

## NEWSLETTER 6: MOULIS

## FRANCIA



**Moulis Vaca**  
Referencia: 2



**Moulis Oveja**  
Referencia: 3



**Moulis Cabra**  
Referencia: 7



El Moulis de vaca es un tome de unos 4kg, típico de la región de l'Ariege elaborado con leche cruda seleccionada en la región. Se parece a otros quesos de la zona como el "Tomme des Pyrennees" o el "Bethmale". Es un queso de pasta prensada no cocida que se elabora durante todo el año. Afinado sobre planchas de pino de la región, el Moulis se frota con salmuera\* y se gira cada pieza manualmente durante un mínimo de 2 meses. El Moulis de vaca y de cabra se fabrican de la misma manera y ambos presentan una pasta elástica y con agujeros muy apetecible. A cambio el Moulis de oveja se prensa mucho más para ofrecer una pasta compacta sin agujeros y una textura más mantequillosa.

\*Agua saturada en sal, enriquecida en calcio y de pH bajo.

## ZONA DEL MOULIS: ARIEGE



L'Ariege

La provincia de l'Ariege se encuentra en la frontera con Andorra y una parte de la provincia de Lérida. Se distinguen tres zonas geográficas que ofrecen características climáticas, geológicas o económicas distintas: 1.Los llanos donde pasan el río Ariege y el río Leze, donde se cultiva principalmente el maíz y el girasol. 2.El piemonte con colinas de menos de 1000m de altitud, bosques y rocas cálcicas (Es de esta zona que proviene la mayor parte de la leche). 3.La alta montaña con picos que alcanzan los 3100m de altitud. Estas características convierten el Ariege en una zona natural poco poblada donde se creó en 2009 un parque natural que cubre más del 40% de la provincia.



## MARIDAJE: MOULIS VACA Y CABRA

**Condimentos:** Con membrillo, tomates secos, mermelada de higos o frutos rojos.

**Vino:** Vino blanco semi seco de Chardonnay. Vino tinto joven, tempranillo. Sidra.

**Cerveza:** Cerveza rubia ligera, cerveza dulce, de cerezas o de frambuesa.

**Pan:** crackers, picos, tostadas



## CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Moulis de vaca y de cabra presentan al corte una pasta con más o menos agujeros según la partida. Además su forma de disco a talón convexo y su corteza rústica lo convierten en un queso muy llamativo. Por eso, es aconsejable cortar dos o tres cuñas de unos 200gr, protegidas por un film y colocarlas encima del queso. La versión del Moulis de oveja tiene una corteza relativamente seca por lo cual se puede envasar al vacío. Por su textura joven y elástica y su sabor fresco y ligeramente amargo, el Moulis de vaca se marida especialmente bien con membrillo o una mermelada de frutos rojos. La proporción ideal para consumir el Moulis con membrillo para evitar que el sabor de uno cubra el sabor del otro, es de tres cuartos de queso por un cuarto de membrillo.

## FABRICACIÓN DEL MOULIS



La quesería Moulis se fundó en el 1934 y Marie Jose Coudray representa hoy la cuarta generación de afinadores de la familia. Junto con su marido gestionan la actividad con los 9 empleados que cuenta la quesería. Desde el siglo pasado se sigue afinando las ruedas de queso a mano sobre las planchas de pino que permiten desarrollar aromas naturales que dan su tipicidad al Moulis. A pesar de su tamaño relativamente reducido, la quesería se caracteriza también por su dinamismo y su ambición. La prueba es que ya se puede consumir Moulis en Estados Unidos, Alemania o Inglaterra y Maria Jose Coudray quiere dar a conocer sus quesos también en países como China, los Emiratos o Australia.

## RECETA: Roll de Moulis con pisto

### Ingredientes:

8 lonchas de pan de molde sin corteza  
150gr de Moulis de cabra  
50gr de tomates secos  
150gr piñones tostados  
1 diente de ajo  
50gr de rúcula  
3 lonchas de jamón york



En una batidora, mezclar el ajo, los tomates secos, los piñones y un poco de aceite de oliva para obtener un puré. En un trapo ligeramente húmedo, colocar las lonchas de pan de molde y con un rodillo aplanar las lonchas. Untar el pisto en el pan, colocar media loncha de jamón york, un taco de Moulis de cabra y un poco de rúcula. Enrollar el pan y mantenerlo así con un palillo. Servir como pinchos!

## RECETA: Bocados de Moulis calientes con sésamo



### Ingredientes:

450gr de Moulis de oveja  
½ vaso de sésamo en semillas  
½ vaso de pan rallado  
2 huevos  
Aceite de girasol

Cortar el Moulis de oveja en dado de 2cm x 2cm. Batir los huevos, mezclar el sésamo con el pan rallado. Pinchar los cubos de queso con un palillo y sumergirlo en el huevo batido. Cubrir el cubo de Moulis en la mezcla de sésamo y pan rallado. Repetir la operación dos veces.

Cocer los cubos de queso en una freidora, el tiempo que se doren y dejarlos enfriar en un papel absorbente. Servir en el momento, o si se han enfriado mucho, poner unos pocos segundos al microondas para que se ablande el queso.

## RECETA: Chuches de Moulis con membrillo

### Ingredientes:

300gr de Moulis de Vaca  
150gr de Membrillo  
Hoja de "Oblate" de 9cm x 9cm comestible

Cortar el membrillo en lonchas de 3 a 4mm de grosor. Cortar el Moulis de vaca en lonchas de 8mm de grosor. Colocar una loncha de membrillo encima de una loncha de queso, bien alineado y cortar trozos de 1cm de ancho y 2,5cm de largo. Separar los trozos y envolverlos como un regalo con las hojas de Oblate. Estas chuches se pueden comer con las hojas de Oblate.

