



# #queseeo

con los quesos de España

DECÁLOGO DE MARIDAJES

Un alimento "top" de la **gastronomía española** y un pilar fundamental de la saludable **Dieta Mediterránea**. El queso es uno de esos alimentos que nunca faltan en la nevera de los **hogares**, que cada vez se hace un mayor hueco en la **alta restauración**.

Y es que es un alimento "delicatessen" que **marida con un sinfín de platos y bebidas**.

Frescos, de pasta blanca con mohos externos o corteza lavada, quesos con mohos internos, de pasta prensada, fundidos....

**Pocos países pueden presumir de tal variedad de quesos con o sin Denominación de Origen o Indicación**

# ¿Cómo maridar los quesos españoles?

**Geográfica Protegida**, desde los más suaves hasta los más intensos, con diferentes períodos de maduración. Lo más importante es descubrir entre este gran abanico de propuestas, **los quesos que mejor se acomodan a nuestros gustos y preferencias**.

Y también a cada comida, momento del día, ocasión. **Los maridajes son casi infinitos**.

Por cierto, no olvides una buena botella de agua mineral (o con gas, por qué no), que servirá de gran ayuda para la transición entre quesos más suaves y los más fuertes, junto a unos "picos" o "regañas".

¿Y tú cómo **#queseas**?



# #queseoa con cerveza

El **sabor suave a trigo de la cerveza** marida con los **quesos blandos** como los de **cabra**.

# #quesead con cava

El cava y los vinos espumosos ayudan a limpiar tu boca y disfrutar de **varios tipos de queso** durante la misma velada, incluso el manchego, que tradicionalmente se ha vinculado mucho más con los tintos.



El queso y el vino combinan estupendamente debido a los **taninos del vino**. A **mayor curación**, los quesos "piden" **vinos más rotundos** y gastronómicos, crianzas y reservas, tanto **blancos** como **tintos**, aunque también te puedes atrever con los versátiles **rosados** y con los siempre apropiados **"vinos de postre"**, como amontillados, de Jerez u otros **"vinos dulces"**. Hasta el **vermut** es perfecto para los **quesos con personalidad**, de sabor fuerte, a la hora del tradicional **aperitivo** diario.

# #queesea con vino



# #queseoa

con té o agua

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

# #queseeo con membrillo

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

**Uvas, manzanas, higos**  
**o fresas** maridan  
magistralmente con los  
quesos. Y, especialmente,  
**cuanto más dulces son las**  
**frutas, mejor se acomodan**  
**a los quesos semicurados**  
**o curados.** Pero, entre todas  
las propuestas, siempre nos  
quedamos con las "uvas",  
al menos por la carga  
romántica que envuelve  
a esta combinación  
"afrodisíaca". Ya sabes  
lo que dicen **"uvas con**  
**queso saben a beso"**.

# #quesea con fruta





# #quesea con chocolate

Seguramente no todos piensan en el chocolate como **acompañante ideal del queso**. Te animamos a probar esta **explosiva mezcla**, rallando un poco de **chocolate negro** encima de una tabla con **tus quesos preferidos**.

No sólo será una **explosión de sabor** en tu paladar sino que, además, te dará toda una **carga de energía**. ¿Te atreves?



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

# #quesea con salmón ahumado



# #quesead con mermelada

El **queso de cabra** es todo un regalo para el paladar acompañado de **miel o afrutadas mermeladas**.

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



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

# #quesea con verduras crudas



# #quesead con frutos secos

A wooden cheese board is the central focus, featuring several types of cheese: a wedge of blue cheese, a block of yellow cheese, and a soft white cheese. The board is garnished with fresh rosemary sprigs and a pile of walnuts. In the background, a small white bowl contains a yellow liquid, likely honey or olive oil. The entire scene is set against a blurred background of more food items.

Los **frutos secos** son otro de los "clásicos" cuando hablamos de **los mejores alimentos para tomar con quesos**. Los pistachos, nueces o almendras van muy bien con **quesos curados** y las **castañas** con **quesos tiernos** y el cada vez más en auge "**rulo**" de cabra. En cualquier caso, no olvides poner los frutos secos -tienen además un **efecto saciante** y son **cardioprotectores**- cuando elabores una **tabla de quesos** y añade también alguna **fruta deshidratada** como **pasas, ciruelas u "orejones"** de albaricoque. **¡Para chuparse los dedos!**

# #quesead

## en ensaladas, pizzas y pastas

Para añadir a nuestras ensaladas van muy bien los quesos **frescos de textura blanda**, como el **queso Burgos**. También podemos alegrar las ensaladas con **quesos semicurados** combinados con **fruta**. Si nos gustan los quesos algo **más intensos**, el **queso de cabra** en una

ensalada con higos es éxito asegurado. De igual modo, un **queso de cabra curado o manchego** curado son ideales para la **pasta**. Y los **quesos azules** se derriten bien y, en consecuencia, si los añadimos a la **pizza**, le daremos un toque diferente. Si mezclamos **tu queso preferido**,

con **mantequilla o nata**, obtendremos una **salsa insuperable** para acompañar alguna **carne**, una **pasta** o **platos de verdura**. Recuerda que **el queso será uno de tus grandes aliados en tu cocina**, con mil y una variedades para rendirte a su **explosivo sabor**.

# #quesea en el postre

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

