiendo de vez en cuando. Mientras, lavamos bien el arroz bomba para que suelte el almidón, lo escurrimos bien y reservamos. Cuando la leche esté en ebullición, añadimos el arroz y bajamos el fuego al mínimo. Dejamos a fuego lento unos 40 minutos removiendo muy a menudo para evitar que se pegue. Mientras, con ayuda de un rallador de queso, rallamos el queso de Murcia Al Vino D.O.P. o y reservamos.

Cuando veamos que el arroz ha espesado pero sin que se quede seco, retiramos con cuidado la corteza de limón y la canela. Añadimos la mitad del queso que hemos rallado, removemos bien y repartimos en cuencos.

Cubrimos con el resto del queso y dejamos templar. Una vez fríos, guardamos los cuencos de arroz en la nevera hasta el momento de servir, que podemos espolvorear con un poco de canela en polvo. Decoraremos con un poquito de canela en polvo y el resto del mango cortado en taquitos.

## Consejos

El arroz con leche es mejor prepararlo de un día para otro, así podrán amalgamarse todos los sabores. Pero en este caso, al llevar el queso, se puede servir templado, lo que hará que la textura quede maravillosa en boca. Seguro que nuestros comensales no lo olvidarán nunca.

Si queremos endulzarlo un poco más, rociar un poco de miel por encima le aportará un sabor extraordinario. La cantidad de queso es orientativa, se puede añadir más o menos según el gusto de cada uno, aunque mejor ser generosos, ya que le aporta un sabor y una textura deliciosos.





## D.O.P. Roncal

### Historia

En el Valle del Roncal, un paraje de Navarra, situado en la muga entre Francia y Huesca se siguen pastando las ovejas y se sigue elaborando queso: el Queso Roncal, el primero que consiguió una Denominación de Origen en España en 1981. Este queso está elaborado con leche cruda de oveja de las razas latxa y navarra, un animal autóctono de origen prehistórico, que conserva casi invariables sus rasgos originarios: de carácter muy vivo y montaraz, perfectamente adaptada a la geografía en la que pasta; y primordialmente lechera.

Aunque la leche para la elaboración del queso Roncal puede provenir de cualquier punto de Navarra, la elaboración y maduración de los quesos debe realizarse exclusivamente en los siete municipios que conforman el Valle de Roncal: Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui. Estos son los siete pueblos que atesoran y guardan un saber milenario: el de la elaboración de un queso que lleva con orgullo el nombre del Valle.

### Valores

El Queso Roncal junto con la madera han sido la fuente de puestos de trabajo en el valle desde hace mucho tiempo, de ahí la importancia de la elaboración de este producto. Por la zona se dice "el valle es queso y el queso es valle": significa vida, puestos de trabajo, oferta turística, gastronómica, cultura, naturaleza, historia.

Cualquier persona sabe colocar en el mapa el Valle de Roncal, muchas veces es por la gran belleza de este valle navarro del pirineo, pero otras tantas veces es porque conocen el Queso D.O.P. Roncal, un queso único, un verdadero tesoro de los pirineos. Ahora el turismo cultural, de ocio y deportivo, están muy relacionados con el Queso Roncal de esta zona.



## Características/requisitos D.O.P.

Uno de los factores principales que hacen que el Queso Roncal se distinga del resto es la oveja latxa. Existen dos variedades, las de cara rubia y las de cara negra, y su alimentación natural es la hierba fresca que crece en abundancia en las montañas. Produce una limitada cantidad de leche, pero resulta de gran calidad, riqueza, afrutamiento y aroma.

En 1981, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAGRAMA) aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen, convirtiéndose en el primer queso de España que ostentaba dicho reconocimiento.

Desde entonces, el principal objetivo del Consejo Regulador es potenciar, investigar y controlar su producción y elaboración, así como mejorar la calidad del producto en cada una de las queserías, unos registros permanentes tanto de queserías como de ganaderos, un comité de cata oficial que realiza una valoración organoléptica o sensorial de los quesos elaborados y unos controles físico-químicos realizados por los laboratorios pertinentes.

Para ello, el Consejo Regulador desarrolló un sistema de calidad basado en la Norma ISO/IEC 17065 que controla que: la leche proceda exclusivamente de las ganaderías inscritas situadas dentro de la zona de producción; que el ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche esté controlado; que el queso se elabore en queserías inscritas de la zona de elaboración; que la maduración y conservación se realice igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador; y que el producto final se someta a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.



## RONKARI

Queso de oveja Latxa, curado o añejo.  
Elaborado con leche cruda.

### En pocas palabras

Intenso y sorprendente. Un queso con carácter y autenticidad, hecho artesanalmente como antiguamente, recogiendo la tradición del Valle del Roncal.

## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Un queso recio y mantecoso, cuya maduración determina su perfil y sabor. Su textura es firme, quebradiza e inconfundible.

### 2. Maduración

Mínimo 4 meses en el caso de Ronkari curado.  
Mínimo 9 meses en el caso de Ronkari añejo.

### 3. Tradición y saber hacer

El territorio, un carácter marcado, una tradición que se mantiene con los mayores avances tecnológicos y sanitarios. Evolución y adaptación a la modernidad sin mermar calidad y sabor.

### 4. Envase

Estética que resume tradición y modernidad, pero, sobre todo, calidad del producto.

## Cualidades organolépticas

### 1. Olor

El característico olor a leche de oveja.

### 2. Color

Varía desde el blanco hasta pajizo o marfil en los quesos maduros.

### 3. Sabor

Profundo y pronunciado, con matices que van desde dulces y frutales en los quesos jóvenes hasta sabores más intensos y picantes en los quesos maduros.

## Maneras de degustarlo

Solo, pequeños triángulos a partir de una cuña descortezada.



# Idiazabal

## Historia

Las referencias históricas se remontan a varios siglos atrás. Según los expertos, la presencia de la oveja latxa en el territorio procede del neolítico. Se trata de una tradición que procede de tiempos inmemoriales de la cultura vasca y que se ha ido transmitiendo de generación en generación hasta nuestros días. La Denominación de Origen, y con ella el Consejo Regulador, lleva trabajando para proteger esta joya gastronómica durante los últimos 36 años.

## Valores

El queso D.O.P. Idiazabal representa siglos de transmisión de conocimiento entre generaciones vinculadas a una cultura ancestral aún hoy viva, lo que le confieren la esencia identitaria del sector. La tradición se lleva hasta nuestros días para asegurar un entorno sostenible a nivel medioambiental y socioeconómico, contribuyendo a un desarrollo rural respetuoso.

