

QUESERIA DE NOSOTROS SIN EL QUESO

LOS QUESOS MÁS CURIOSOS DEL MUNDO

En esta sección queremos mostrares algunos de los quesos más curiosos del mundo, habrá muchos más, pero hemos seleccionado 7 quesos que les iremos presentando en los próximos números y que seguro que no los dejaran indiferente.



EPOISSES

Pais: Francia. Se elabora en la región de Borgoña, en el departamento de Côte-d'Or. Es el más famoso de los quesos borgoñones. El primer queso Époisses fue elaborado por monjes de la Abadía de Cîteaux en el siglo XVI. Mereció las alabanzas de Madame de Sévigné y se dice que Napoleón gustaba de él. Brillat-Savarin lo consideró el roi des fromages ("Rey de los Quesos") en 1825. El período de máximo esplendor de este queso fue la segunda mitad del siglo XIX. Decayó y dejó de producirse durante la Segunda Guerra Mundial. Se reanudó su fabricación durante la posguerra. Pasa por ser el queso más oloroso del mundo, es tal el olor que desprende que para que os hagais una idea su aroma es tan fuerte que fue prohibido de los transportes públicos franceses. Hay hasta tutoriales para saber hasta qué punto el olor está bien y cuándo hay que desecharlo.

Fuente: www.quesos.es

RECETA DE AUTOR:

MERMELADA DE TOMATE PARA ACOMPAÑAR QUESOS

Ingredientes

- 1 kilo de tomate verde
- 350 gramos de azúcar para mermelada (contiene pectina y se vende así)
- 350 gramos de azúcar rubia
- Ramas de romero al gusto

Preparación

Lavar bien los tomates y cortarlos en trozos irregulares.

En una olla poner los tomates junto con el romero y el azúcar rubia y dejar reposar en el refrigerador por un día.

Al otro día, sacar el romero y agregar el azúcar para mermelada.

Llevar la olla a fuego lento y cocinar por dos horas.

Dejar enfriar a temperatura ambiente y envasar en frascos de vidrio.

Es un excelente acompañante para quesos como azul, cabra maduro o Comté.



Anthony César

Hace once años que este chef, proveniente del sur de Francia, vive en Chile. Su historia culinaria es larga, en Europa en restaurantes con estrellas Michelin. En Chile aplica la técnica francesa con productos nacionales, en su nuevo restaurante Arpezur, abierto hace pocos meses en Vitacura (Av. Vitacura 9033, www.arpezur.cl).

