



NEWSLETTER 26: CHEDDAR

INGLATERRA

El Cheddar Cave es un queso de leche pasteurizada de vaca y de cuajo vegetal. El Cheddar es el queso más producido y consumido en el mundo. Se fabrica en país como Reino Unido, Irlanda, Canadá, Estados Unidos, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia o Suecia. El "West Country Farmhouse Cheddar" es el único queso Cheddar que dispone de una Denominación de Origen Protegida. Uno de los puntos distintivos de este queso reside en una de sus etapas de elaboración llamada "cheddarización". Una vez la cuajada cortada, cocida y separada de gran parte del suero se corta en bloques a los cuales se les dan varios volteos y se apilan pasando los cubos de la parte superior a la inferior y viceversa en cada volteo. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y pierde el suero contenido en la masa, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Es lo que da al cheddar su toque ácido y su típica textura a la vez grasa y quebradiza. Para concluir el Cheddar Cave está recubierto de una tela tipo gasa con la cual va a madurar en cuevas naturales durante un mínimo de 9 meses. Esta combinación acaba de transmitir al queso olores y matices a tierra, a frutos secos y hongos que le hacen único entre tantos.

Ref: 3201
Cheddar Cave Aged
1,8Kg



ZONA: Dorset, Inglaterra



Dorset
UK

La Denominación de Origen permite elaborar Cheddar Cave con leche proveniente de las regiones de Dorset, Somerset, Devon y Cornwall. En nuestro caso, FordFam que elabora el queso se ubica en Dorset pero la cueva llamada Wooky Hole donde maduran los cheddars está ubicada en Somerset. Ambas regiones están situadas al sur oeste de Inglaterra y gozan además de grandes praderas propensas al desarrollo de la agricultura, de un clima templado que trae humedad y poca variación de temperatura entre invierno y verano. Somerset alberga no solamente el pueblo de Cheddar que dio su nombre al queso, sino también una gran red de ensenadas (incluyendo la de Wooky Hole), ríos subterráneos y cañones.



MARIDAJE

Condimentos: Con higos o albaricoques secos, Chutneys o membrillo

Vino: Vino blanco mineral o un rosado.

Cerveza: Cerveza tipo ale, amarga con lúpulos.

Pan: Pan cereales, Pan con nueces, crackers.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Al ser un queso madurado el Cheddar Cave 18 meses no es un queso especialmente delicado. Además la tela que hace oficio de corteza y que lo recubre evita que se seque demasiado rápido en el mostrador. Su formato cilíndrico de 1,8kg lo hace muy atractivo a nivel de presentación y de corte. Se puede cortar horizontalmente en cilindros de 2cm si es para preparar una tabla de queso, o de 4cm si es para vender en porción. El corte vertical resulta también llamativo aunque una vez abierto el Cheddar se seca más rápido. Es importante tener un cuchillo muy afilado para poder cortar correctamente y limpiamente la tela. De no ser así se recomienda quitar primero la tela antes de cortar el queso.

HISTORIA DE FORD FARM



Ford Farm, con una antigüedad de 40 años, es uno de los últimos productores tradicionales de Farmhouse Cheddar. Como la producción artesanal de este queso se fue perdiendo a favor de la producción industrial, Ford Farm representa ahora los tres cuartos de la fabricación de Farmhouse Cheddar que queda en Inglaterra. Solo usan leche proveniente de la zona regulada por la DOP y siguen realizando muchas etapas de la elaboración manualmente como el corte la cuajada, la cheddarización, el moldeado y el recubriendo de las ruedas con la tela. Se bajan a mano cada queso a la cueva donde se lavan y giran regularmente para mantener la humedad homogénea en casa queso. Respetan la maduración mínima de 9 meses impuesta por la DOP antes de su comercialización.

RECETA: Pastel salado de cebolla, tomates secos y Cheddar Cave Aged

200gr de Cheddar Cave
200gr de harina
5 tomates secos
3 cebollas pequeñas
3 huevos
1 sobre de levadura
15cl de leche tibia
10cl de aceite de oliva

En una sartén con aceite, sofreír a gusto la cebolla cortada a laminas. Cortar los tomates en trozos pequeños y rallar el Cheddar grueso. A parte mezclar la leche con los huevos, la levadura, la harina y el aceite de oliva para obtener una masa uniforme. Salpimentar, añadir la cebolla, los tomates y el Cheddar. Colocar en un molde y hornear durante 45min a 180°C. Servir tibio o frío con una ensalada.



RECETA: POUTINE de Cheddar Cave Aged



350gr de patatas
100gr de Cheddar Cave
50cl salsa de carne

Cortar y freír las patatas con la piel. La patata frita tienes que esta crujiente por fuera y tierna por dentro. La salsa de carne se puede comprar hecha o se puede hacer una reducción de caldo de pollo por ejemplo. Colocar las patatas fritas, el Cheddar desmigado a mano y la salsa caliente por encima.

RECETA: "Crumble" de Cheddar Cave Aged

'Crumble'

- 40 g de queso Cheddar Cave Aged Mature Kerrygold
- 2 cucharadas de pan rallado 'Panko'
- 1 cucharada de mantequilla

Para la ternera

- 100 g de carne picada de ternera
- 50 g de cebolla
- 50 g de pimiento rojo
- 50 g de tomate frito
- Aceite de oliva
- 1/2 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 pizca de comino
- 1 cucharada de cilantro picado*
- Sal y pimienta



Cortar la cebolla y el pimiento en juliana, y picar el ajo. Cocinar en una sartén con aceite la cebolla y el pimiento hasta dorar ligeramente, a fuego fuerte. Al final de la cocción, añadir el ajo picado y cocinar durante un par de minutos más a fuego suave. Mezclar la carne con el tomate en un bol. Añadir las especias a la cebolla, cocinar unos segundos, añadir la carne con tomate y condimentar con sal. Cocinar a fuego bajo durante 20 minutos o hasta evaporar bien el líquido y añadir el cilantro picado. Tostar el pan con la mantequilla en una sartén a fuego bajo, hasta dorar (unos 3-4 minutos). Desmenuzar el queso y mezclarlo con el 'panko' fuera del fuego. Retirar enseguida de la sartén para que el queso no llegue a derretir. Colocar el sofrito de carne caliente en el plato y acabar con el 'crumble' por encima.