Hoy en día hay más de 120 queserías y 400 explotaciones ganaderas inscritas en la D.O.P. Idiazabal. Se trata de un sector muy diseminado por el entorno rural, favoreciendo la vertebración del territorio, y que tiene un impacto muy importante a nivel medioambiental por las labores de pastoreo, favoreciendo un entorno con mayor diversidad vegetal, evitando incendios y dibujando el paisaje vasco.

## Características/requisitos D.O.P.

Las características que confieren al Idiazabal su personalidad irreplicable proceden de los elementos vinculados específicamente a la zona de producción; destacando entre ellos, las razas autóctonas de ovino (latxa y carranzana), el medio natural (su orografía, climatología y flora), así como el conocimiento ancestral que sus gentes heredan sobre la elaboración del producto. El hecho de que se elabore exclusivamente con leche cruda y con cuajo animal, son elementos imprescindibles para que el queso cuente con la riqueza sensorial que le caracteriza.

Sus matices sensoriales variables según la época del año, la zona de pasto, la climatología y las manos de los queseros, quienes han sabido actualizar las tradiciones más arraigadas, hacen que el Queso D.O.P. Idiazabal sea diferente y único y, cada pieza, irreplicable.

# Belai



## BELAI

Queso de oveja Latxa, curado o añejo.  
Elaborado con leche cruda.

### En pocas palabras

Intenso y sorprendente. Un queso con carácter y autenticidad, hecho artesanalmente como antiguamente.

## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Un queso recio y mantecoso, cuya maduración determina su perfil y sabor. Su textura es firme, quebradiza e inconfundible.

### 2. Maduración

Mínimo 4 meses en el caso de Belai curado.  
Mínimo 9 meses en el caso de Belai añejo.

### 3. Tradición y saber hacer

Territorio, un carácter marcado, una tradición que se mantiene con los mayores avances tecnológicos y sanitarios. Evolución y adaptación a la modernidad sin mermar calidad y sabor.

### 4. Envase

Estética que resume tradición, modernidad, pero sobre todo calidad del producto.

## Cualidades organolépticas

### 1. Olor

El característico olor a leche de oveja.

### 2. Color

Varía desde el blanco hasta pajizo o marfil en los quesos maduros.

### 3. Sabor

Profundo y pronunciado, con matices que van desde dulces y frutales en los quesos jóvenes hasta sabores más intensos y picantes en los quesos maduros.

## Maneras de degustarlo

Solo, pequeños triángulos a partir de una cuña descortezada.





# AHUYENTALOBOS

LAS INDOMABLES



## AHUYENTALOBOS

Queso de oveja madurado

**En pocas palabras**

Un queso único con mucha personalidad, creado de manera natural con mucho mimo. Hecho de leche cruda de las ovejas más duras y valientes que te puedas imaginar. Es un queso para dejarse de cuentos.



## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Una pieza única con un carácter único, de aromas y sabores intensos, hecho para verdaderos amantes del queso.

### 2. Maduración

Maduración mínima de 8 meses.

### 3. Tradición y saber hacer

Elaborado con leche cruda de oveja. Estamos ante una pieza única con un gran carácter. De intensidad muy pronunciada y friable.

### 4. Tratamiento

Este queso recibe un tratamiento en superficie basado en aceite que contribuye a la formación de una corteza tono ocre y aromas lácteos intensos que recuerdan a la tierra húmeda.

## Cualidades organolépticas

### 1. Olor

Tierra húmeda, hongo. Aroma lácteo muy intenso.

### 2. Color

Corteza natural tono ocre. Pasta de color marfil que se difumina hacia el interior dejando el amarillo más tenue.

### 3. Sabor

Untuoso en boca, generoso y con carácter picante de notas de pimienta negra y, a la vez, ligeramente ácido, signo de su maduración.

## Maneras de degustarlo

- Solo.
- Con mermelada de uva o higos.
- Con vino dulce tipo Pedro Ximénez o Moscatel.



# Canelones de bacalao y Queso D.O.P. Roncal



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Media



**Preparación**  
40 min



**Cocción**  
10 min



**Total**  
50 min



## Ingredientes

100 ml. de aceite de oliva  
100 g. de harina  
500 ml. de leche entera  
500 ml. de caldo de pescado  
Sal y pimienta  
600 g. de bacalao desalado  
220g. de Queso D.O.P. Roncal Ronkari rallado  
16 placas de canelones

## Elaboración

Para la velouté, calentamos el aceite en una sartén amplia a fuego medio-alto. Añadimos la harina y mezclamos con una espátula sin parar de remover para que no se formen grumos.

Añadimos la leche y la mezclamos bien, seguida del caldo de pescado. No paramos de revolver hasta que la mezcla se haya espesado. Retiramos del fuego y corregimos de sal y pimienta al gusto. Dividimos la velouté en dos partes: A una de ellas añádele el bacalao y la mitad del Queso D.O.P Roncal Ronkari rallado. Mezclamos bien y reservamos. La otra parte la reservamos intacta.

Cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante y las dejamos sobre un paño húmedo. Pre calentamos el horno a 200°C. Cogemos una de las placas y colocamos una cucharada colmada de relleno y lo colocamos en el centro, formando una hilera.

Enrollamos la placa, formando un canelón, y lo colocamos en una fuente, cubriéndola por completo con el resto de canelones. Cubrimos los huecos con relleno y vertir la velouté reservada sobre toda la superficie y termina con Queso D.O.P Roncal Ronkari Rallado. Horneamos durante 10 minutos o hasta que veamos que el queso se ha dorado. Podemos gratinar los últimos minutos si lo preferimos. Servimos luego en caliente.

## Consejos

Cuidado con la sal: el bacalao desalado puede tener más sal de la esperada y el Queso D.O.P Roncal Ronkari también tiene sabor intenso. Comprobar y corregir el punto de sal una vez añadidos los ingredientes.

Podemos añadir un poco de nuez moscada a la velouté si es de nuestro agrado. Mejor elegir una fuente rectangular o cuadrada porque será más fácil rellenarla con los canelones.



