

# DECÁLOGO DEL MARIDAJE CON QUESOS DE ESPAÑA

## 1.- Con vinos y cavas, cerveza, vermú, té ... o agua

El sabor suave a trigo de la cerveza marida con los quesos blandos como los de cabra. 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. Tenlo en cuenta a la hora de preparar tu tabla de Quesos.

Por su parte, el té negro, el té puerh o el té oolong es también muy rico en taninos y realza 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.

## 2.- Queso con membrillo, todo un clásico

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. Combínelos para que tu tabla de Quesos sea “de diez”.

## 3.- “Uvas con queso saben a beso”

Uvas, manzanas, higos o fresas maridan magistralmente con tus tablas 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”.

## 4.- ¿Queso 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?

## 5.- Queso con salmón ahumado

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 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. También como entrante en ocasiones muy especiales, como las festividades de Navidad, para disfrute de toda la familia.

## **6.- Queso con miel y 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.

## **7.- Queso con verduras crudas**

¿Te imaginas una buena selección de verduras crudas cortadas en bastoncillos, como zanahorias, pepinillos o apio, acompañadas de un queso untado 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 ganaderías en toda la Península y territorios insulares.

## **8. Quesos y frutos secos**

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!

## **9.- En ensaladas y pasta**

Para añadir a nuestras ensaladas van muy bien los quesos frescos de textura blanda, como el queso de Burgos. También podemos alegrar las ensaladas con quesos semicurados combinados con fruta. Si nos gustan los quesos algo más intensos, el de cabra en una ensalada con higos es éxito asegurado. De igual modo, un queso de cabra curado o un 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 inigualable sabor.

## **10.- Postres con queso: ¿por qué no una tabla?**

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 día aumenta el número de consumidores españoles que descubren “las tablas de queso” elaborado en España de postre, una modalidad mucho más extendida en otros países europeos pero que empezamos a descubrir y a disfrutar.