



LAS TERCERAS

Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería

¿Sabrías identificar un auténtico QUESO MANCHEGO ARTESANO de uno industrial?

Un queso manchego D.O. artesano presenta una serie de características específicas tanto de elaboración como de forma que lo hacen único. Este mes, queremos ayudarte a diferenciarlos para que te conviertas en un auténtico experto gourmet.

Empezando por su proceso de elaboración, los quesos industriales por lo general se fabrican con leche de diversas procedencias, lo que permite elaborar una cantidad mucho mayor y estandarizada, pero a su vez hace indispensable el proceso de pasteurización de la leche. Los quesos artesanos, en cambio, se elaboran en menores cantidades ya que, como en Las Terceras, la leche empleada procede únicamente de nuestras propias ovejas manchegas y esto permite elaborar quesos de leche cruda. En el proceso, además, interviene continuamente la mano del quesoero sin tener ningún proceso automatizado por lo que nunca hay dos quesos exactamente iguales.



Pero es en el interior donde las diferencias se intensifican. Por sus características organolépticas, un queso manchego artesano presenta un aroma muy intenso y láctico que en los quesos industriales se debilita. Además, la materia prima del queso manchego artesano está exenta de lisozima de huevo u otros aditivos que interfieran en su sabor y en su proceso de maduración natural. Así, ofrece una experiencia más sabrosa y persistente en boca que en los quesos industriales es mucho más anecdótica.



Si nos centramos en la apariencia, los quesos industriales son muy homogéneos y no suelen presentar irregularidades. Por contra, en ocasiones puede ocurrir que al abrir un queso manchego artesano encontremos pequeños puntos negros cercanos a la corteza. Estas impurezas puntuales surgen con la maduración del queso y están provocados por diminutos agujeros en la corteza al colocar la placa identificativa de Queso Manchego D.O. o son producidos durante la propia elaboración del queso. Lo que a priori puede parecer un defecto, sencillamente es una de las cualidades inherentes a su condición de artesano.



Pero último, pero no menos importante, otro signo distintivo de un auténtico queso manchego artesano lo encontramos en el exterior, ya que su corteza es completamente natural y no contiene parafina, por lo tanto, puede comerse tranquilamente. ¡Para no dejar ni una miga! Esta corteza es lavada en aceite periódicamente durante su proceso de maduración, lo que le confiere una tonalidad amarillenta o verdosa. En las cortezas de los quesos industriales, por el contrario, se emplean pinturas antifúngicas que impiden la creación de mohos, suelen ser de colores más brillantes y artificiales y, por ello, no están recomendadas para el consumo.

Con estas breves directrices podrás identificar casi de inmediato un auténtico queso artesano, ¡para que no te la den con queso!

Focaccia al estilo Manchego



Ingredientes :
Masa de empanada.
Tomates cherry de colores.
Albahaca fresca.
Aceite de oliva y sal.
Salsa de tomate.
Aceitunas negras y verdes.
Queso Manchego Semicurado Las Terceras.

Preparación:

Extendemos la masa de empanada sobre papel para horno en la superficie de trabajo. Pintamos el hojaldre con la salsa de tomate dejando unos bordes de 2 o 3 centímetros. A continuación, hacemos un pequeño corte en el lateral de los tomates Cherry para que no exploten al meterlos en el horno, y cubrimos la masa con los cherry de colores, respetando los bordes, regamos con una pizca de aceite y sal.

Horneamos por 10 minutos a 170º vigilando la masa hasta que esté tostada. Sacamos del horno y rellenamos los espacios libres con finas cuñas de queso semicurado Las Terceras y las aceitunas. Finalmente picamos unas hojas de albahaca fresca y las esparcimos por encima de todo.

Haz tu pedido aquí
www.lasterceras.com