# Croquetas de Queso Ahuyentalobos y nueces



**Cantidad**  
22 croquetas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
30 min



**Cocción**  
10 min



**Total**  
40 min



## Ingredientes

60 ml. de aceite de oliva  
110 g. de harina de trigo  
600 ml. de leche entera  
Una pizca de sal  
Una pizca de pimienta  
Una pizca de nuez moscada  
60 g. de nueces  
75 g. de Queso Ahuyentalobos de cabra  
75 g. de Queso Ahuyentalobos de vaca  
Dos huevos batidos  
Pan rallado o panko

## Elaboración

Calentamos el aceite en una sartén, le añadimos la harina y la tostamos hasta que empiece a volverse ligeramente dorada. Añadimos la leche y la mezclamos bien sin parar de remover, para no formar grumos. Podemos usar las varillas si vemos que es más fácil. No paramos de remover hasta que se espese ligeramente y se separe la mezcla de la sartén. Añadimos la sal, la pimienta y la nuez moscada y lo mezclamos bien. Retiramos del fuego.

Rallamos los dos tipos de queso y picamos las nueces en el tamaño deseado, a trozos grandes, sin llegar a hacerlas polvo. Añadimos los dos ingredientes a la bechamel y la mezclamos bien. La vertimos sobre una fuente, la cubrimos con papel film y la dejamos que se enfríe, mejor de un día para otro.

Le vamos dando forma con las manos bien limpias y mojadas, para que no se pegue tanto la masa, formando croquetas medianas o del tamaño deseado. Las pasamos primero por huevo y después por panko o pan rallado. Formamos croquetas hasta acabar con toda la masa. Las freímos en abundante aceite de oliva o aceite suave, hasta que estén bien doradas por fuera y bien hechas por dentro.

Se pueden congelar perfectamente antes de freírlas, en tupperes bien cerrados herméticamente.

## Consejos

Puedes añadir perejil picado a la mezcla, le da un toque fantástico. Puedes hacerlo solo con uno de los quesos, duplicando la cantidad. El panko (pan rallado japonés) le dará un toque más crujiente que el pan rallado tradicional.



# Talos con txistorra y Queso D.O.P. Idiazabal



**Cantidad**  
6 talos



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
45 min



**Cocción**  
5 min



**Total**  
50 min



## Ingredientes

250 g. de harina de maíz amarilla  
175 ml. de agua templada  
Una pizca de sal  
150 g. de queso D.O.P. Idiazabal Belai  
350 g. de txistorra

## Elaboración

En un bol, vertimos la harina y formamos un pequeño cráter en el centro. Añadimos una pizca de sal y el agua. Amasamos con las manos hasta formar un bola lisa y homogénea. Podemos guardarla en la nevera si no queremos hacer las tortitas en el momento.

Formamos seis bolitas del mismo tamaño y peso con la masa. Sobre un papel de hornear, formamos las tortitas con las manos presionando las bolitas con pequeños golpecitos. Cuanto más finos mejor.

Calentamos una sartén a fuego medio alto, sin engrasar, y colocamos una de las tortitas, en cuanto veamos que cambia ligeramente de color, le damos la vuelta. Cocinamos por ambas caras hasta que veamos que está bien hecha. Retiramos del fuego y continuamos cocinando el resto de tortitas.

Para el relleno, cortamos el queso en tajadas del mismo grosor (sin pasarnos); cortamos la txistorra en trozos no muy grandes y los freímos hasta que estén bien hechos. Rellenamos los talos con queso y txistorra al gusto, colocándolos en el centro y cerrando el talo por los extremos. Servimos en caliente.

## Consejos

Podemos rellenar los talos con la cantidad de queso o txistorra que deseemos, pero intentamos que sea algo proporcionado para equilibrar los sabores.

Puede ser que nuestra harina requiera un poco más de agua (o menos), eso iremos viéndolo conforme vamos amasando. Si te pasas, puedes añadir un poco más de harina.

Es importante que las tortitas queden finas, ya que engordarán ligeramente en la sartén.



# Tarta de Queso D.O.P. Idiazabal



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Media



**Preparación**  
40 min



**Cocción**  
10 min



**Total**  
50 min



## Ingredientes

120 g. galletas estilo Digestive  
75 g. mantequilla derretida  
600 g. queso crema  
150 g. de azúcar  
150 g. de queso D.O.P. Idiazabal Belai  
2 huevos  
1 cucharada de harina  
220 ml. nata para montar

## Elaboración

Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos los dos ingredientes hasta formar unas migas húmedas. Cubrimos un molde de 20 cm de diámetro con papel de horno y lo engrasamos ligeramente, cubriendo la base con las migas de galleta. Las aplastamos bien hasta formar una base compacta. Reservamos en la nevera.

Precalentamos el horno a 180 °C. Rallamos el queso Idiazabal con ayuda de un rallador, que no quede tampoco muy, muy fino. En un bol, mezclamos el queso crema con el azúcar con ayuda de unas varillas. Añadimos el queso Idiazabal rallado y lo mezclamos bien. Añadimos los huevos, de uno en uno, mezclando bien. Y terminamos con la harina tamizada y la nata. Vertimos la mezcla sobre el molde con base de galleta, alisamos la superficie con la ayuda de una espátula y horneamos durante 40 minutos a 180 °C.

Sacamos del horno y dejamos que se enfríe sobre una rejilla. Introducimos en la nevera durante al menos 8 horas, mejor si es toda la noche. Sacamos la tarta 15 minutos antes de consumir, para que esté a temperatura ambiente y ligeramente más cremosa.

## Consejos

Si nos gusta que quede un poco más líquida, podemos dejarla unos minutos menos en el horno, 30 o 35 minutos.

Podemos quitar la base de galleta si no te gusta.



# D.O.P. Manchego

## Historia

Desde tiempos muy remotos los habitantes de esta comarca se dedicaban al pastoreo y a la elaboración de queso, tal como hicieron todas las poblaciones primitivas. Prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de estas cuatro provincias. El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, así, el "El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha" de Don Miguel de Cervantes, vincula claramente el queso con La Mancha.

En 1878, la obra de Balaguer y Primo titulada "Explotación y fabricación de las leches, mantecas y quesos de diferentes clases", uno de sus capítulos dedicado a los principales quesos españoles, hace referencia en primer lugar al queso manchego. En 1892, el "Diccionario General de la Cocina" de Ángel Muro relaciona los quesos españoles de leche de oveja con el manchego. El mismo autor habla del queso manchego en "El Practicón", tratado completo de cocina publicado en el año 1898.

En 1909 el libro de Buenaventura Aragón denominado "Fabricación de quesos y mantecas de todas clases", cita en una de sus páginas al queso manchego, apareciendo también en la "Guía del buen comer español" de Dionisio Pérez, publicado en el año 1929. Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 2 de julio de 1982 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

## Valores

Los valores que este queso representa guardan relación con La Mancha, que etimológicamente significa tierra seca o tierra sin agua. Además de por su climatología árida, este territorio se caracteriza por su topografía llana, dando lugar a una vegetación propia sobre la que se asentó la raza conocida como manchega.

