

Ref: 4293  
Halloumi 225 gr



El Halloumi es un queso fresco sin corteza de origen chipriota tradicionalmente elaborado base de leche de cabra y oveja. Hoy en día se suele usar una mezcla de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja que se coagula con cuajo microbiano (no de origen animal) por lo cual es apto para vegetarianos. La cuajada es cortada y separada del suero, se prensa en bloques grandes y se corta en pastillas de cuarto de kilo aproximadamente. Estas pastillas entran en un baño de suero, habitualmente el líquido restante de la elaboración del Mizithra (requesón local), a alta temperatura y se retira cuando el queso alcanza una temperatura cercana a 65°C. Después de esta etapa, el Halloumi se sala, se pliega en dos y se seca durante un mes. Finalmente se envasa con un poco de suero, salmuera y un poco de menta cuyas propiedades antisépticas permiten una mejor conservación del queso. Este proceso otorga al Halloumi un punto de fusión elevado que permite freírlo, cocinarla a la plancha o a la barbacoa sin que se derrita. Tiene una textura gomosa y un sabor primero salado y luego suave, muy agradable.

## ZONA: Grecia



Epirus  
Grecia

La zona de producción del Halloumi agrupa varios países entre los cuales Chipre y Grecia son los más representativos. Dodoni está ubicado en la provincia de Epirus al noroeste del país, compartiendo fronteras con Albania. Se trata de una de las zonas mejor preservadas de Grecia a nivel de fauna y flora. Su relieve abrupto ofrece un pico a más de 2500m de altitud y un clima principalmente alpino con amplitudes de temperaturas importantes y lluvias más abundantes que en el resto del país. La provincia vive mayoritariamente del eco turismo y de la producción tanto de leche (cabra y oveja) como de carne que representa casi la mitad de la producción nacional. Es una zona muy rural donde hay muchos pastores y productores muy pequeños esparcidos por la provincia; Eso dificulta la recogida diaria de la leche a nivel logístico por parte de Dodoni.



## MARIDAJE

**Condimentos:** Tomates secos, olivas, habas...

**Vino:** Vino blanco tipo albariño, verdejo o vino verde.

**Cerveza:** Cerveza rubia tipo pils, cervezas de trigo como cerveza blancas

**Pan:** Tostadas, pan de higos o de pasas, crackers



## CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Halloumi es un queso muy fácil de comercializar y de consumir. El queso viene envasado en pastillas de 250gr al vacío con un poco de suero y de salmuera que le permite conservarse hasta un año. Se ha de conservar siempre en frío. No es un queso estéticamente llamativo pero permite una gran libertad de preparaciones en cocina. Su puede cortar a dados y freír directamente sin necesidad de rebozar, usar para brochetas o calentar a la plancha por ejemplo. La parte exterior se dora, se vuelve crujiente y el interior se queda elástico. Es uno de los pocos quesos que combina bien con cítricos o especias.

## HISTORIA DE DODONI



Dodoni empezó en el año 1963 en la comarca de Loannina, Epirus recolectando leche de vaca que se pasteurizaba y se vendía a los habitantes de la zona. La empresa fue impulsada por 6 cooperativas lecheras de la provincia. Unos 50 años más tarde Dodoni ofrece una gama de unos 80 productos entre cuales encontramos el Halloumi, leche fresca, yogures, Galotyri, quesos de pasta prensada y mantequilla. El Halloumi es el queso más consumido en Chipre que, por información, tiene un consumo por habitante de unos 8kg.

## RECETA: BROCHETAS DE HALLOUMI

250gr de Halloumi  
250gr de tomates cherry  
250gr de chorizos pequeños  
Hojas de espinacas para adornar

El primer paso es cortar el Halloumi y el chorizo a dados. Montar las brochetas alternando un tomate, un trozo de chorizo y un trozo de Halloumi. Cocinar a la plancha hasta que el chorizo este cocinado y el Halloumi bien dorado en cada cara. Presentar encima de hojas de espinacas y sazonar al gusto.



## RECETA: BAGGEL VEGETARIANO DE HALLOUMI

4 Baggel con sesamo  
500gr de Halloumi  
2 aguacates maduros  
6 tomates secos en aceite  
1 cebolla roja  
Aceite de Oliva  
Sal y orégano  
Limón

Sacar la carne de los aguacates y mezclarla con la cebolla cortada muy fina. Con un tenedor, formar una mezcla añadiendo sal, pimienta y limón. Cortar el Halloumi a lonchas de centímetro y medio de grosor y dorarlas a la sartén con un poco de aceite. Calentar los Baggels, untar el interior con la mezcla con aguacate, colocar los tomates secos y el Halloumi.



## RECETA: TIRAS DE HALLOUMI REBOZADO

Queso halloumi cortado a tiras de manera que tengan cierto grosor (1'5 cm aprox)  
aceite de oliva (1 vaso)  
1 huevo  
agua (1/4 de vaso)  
harina de trigo (1/4 de vaso)



En primer lugar hacemos una especie de salsa con el huevo, el agua y la harina. Debe quedar sin grumos. Si nos hemos pasado de harina añadiremos un poco más de agua. Tal y como si fuéramos a hacer un rebozado mojaremos las tiras de halloumi en esta salsa. En un cazo hondo calentamos el aceite y freímos el halloumi rebozado, siendo suficiente con que se dore por un lado para dar la vuelta inmediatamente después. La fritura debe ser rápida y con muchas "burbujas" ya que el queso se hace inmediatamente. Luego sacar las tiras y ponerlas encima de un papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Listas para degustar!