

DISTINTOS TIPOS DE QUESO NACIONALES

Quesos frescos.

Quesos de Burgos, Fresco de Cabra, Fresco de Untar... La mayoría de los quesos frescos españoles son dulces y jugosos, con recuerdos a la leche limpia y a cereal dulce malteado. Estos quesos son de coagulación enzimática porque el cuajo juega un papel esencial y se elaboran indistintamente con leche de vaca, cabra, oveja y sus mezclas. Destaca su textura untuosa y sabor ligeramente láctico. Ideales para entrantes y ensaladas.

Quesos tiernos.

Tronchón, Tierno mezcla, Tierno de vaca, Barra tierno sin lactosa, Cabra tierno sin lactosa... Los quesos tiernos son jóvenes, elaborados con pocos días y que sólo han sufrido una primera fermentación, por lo que son muy lácticos, con recuerdos a leche, yogur suave, mantequilla y frutos secos. Pueden estar elaborados con cualquier tipo de leche o sus mezclas. Su textura es de tipo blanda a semiblanda. Muy populares entre los consumidores más jóvenes.

De pasta semiblanda jóvenes.

Tetilla, Murcia al Vino, Afuega'l Pitu ... Son quesos compactados a mano o que han recibido un ligero prensado. Cuando son jóvenes, su textura es semiblanda y son muy cremosos, si bien evolucionan en el tiempo hacia texturas algo más duras, pero con sabor intenso. Sus sabores son suaves en boca, lácticos y con reminiscencias a cereal y frutos secos. No deben faltar en nuestra tabla de quesos de origen nacional.

Afinados.

Rulo de Cabra, Gris de Montaña, Briqueta de Cabra ... Su corteza puede tener colores muy diversos. Levaduras y bacterias de la corteza van modificando los nutrientes del queso, originando cambios en su textura y sabores más intensos. Estos quesos están muy ligados al "terroir" y al buen hacer de ganaderos y queserías.

Quesos azules o de pasta vetada.

Queso Azul de Vaca, Cabrales DOP, IGP Azul de Valdeón ... Los Picos de Europa son el territorio por excelencia para estos quesos ya que las cuevas calizas y la alta humedad, reinante en ellas, favorecen el desarrollo del penicilium en el interior del queso. Tienen olor penetrante, mantecosos al paladar y con regusto picante. Suponen un buen contraste frente a otras propuestas de sabor más neutro.

De pasta prensada no cocida.

Queso de Mahón, Queso de Cabra Canario Semi, Queso Castellano Curado ... Son los más numerosos en nuestro país y se pueden elaborar indistintamente con los tres tipos de leches, como es el caso del Manchego (de oveja); Majorero canario (de cabra); o Mahón-Menorca (de vaca). Constituyen “delicatessen” muy apreciados, para no perderse.

Tortas.

Lo que nació como un producto con defectos técnicos, actualmente es cada día más apreciado, gracias a referencias gourmet como pueden ser la Torta del Casar, el Queso de la Serena o el Queso de los Pedroches ... Todo un emblema, además, de la marca España.