Estos animales han ido evolucionando con el paso de los años hasta convertirse en una raza ovina que produce una leche de gran calidad. Ese proceso también se ha visto beneficiado por diferentes programas de mejora genética implantados por la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.





Uno de los secretos de esta raza se encuentra en que nunca se ha mezclado con otros tipos de ovejas, siendo una tradición impuesta desde los primeros pobladores manchegos, dando lugar a su pureza actual.

### Características/requisitos D.O.P.

La leche destinada a la elaboración del queso manchego debe proceder de ganaderías de oveja de Raza Manchega que estén inscritas en la Denominación de Origen Queso Manchego y que cumplan con las condiciones establecidas en el epígrafe B del Pliego de Condiciones.

Las ganaderías productoras de leche de oveja manchega, y las queserías que elaboran queso manchego, deben encontrarse dentro de la zona amparada que se indica en el Pliego de Condiciones dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Para avalar el origen se establece un sistema de control y certificación que permite la identificación individual del producto amparado. Se tendrá en cuenta que la leche proceda exclusivamente de oveja de raza manchega de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción; que el ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche se hagan de forma controlada; que el queso se elabore en queserías inscritas ubicadas dentro de la zona de elaboración dispongan de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger; que la maduración y conservación se realice igualmente en locales inscritos de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean; y que el producto final se someta a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

Finalizados todos estos controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la placa de caseína adherida a la corteza del queso y en la contraetiqueta numerada.



# El Galán

## QUESO MANCHEGO D.O.P

### EL GALÁN

Queso Manchego

### En pocas palabras

Un queso clásico de toda la vida.  
Una marca que explora nuevos sabores y texturas.



## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Semicurado, curado o viejo, siempre de leche de oveja manchega. Cada queso especial, distinto y único..

### 2. Maduración

Maduración mínima de 30 días para quesos elaborados con leche pasteurizada con peso igual o inferior a 1,5 kgs, y de 60 días para el resto de formatos. Maduración máxima de 2 años.

### 3. Tradición y saber hacer

Un queso con Denominación de Origen Protegida, gracias a su naturalidad, calidad y extensa tradición.

### 4. Corteza

Su aspecto presenta los relieves característicos tanto en las caras planas, con la típica marca de flor, como en las caras laterales con la pleita.

## La Mezcla

### 1. Olor

Láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga.

### 2. Color

Variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento.

### 3. Sabor

Ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

## Maneras de degustarlo

- Acompañado de una copa de Carbenet Sauvignon.
- Con miel y mermeladas para corregir la acidez del queso.
- Con cerveza fuertes e intensas.

# Tosta de tiznao manchego con Queso El Galán Manchego D.O.P. Semicurado



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
8 min



**Cocción**  
20 min



**Total**  
30 min



## Ingredientes

250 g. El Galán Manchego D.O.P. Semicurado  
2 pimientos rojos o pimientos choriceros.  
1 patata  
1 cabeza de ajo morado I.G.P. Ajo morado de las Pedroñeras.  
1 cebolleta  
150 g. de bacalao desalado  
100 ml. aceite de oliva  
1 cucharadita de pimentón  
Sal

## Elaboración

En una bandeja colocamos el bacalao, los pimientos, la cabeza de ajos, la cebolleta y un chorreón de aceite y sal. Metemos al horno sobre unos 20 minutos.

Sacaremos primero el pimiento que es lo que estará primero, después el bacalao y al final el ajo y la cebolleta.

Asamos unas patatas envueltas en papel y reservamos.

Picamos todos los ingredientes en una sartén y con un poco de aceite, pimentón y rehogamos, ponemos a punto de sal.

Tostamos una rebanada de pan colocamos encima el tiznao y espolvoreamos el queso en dados pequeños para aportarle ese sabor suave que armonizará los sabores tostados con el sabor del queso.

## Consejos

Podemos utilizar bacalao salado como fresco, como también otro tipo de pimientos, como también agregarle alguna cayena o picante si se desea.



# Miguelito salado de Queso El Galán Manchego D.O.P. y perdiz



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
10 min



**Cocción**  
20 min



**Total**  
30 min



## Ingredientes

300 g. de El Galán Manchego D.O.P. Curado mini  
1 Lamina de Hojaldre  
2 Pechugas de perdiz escabechada  
1 bolsa de brotes de lechugas  
Aceite de oliva virgen extra  
Aceituna negra en polvo  
Aceite infusionado con azafrán D.O.P. La Mancha.

## Elaboración

Cortamos la lámina de hojaldre en cuadrados de 7 mm.

Los colocamos en una bandeja de horno con papel de horno y horneamos a 200°C durante 10 minutos. Dejamos enfriar después de la cocción.

Cortamos el Queso Manchego D.O.P El Galán en dados y reservamos, desmigamos la perdiz y lo juntamos con los brotes, sal y aceite.

Abrimos a la mitad los miguelitos, rellenamos con la masa anterior y por encima colocamos el queso manchego D.O.P. y cerramos. Terminamos espolvoreando aceituna negra.

## Consejos

Podemos utilizar también pollo que nos haya sobrado como receta de aprovechamiento.



# Canelón de setas con Queso El Galán Manchego D.O.P. y bechamel



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
10 min



**Cocción**  
20 min



**Cocción**  
20 min



## Ingredientes

300 g. El Galán Manchego D.O.P. Viejo  
4 láminas de pasta para canelón  
200 g. setas de temporada  
2 dientes de ajo morado I.G.P. ajo morado de las Pedroñeras  
¼ cebolla blanca  
50 g. mantequilla  
50 g. harina de trigo  
500 ml. leche  
Sal/pimienta

## Elaboración

Cocemos las láminas en agua caliente y reservamos.

En una sartén doramos los ajos picados con la cebolla y las setas, y dejamos rehogar.

Hacemos la bechamel con la mantequilla tostada y la harina y echamos la leche caliente.

Rellenamos los canelones con las setas, enrollamos y los tapamos con la bechamel, por encima ponemos queso Galán Manchego D.O.P. rallado y gratinamos al horno 10 minutos a 20°C. Cuando salga y en caliente rallamos queso por encima.

## Consejos

Podemos utilizar diferentes setas como también diferentes pastas para rellenar.



