



Stilton CLAWSON

Ref 3248: Stilton CLAWSON

Azul ½ porción 2kgx2



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.

El **Stilton** es un queso azul de leche pasteurizada de vaca. Existen dos variedades de Stilton, el Blue Stilton conocido en Inglaterra como “**el rey de los quesos**” y el White Stilton que suele prepararse con bayas con arándanos o arándanos negros. El Stilton es un **queso con DOP** que se puede producir exclusivamente en los **condados de Derbyshire, Leicestershire, y Nottinghamshire**. Una anécdota curiosa revela que no se puede producir Stilton en la ciudad de Stilton que lleva su nombre ya que se encuentra en el condado de Cambridgeshire. Las principales características del queso son, su forma cilíndrica y peso aproximado de 8kg, su corteza natural gruesa enmohecida y su pasta cremosa y fácil de desmenuzar de color marfil entrecortada por vetas azules.

ZONA DEL STILTON: LEICESTERSHIRE



Leicestershire

El **Leicestershire**, región de los middlands orientales se ubica en el centro de Inglaterra. Es una zona poco poblada que recibe su nombre de la ciudad de Leicester, capital administrativa del condado. Se trata de una zona de poco relieve, muy húmeda que siempre contó con numerosas granjas y campos cultivados. Históricamente se cuenta que Cooper Thornhill, un contratista de los East Midlands, era el posadero de la lujosa posada Bell Inn, y fue él quien inició a los viajeros en el conocimiento de este queso suave, cremoso y con vetas azules, el cual subsiguientemente adoptó el nombre de la ciudad de Stilton.



MARIDAJE

Condimentos: Con nueces o avellanas, Chuntney's

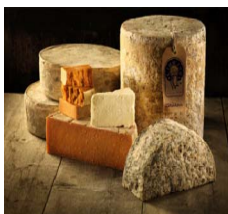
Vino: Un vino blanco dulce tipo Sauterne, Gewurztraminer, Muscat servido frío. Oporto

Cerveza: Cerveza Pauwel Kwak o cerveza krielk de cereza

Pan: Crackers, pan de centeno, pan de nueces.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Aconsejamos comprar el Stilton en cuartos (2kg) durante el año y en pieza entera para las fiestas. Es un queso relativamente **húmedo y fácil de desmenuzar**, razón por la que es preferible **cortarlo con un alambre o un cuchillo muy fino**. Para la venta en tienda lo más vistoso es cortar como se puede ver en las fotografías adjuntas, tres o cuatro cuñas pequeñas y envasarlas en un film transparente etiquetado y colocarlas encima de la pieza de Stilton sin cortar.

Para las fiestas, se puede preparar un “**Stilton al Oporto**”. Se pone la rueda de Stilton en un plato hondo, se quita una fina capa de corteza en la parte superior del queso. Se hace un agujero de 3 cm de diámetro y 5 cm de hondo en el centro superior del queso y se pica de arriba abajo unas 6 veces el queso con un palo metálico. Se abre una botella de Oporto joven y se coloca abierta boca abajo en el agujero. Una vez colocada se envuelve el queso con film transparente y se deja filtrar el oporto durante unos 10 días. Si no se filtra todo el oporto, se puede verter manualmente en los agujeros. Una vez infiltrado se sirve cortado con hilo o a cuchara en bandejas. Si el queso se pone encima del mostrador durante los 10 días de reposo, el éxito está garantizado. El Stilton se congela relativamente bien y es posible congelarlo hasta 3 meses cortado en porciones limpias y envueltas en film transparente. Dejar descongelar lentamente en la nevera durante una noche.

FABRICACIÓN DEL STILTON EN CLAWSON DAIRY



Long Clawson Dairy es uno de las seis queserías autorizadas para producir el Stilton con denominación de origen junto con las queserías vecinas de Colston Bassett Dairy, Cropwell Bishop, Hartington Creamery, Tuxford & Tebbutt Creamery, Websters. Long Clawson Dairy fue **fundada**, en un antiguo pub llamado The Royal Oak, en el año **1911** por Thomas Hoe Stevenson en el pueblo del mismo nombre. Contaba entonces con la colaboración de 11 productores de leche. Hoy en día el viejo pub sigue siendo la sede de la cooperativa que cuenta con 43 agricultores afiliados y ha sido premiado numerosas veces en los últimos años por sus Stiltons y sus creaciones como el Smooth blue o el Leicestershire. La peculiaridad de la elaboración del Stilton es que se alisa con una espátula la parte exterior del queso cuando está fresco para que se forme la corteza. Al cabo de unas semanas se pica de par en par la rueda para que entre el aire y así se forme el azul en su interior durante los 4- 6 meses que dura su maduración.

PROPUESTA DE RECETA: Quesadillas de Stilton, higos, manzana y almendras

Ingredientes :

- 75 g de Stilton
- 50 g Almendras laminadas
- Media manzana golden cortada en daditos
- 50 g de higo secos y 1 limón
- 6 tortillas de trigo y 2 cucharas de aceite de oliva

Calentar el horno a 200C. Saltear las manzanas, los higos y el zumo de limón para formar una salsa. En dos tortillas abiertas, desmigalar el Stilton y las almendras y echar un poco de aceite de oliva. Cubrir con las dos tortillas que quedan y hornear de 8 a 10 minutos. Sacar del horno, cortar en 6 porciones cada quesadilla y servir con una cuchara de la salsa preparada.



PROPUESTA DE RECETA: Twists de hojaldre de Stilton



Ingredientes:

- 2 rollos de Masa de hojaldre rectangular
- 150gr de Stilton desmigado y Paprika

Abrir el rollo de masa. Salpicar el paprika y repartir todo el stilton bien desmigado por toda la masa. Cubrir con el segundo rollo de masa hojaldre. Poner un film de cocción encima del segundo rollo de masa y aplanar ligeramente con un rodillo. Cortar laminas de 1cm de ancho en la parte mas estrecha de la masa y torcerlas 3 veces. Colocar los twist en papel de cocina y hornear 8 minutos a 225C.

PROPUESTA DE RECETA: Champiñón relleno de stilton y perejil

Ingredientes:

- 125g de mantequilla y 5 cebollas pequeñas picadas
- 150g de pan de ayer
- 125g blue Stilton
- 2 ramas de perejil fresco picado
- 300g champiñones sin pies. (4 unidades grandes)

En una sartén calentar la mantequilla y dorar la cebolla. En una picadora, triturar el pan y luego añadir el Stilton, la mantequilla con la cebolla y el perejil. Batir brevemente. Rellenar los champiñones con la mezcla obtenida y hornear durante 35min a 170C.