# Cremoso de queso manchego D.O.P. con membrillo y almendras



**Cantidad**  
4 personas



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
20 min



**Cocción**  
20 min



**Total**  
40 min



## Ingredientes

380 g. de queso manchego D.O.P. El Galán Semicurado  
400 g. nata ligera  
100 g. azúcar  
100 g. cobertura chocolate blanco  
1 hoja de gelatina neutra  
70 g. membrillo  
50 g. almendras de Villalpardo  
Decoración con hojas de menta

## Elaboración

En un cazo colocamos la mitad de la nata y la calentamos.

Fuera del fuego añadimos el chocolate blanco, y el queso rallado, y la gelatina previamente hidratada. Trituramos con una túrmix y reservamos.

En un bol, añadimos la otra mitad de la nata, la semimontamos y agregamos la mezcla anterior. Rellenamos vasos hasta la mitad y refrigeramos.

Cuando hayan enfriado, colocamos daditos de membrillo, unas almendras picadas y tostadas por encima y decoramos con hojas de menta.

## Consejos

Podemos utilizar diferentes confituras como mermeladas combinando con frutos secos.



## Mahón-Menorca

### Historia

La historia del queso en la isla se remonta a la prehistoria, según nos sugieren restos de cerámica de utensilios empleados para su elaboración, datados en el año 2.000 AC. Existe documentación escrita del siglo V DC. que hace referencia al consumo de queso en la isla y documentos árabes del año 1.000 que destacan las excelencias del queso de Menorca.

Su comercio exterior era ya importante en el siglo XIII; pero fue durante el periodo de dominación británica cuando se produjo un impulso considerable y el origen de su nombre "Mahón", el del puerto de expedición del producto. En 1985 obtuvo la Denominación de Origen, constituyéndose su Consejo Regulador. Posteriormente, en 1998 se ha ampliado el nombre protegido, siendo ahora "Mahón-Menorca".

El proceso de elaboración del queso Mahón-Menorca ("formatjat") se ha mantenido invariable durante mucho tiempo en todas las fincas menorquinas ("llocs"). En su conjunto viene determinado por una serie de operaciones que se han transmitido de padres a hijos, y su correcta aplicación define y origina el auténtico queso Mahón-Menorca, aunque recientemente se han incorporado algunas modificaciones aconsejadas por los actuales avances tecnológicos.

La maduración del queso Mahón-Menorca se realiza en las cavas de maduración, donde recibe el tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untada de aceite con o sin pimentón.

### Valores

Referirnos al queso Mahón-Menorca es tratar de una parte de la cultura y costumbres de la isla de Menorca, siendo un elemento clave para el mantenimiento de su actual fisonomía.



La explotación ganadera llevada a cabo en las fincas unifamiliares, el terreno dividido en parcelas por multitud de paredes de piedra seca para que el ganado pueda pastar en libertad, conforma el característico paisaje del campo menorquín y han permitido mantener el equilibrio ecológico, que ha hecho posible la declaración por la UNESCO de Menorca como Reserva de la Biosfera.

### Características/requisitos D.O.P.

Los factores geoclimáticos (características del suelo, temperatura, humedad, luz, etc.) junto al elemento humano (proceso de elaboración y prácticas de maduración tradicionales), condicionan de forma determinante las características finales, su aroma y sabor peculiar intenso e inconfundible, que se ha convertido en el atributo más valorado por los consumidores del queso Mahón-Menorca. El sabor de Menorca.

Adherida a la etiqueta debe figurar una contra etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador que garantiza el origen y la calidad del queso Mahón-Menorca. Este sello es la única Garantía de Autenticidad para el Consumidor.



## MERCADAL

Queso de vaca Menorquina, Frisona o Parda Alpina.

### En pocas palabras

Un queso que se reconoce con los ojos cerrados por su inigualable sabor. Un tesoro gastronómico de la isla de Menorca.

## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Un queso versátil con una amplia gama de sabores y texturas. Cremoso y tierno o intenso y quebradizo, hay queso Mahón-Menorca para todos los paladares.

### 2. Maduración

A partir de 21 días en los más suaves y a partir de los 150 días en los maduros.

### 3. Tratamiento

Elaborado con leche cruda de vacas autóctonas. Se moldea embolsando la cuajada en un lienzo de algodón denominado "fogasser", que se anuda y cuelga para que escurra el suero. Luego se prensa manualmente para darle su singular forma.

## La Mezcla

### 1. Olor

Láctico con leve recuerdo a mantequilla y un toque ácido.

### 2. Color

Varía desde blanco a anaranjado dependiendo de la maduración del queso.

### 3. Sabor

Suave y lácteo en quesos jóvenes hasta intenso y persistente en quesos maduros.

## Maneras de degustarlo

- En tablas acompañado de fruta y embutidos.
- Con vinos rosados o cavas.
- En salsas.



# Oliagua



**Cantidad**  
6 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
5 min



**Cocción**  
35 min  
+15 min de  
reposo



**Total**  
40 min



## Ingredientes

- 1 pimiento verde italiano
- 6 tomates pera
- 1 cebolla blanca
- 10 rebanadas finas de pan integral duro
- Unas hojitas de laurel
- 80 ml. de aceite de oliva virgen extra
- Medio litro de agua aproximadamente
- 100 g. de queso Mahón-Menorca D.O.P Añejo Mercadal
- Una cucharadita de café de pimentón dulce
- Sal y pimienta al gusto
- Guindilla (opcional si te gusta el picante)

## Elaboración

Lavamos el pimiento verde y los tomates. Cortamos la cebolla y el pimiento italiano en juliana. Pelamos y cortamos el tomate en trozos. Ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra en una olla y añadimos la verdura con un poco de sal y pimentón. Lo dejamos cocinar unos 10 minutos.

Una vez pasado el tiempo, añadimos el agua y las hojas de laurel y lo cocemos todo 20 minutos a fuego medio, (evitando que la preparación llegue a ebullición. Si vemos que se necesita más agua, se puede ir agregando.

Mientras tanto, tostamos las rebanadas de pan en la airfyer u horno (a 200°C durante 5 minutos), y preparamos las virutas de nuestro queso Mahón-Menorca D.O.P Añejo Mercadal

Cuando haya pasado el tiempo de cocción de la sopa, la dejamos reposar al menos 12-15 minutos.

En un plato individual de sopa o cuenco, añadimos la sopa y un par de rebanadas de pan con unas virutas de queso. Agregamos un poco de pimienta negra molida y listo.

## Consejos

Es una sopa que normalmente se toma fría o templada. Por lo que, si quieres tomarla fría, lo mejor es que la prepares con suficiente tiempo de antelación y, y que las rebanadas de pan con queso las prepares justo antes de servir la sopa. Es más, los expertos menorquines en esta sopa dicen que incluso está más buena de sabor si se toma de un día para otro.



# Coca Trampó



**Cantidad**  
4-6 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
15-20 min



**Cocción**  
40 min



**Total**  
60 min



## Ingredientes

### Para la masa

3/4 de vaso de aceite de oliva virgen extra  
1 vaso de agua tibia  
1/2 kg. de harina de trigo  
Una pizca de sal

### Para el trampó

2 tomates tipo pera  
2 pimientos verdes italianos  
1 pimiento rojo  
1 cebolla blanca  
80 g. de queso Mercadal Semicurado Artesano de Mahón  
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra  
Una pizca de sal  
Pimienta negra molida

## Elaboración de la masa

Añadimos a un bol el aceite de oliva virgen extra, el agua tibia y la sal.

Agregamos la harina poco a poco a medida que vamos amasando hasta que todo quede bien integrado. Reservamos la masa en el bol mientras preparamos el trampó. Precalentamos el horno a 200°C con calor arriba y abajo.

## Elaboración de la masa

Lavamos las verduras y cortamos (al gusto). Metemos toda la verdura en un bol y la aliñamos con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra.

En una bandeja rectangular plana apta para horno (puedes ponerle un papel vegetal si quieres), extendemos la masa haciendo pequeños rebordes en el borde. Con la ayuda de un tenedor, pinchamos un poco toda la masa.

Añadimos por encima la mezcla del trampó (sin el líquido del aliño) los trozos de queso Mahón-Menorca D.O.P Semicurado Mercadal.

Añadimos un poquito de pimienta negra y lo metemos al horno unos 40 minutos (sin perderlo de vista porque esto puede variar según la potencia del horno). Dejamos reposar la coca unos minutos y lista.

## Consejos

Si quieres darle un toque más aromático a la masa, le puedes añadir un poquito de tomillo o hierbas provenzales. ¡Le dará un sabor espectacular!



# Tumbet mallorquín con huevo y queso Mahón-Menorca D.O.P.



**Cantidad**  
4 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
15 min



**Cocción**  
40 min



**Total**  
60 min



## Ingredientes

- 2 patatas medianas
- 1/2 berenjena morada
- 1 calabacín mediano
- 1 pimiento rojo grande
- 100 g. de salsa de tomate casera
- 4 huevos
- 60 g. de queso Mahón-Menorca D.O.P Tierno Mercadal
- Una pizca de sal
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de pimienta negra molida
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra

## Elaboración de la masa

Vamos a empezar por la berenjena y el calabacín. Los lavamos, les cortamos los extremos y los cortamos en rodajas finas.

Colocamos las rodajas en una bandeja grande de horno, añadimos un poco de sal por encima y dejamos que suelten sus jugos. Luego las secamos con papel absorbente. Precalentamos el horno a 200°C.

Mientras la verdura suelta sus jugos, lavamos y cortamos el pimiento y la patata en rodajas finas también (puedes pelar la patata si lo prefieres).

En la bandeja del horno, sobre papel vegetal, colocamos las rodajas de las verduras y la patata. Añadimos un poco de aceite, tomillo y sal, y horneamos a 200 grados durante 25 minutos.

Sacamos la bandeja del horno y añadimos unas lonchas de nuestro queso Mahón-Menorca D.O.P Tierno Mercadal. Horneamos de nuevo 5-6 minutos hasta que vamos que empieza a fundir.

Mientras tanto, preparamos los 4 huevos a la plancha. Servimos en 4 raciones la preparación del horno con el huevo por encima, añadimos un poquito de pimienta negra molida y listo.

## Consejos

Si lo prefieres, puedes preparar los huevos poché o incluso cocidos y rayarlos por encima una vez servido el plato. Como ya tiene aporte de verduras, carbohidratos y proteína, ser puede consumir como plato único.

# Flaó



**Cantidad**  
6-8 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
15 min



**Cocción**  
45 min



**Total**  
60 min



## Ingredientes

### Para la masa:

1 g. de ralladura de limón  
1 cucharada sopera de eritritol  
220 g. de harina de repostería  
1 huevo batido  
1 pizca de sal  
1 cucharadita de café de anís en grano  
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra  
1 cucharada de margarina

### Para el relleno:

350 g. de queso Murcia Fresco D.O.P. Tío Resti  
150 g. de queso mezcla tierno 7 coronas  
4 huevos  
2 cucharadas soperas de eritritol  
1 puñadito de hierbabuena  
fresca triturada

## Elaboración de la masa

Empezamos con la masa. Para ello, menos la harina, integraremos todos los ingredientes en un bol y la harina la iremos añadiendo poco a poco. Con un poco de margarina, untamos un molde redondo y añadimos la masa preparada hasta que quede la base y el borde (más o menos 1-2 dedos de altura) bien cubierto.

Precalentar el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Para el relleno, batimos los huevos con el eritritol y los dos quesos. La hierbabuena, la añadimos posteriormente con una cuchara o espátula para que la mezcla no quede de color verde.

Sobre la base ya colocada en el molde, añadimos la mezcla y la horneamos a 180 grados unos 45 minutos hasta que veamos que la masa quede bien dorada. Sacamos el pastel, lo dejamos enfriar y ya estaría listo.

## Consejos

Si sobra o no lo vas a consumir en el mismo día, es importante que lo conserves en la nevera.

En algunas versiones de esta tarta, al finalizar la cocción en el horno, les añaden un poco de azúcar por encima, pero es opcional.





## D.O.P Queixo Tetilla

### Historia

Las primeras noticias conocidas sobre el queso de Tetilla corresponden ya al siglo XVIII, pero todo parece indicar que este producto lácteo es más antiguo.

Los primeros testimonios contrastados e irrefutables sobre el Queso de Tetilla se remontan a 1753, cuando en una misiva de contenido general, Juan Bermúdez de Novoa, capellán de San Xoán de Torés (As Nogais, Lugo) anunció el envío de “dos tocinos, una pierna de vaca, media docena de quesos; tres docenas y media de tetillas y tres docenas y media de lenguas de cerdo” a su señor, el marqués de Camarasa.

Los indicios sugieren una producción regular y relativamente importante de queso, y también la existencia de un consumidor informado y conocedor de sus cualidades. El queso de Tetilla, por tanto, tiene una edad que a día de hoy no se puede determinar.

### Valores

La superficie acogida a la D.O.P. Queixo Tetilla tanto la zona de producción de leche como la zona de producción de queso de Tetilla comprenden todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

La DOP Queixo Tetilla ampara el queso elaborado con leche de vacas de las razas Rubia Galega, Frisona o Pardo Alpina, o sus cruces. La leche destinada a su elaboración deberá ser el producto natural y entero del ordeño de vacas

## Características/requisitos D.O.P.

El queso acogido a la D.O.P. Queixo Tetilla se caracteriza por su forma cónica, cóncavo-convexa. Presenta una corteza apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm. de espesor de color amarillo pajizo, natural y libre de mohos. La pasta es suave, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con unos ojos pequeños y bien repartidos, de color blanco marfil, amarillo.

Su aroma, suave y ligeramente ácido, recuerda a la materia prima, así como su sabor lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y ligeramente salado. El queso Tetilla es el resultado de una maduración que comienza en la misma leche recién ordeñada y continúa a través de la coagulación y transformaciones químicas que definen el producto y que son consecuencia de la simbiosis de la vaca y el medio ambiente, y la capacidad de transmitir en dicha síntesis su identidad.

El periodo mínimo de maduración es de 8 días, contados a partir del día siguiente de la elaboración. Al final de su maduración, los quesos acogidos a esta D.O.P. Queixo Tetilla tienen un contenido graso sobre extracto seco no inferior al 45%. Es interesante subrayar la influencia de las razas indicadas, perfectamente adaptadas al medio, como una de las causas definitorias de la obtención del queso Tetilla. Las piezas (entre 0,5 y 1,5 kg) van provistas de una etiqueta, donde se hace referencia a su condición de Denominación de Origen Protegida y de una contraetiqueta numerada para el control por parte del Consejo Regulador.



## PAZO DO QUEIXO

Un queixo con alma de Galicia

### En pocas palabras

Galicia, tradición y materia prima de calidad.  
Leche de vaca de razas Rubia Galega, Pardo Alpina, Frisona y sus cruces.  
Un sabor que recuerda a la leche que procede con intensos matices fruto de la elaboración y la maduración. Forma característica representa, como su nombre indica, un seno femenino.



## Características clave

### 1. Una experiencia sensorial

Intensidad y persistencia olfativa media. Aromas primarios lácticos, nata, mantequilla, yogur y pasta fundente, suave al paladar, gran solubilidad.

### 2. Marcas paño molde

Colocación de paño como forma de elaboración tradicional con las marcas propias que aporta la misma y que imprimen ese carácter peculiar.

### 3. Maduración

8 días.

### 4. Tradición y saber hacer

Territorio, un carácter marcado, una tradición que se mantiene con los mayores avances tecnológicos y sanitarios. Evolución y adaptación a la modernidad sin mermar calidad y sabor.

### 5. Envase

Estética que resume tradición, modernidad, pero sobre todo calidad del producto.

## La mezcla

### 1. Olor

Láctico, recordando a la leche de la que procede, nata, mantequilla y yogur.

### 2. Color

De blanco marfil a amarillo pajizo. Con corteza claramente diferenciada de la pasta. Pocos ojos y uniformemente repartidos, de pequeño tamaño.

### 3. Sabor

Láctico, nata mantequilla y yogur, ligeramente ácido. Salado suave. Pueden aparecer matices de frutos secos.

## Maneras de degustarlo

Recordando a la leche de la que procede, nata, mantequilla, yogur.

- Con espumoso gallego blanco.
- Con pan gallego de calidad.

# Pulpo a feira con queso D.O.P. Arzúa-Ulloa



**Cantidad**  
4 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
5 min



**Cocción**  
45 min



**Total**  
70 min



## Ingredientes

Pulpo de 2 kg. aprox.  
Queso D.O.P. Arzúa-Ulloa Pazo do Queixo  
Pimentón dulce o picante  
Aceite de oliva suave  
Sal gorda

## Elaboración

El pulpo tiene que estar sin vísceras y bien limpio.

Ponemos una olla alta a fuego fuerte con abundante agua (lo suficiente para cubrir el pulpo por completo). Una vez que rompa a hervir agarramos el pulpo por la cabeza y lo asustamos 3 veces sumergiendo en el agua hirviendo unos segundos, lo sacamos y repetimos 2 veces más. Verás como los tentáculos se encogen. Si pesa 2 kilos necesitará aproximadamente 45 minutos, el tiempo es aproximado dependiendo si tienen los tentáculos gordos o flacos, el tipo de fuego etc. para saber si está en su punto hay que introducir un palillo en la parte más gruesa, si entra bien ya estaría cocido.

El pulpo se cocerá a fuego medio que hierva en todo momento, y dejamos la tapa entreabierta. Lo retiramos en una fuente con las ventosas hacia arriba y la cabeza hacia abajo. Con la ayuda de una tijera cortamos los tentáculos en rodajas de entre 1cm o 1cm y medio de grosor aproximadamente.

Lo ponemos sobre una tabla de madera bien colocado, le añadimos sal gorda y espolvoreamos un poco de pimentón dulce o de pimentón picante, o una mezcla de ambos, y regamos con un poquito de aceite de oliva. Cortamos el Queso D.O.P Arzúa-Ulloa Pazo do Queixo en lonchas finas y se lo ponemos por encima que cubra todo el pulpo. Llevamos al microondas, tapamos y dejamos hasta que el queso se derrita, aproximadamente 2 minutos. ¡ Servimos en caliente, ¡y a disfrutar!

## Consejos

Si no tienes tabla de madera puedes usar una fuente o plato apto para el microondas. Otra opción es cocer unas patatas en el agua del pulpo, cortarlas en rodajas y ponerlas como base. Quedarán con un tono rosado maravilloso y con un sabor increíble. El pulpo encima, sal, pimentón, aceite, queso, derretir y listo. Si es más pequeño, cocer aproximadamente entre 20 a 25 minutos por cada kilo de pulpo, si es 1 kilo y medio será entre 30 a 35 minutos.



# Vieiras gratinadas al horno con queso D.O.P. Arzúa-Ulloa



**Cantidad**  
6 raciones



**Dificultad**  
Fácil



**Preparación**  
30 min



**Cocción**  
20 min



**Total**  
50 min



## Ingredientes

6 Vieiras  
Queso D.O.P Arzúa-Ulloa Pazo Do Queixo  
3 Cebollas grandes  
1 cucharadita de las de café de pimentón dulce  
Aceite de oliva  
Pan rallado  
Perejil  
Sal

## Elaboración

En una sartén ponemos aceite de oliva. Una vez caliente añadimos las 3 cebollas troceadas y una pizca de sal, dejaremos cocinar hasta que coja un tono transparente y esté blandita.

Mientras se pochada la cebolla preparamos la bandeja del horno que tendrá papel sulfurizado y encima ponemos 6 puñados de sal gorda separados entre si, un truco para que no bailen las conchas y estén más estables. Las vieiras tienen que estar limpias y bien secas, las colocamos encima de la sal, quedando rectas. Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo. Cortamos el Queso D.O.P Arzúa-Ulloa Pazo Do Queixo en lonchas grandes, necesitaremos 6 en total.

Ahora que la cebolla ya está pochada añadimos una cucharadita de las de café de pimentón dulce y mezclamos, dejamos hacer unos segundos, no más, para que no se quemé el pimentón y retiramos del fuego. Rellenamos cada vieira con la cebolla pochada, la ponemos encima de su carne.

Espolvoreamos una capa fina de pan rallado para que se mantengan todos sus jugos y horneamos a 180° C calor arriba y abajo aproximadamente 15 minutos, sacamos del horno y ponemos una loncha de queso D.O.P Arzúa-Ulloa Pazo Do Queixo encima del sofrito de cada vieira, un poco de perejil picado por encima y horneamos hasta que el queso esté completamente derretido. Hay que estar pendientes para que no se dore, el queso simplemente se tiene que derretir.

## Consejos

Cuando se hace el sofrito también se le puede añadir 1 tomate natural sin piel o también pimienta roja bien troceada. ¿Quieres darle un toque diferente? Añade taquitos de jamón al sofrito.



# Filloas acompañadas de queso D.O.P. Tetilla, membrillo, nueces y miel



**Cantidad**  
10 raciones



**Dificultad**  
Medial



**Preparación**  
5 min



**Cocción**  
1 min



**Total**  
80 min



## Ingredientes

### Para la masa

400 ml. de leche entera  
100 ml. de agua  
200 g. de harina de trigo  
1 cucharada de azúcar  
3 huevos  
Una pizca de sal

### Para engrasar la sartén puedes hacerlo con:

Con un trozo de tocino o aceite

### Para acompañar:

Queso D.O.P. Tetilla Pazo Do Queixo  
Membrillo  
Nueces  
Miel

## Elaboración

Ponemos todos los ingredientes de la masa en un recipiente alto y con la ayuda de la batidora batimos bien hasta que esté todo bien integrado, tapamos y dejamos reposar en la nevera durante 1 hora.

Ponemos una sartén al fuego, una vez caliente la engrasamos con un trozo de tocino pinchado en un tenedor pasándolo por toda la superficie sino tienes puedes engrasar la sartén con un poco de aceite, nos ayudamos de un pincel. Añadimos un poco de la masa y ladeamos ligeramente la sartén, la extendemos por toda la superficie para que quede una capa fina y uniforme.

Una vez que empiece a burbujear en el medio y los bordes empiecen a coger color le damos la vuelta, lo haremos ayudándonos de una espátula despegando antes todos los bordes, cogemos con los dedos la filloa y le damos la vuelta dejar dorar por ese lado, una vez lista la colocamos en un plato.

Haremos así con toda la masa pero es importante tener en cuenta que la sartén tiene que estar bien caliente y engrasada ligeramente antes de añadir la siguiente masa. Las filloas las vamos poniendo unas sobre las otras.

Ahora toca emplatar, presentamos las filloas cerrándolas en forma de triángulo y acompañamos de unas rodajas de queso de tetilla, que dará una textura cremosa y suave, un trocito de membrillo para darle un toque de contraste dulce, unas nueces le dará el toque crujiente y unos hilos de miel por encima quedando una combinación perfecta.

## Consejos

Puedes utilizar medio litro de leche en vez de agua y leche. A la masa se le puede añadir un chorrito de licor de anís o ralladura de un limón o las dos cosas. La masa no es dulce porque el membrillo y la miel ya le aporta el dulzor necesario.



# Empanada de lacón con queso D.O.P. Arzúa-Ulloa



**Cantidad**  
9 raciones



**Dificultad**  
Media



**Preparación**  
55 min



**Cocción**  
35 min



**Total**  
90 min



## Ingredientes

### Para la masa

1/2 kg. de lacón en lonchas gruesas  
Queso D.O.P. Arzúa-Ulloa Pazo Do Queixo  
5 cebollas  
150 ml. aceite  
1 cucharadita de las de café de pimentón dulce  
Sal

### Para engrasar la sartén puedes hacerlo:

500 g. de harina de trigo  
1/2 vaso de aceite del sofrito  
1 vaso de agua mineral templada a 37 °C aprox.  
9 g. de levadura instantánea  
Sal fina  
1 huevo (para pintar la empanada)

## Elaboración

Ponemos una sartén al fuego y le añadimos aceite hasta cubrir el fondo. Una vez caliente vamos a pochar la cebolla, añadimos una pizca de sal para que sude la cebolla y cocinamos a fuego medio, removiendo de vez en cuando hasta que la cebolla coja un tono transparente y esté blandita. Incorporamos el pimentón dulce.

Una vez que el aceite esté totalmente frío o templado lo vamos a colar y a utilizar para hacer la masa de la empanada. Calentamos ligeramente 1 vaso de agua, le echamos la levadura y mezclamos bien. En un bol ponemos la harina, hacemos un agujero en el medio y añadimos 1/2 vaso de aceite del sofrito, el vaso de agua tibia con la levadura, sal fina por un extremo y mezclamos. Sacamos del bol y amasamos un poco hasta integrar todos los ingredientes.

Hacer una bola, poner en el bol previamente enharinado y tapar con un film transparente. Precalentar el horno a 200°C calor arriba y abajo. Dividimos la masa en 2 una para la base y la otra para la parte superior. Enharinamos la encimera, ponemos una de las masas, espolvorear un poco de harina por encima y con la ayuda de un rodillo estiramos la masa, quedando una masa fina. La ponemos sobre la bandeja del horno enharinada, añadir el relleno las lonchas de lacón, la cebolla pochada y el queso del Queso D.O.P Arzúa-Ulloa Pazo Do Queixo.

Estiramos la otra mitad y tapamos la empanada, hacemos un agujero en el centro para que respire la empanada y con la masa sobrante decorar el agujero central y la empanada por encima. Con la ayuda de un pincel pintamos toda la masa con huevo batido para que coja un color bonito, ponemos la bandeja en la parte baja del horno y horneamos durante 15 minutos.

## Consejos

Puedes sustituir el relleno de lacón por pulpo cocido. La harina tiene que ser floja, nunca harina de fuerza. La empanada se puede pintar con huevo batido o con aceite del sofrito.

