



Montagnolo

Ref: 3208 Rueda



Montagnolo es una nueva y brillante creación proveniente de la región montañosa de Allgau en Baviera, Alemania. Hecho con viejas recetas tradicionales, este tipo de queso con sangre azul suave fue altamente apreciado entre la nobleza del renacimiento. En concreto se trata de un queso de vaca de leche pasteurizada al cual se le añade nata y penicillium roqueforti. Para alcanzar una textura muy mantecosa y homogénea aliado a un toque azul sutil, se usa el proceso de maduración en frío. A nivel de textura se puede comparar al Brillat Savarin por ejemplo, otro queso triple crema con corteza enmohecida natural. El Montagnolo ganó en 2013 el premio al mejor queso del año en el famoso concurso del "World Cheese Award 2013".

ZONA DEL MONTAGNOLO: ALGOVIA



Algovia

Käserei Champignon está ubicada en el pueblo de Lauben en la provincia de l'Algovia, cerca de Austria. Es una región muy fértil con mucho relieve ya que toca una parte de los Alpes. Es famosa por sus paisajes impresionantes y sus estaciones balnearias. En Alemania, el Algovia se conoce por sus granjas de producción de quesos como el Bergkase o el Hirtenkase (o queso Gazi) y sus manufacturas de maquinarias para el campo como los tractores Fendt.



MARIDAJE

Condimentos: Con nueces o avellanas, comino.

Vino: Vino Pinot gris o Riesling. Sidra de hielo. Vino blanco dulce.

Cerveza: Cerveza almibarada, cerveza belgas dulces.

Pan: Pan cereales, Pan con nueces, crackers.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Montagnolo, siendo un queso de pasta blanda y de leche pasteurizada, suele tener una vida útil de unos 50 días. Su corteza enmohecida gris es ligeramente más espesa que la de un brie o un camembert, por lo que protege un poco más el queso del frío y de la desecación. En tienda se aconseja cortar este queso con un cuchillo muy fino o aún mejor con una lira o una guillotina porque la crema tiende a pegarse bastante a la lama. A pesar de su gran cremosidad, la pasta se queda firme y recta una vez cortada. Una idea una vez abierto el queso es cortarlo por la mitad y conservar el medio queso en su envase de aluminio original y cortar 3 o 4 cuñas de unos 200 gramos y envasarlas en film. Eso permite al cliente ver la veta azul, la atractiva corteza grisácea y lo cremoso que es el queso por dentro.

FABRICACIÓN DEL MONTAGNOLO



Kaserei Champignon fue fundada en 1908 por el maestro quesero Julius Hirschle y el distribuidor Leopold Immler. Después de unos viajes al extranjero a varias queserías, inventan un camembert con un fuerte aroma a setas y lo llaman "Camembert Champignon". Con el tiempo el éxito de la quesería fue tal que en Alemania pasó a ser el camembert más vendido en el país y el primer queso en promocionarse en televisión. Hoy en día, Kaserei Champignon es una de las queserías más modernas del mundo pero a pesar de estas innovaciones se compromete a nivel local comprando la leche exclusivamente a productores de Bavaria.

RECETA: Sopa de Montagnolo y gambas

Ingredientes:

150g Montagnolo
20cl de nata líquida
½ limón
600ml de caldo de verduras
2 cucharitas de harina
1 cebolla
8 gambas frescas
Albahaca fresca
Aceite de oliva
Ajo, sal, pimienta molida y pimentón



En una cazuela, calentar aceite y poner la cebolla cortada fina. Añadir el caldo y la harina. Calentar y mezclar hasta que se espese. Añadir la nata y el zumo de medio limón. Quitar la corteza del Montagnolo y cortarlo en cubos. Añadir el Montagnolo y poner la sal, la pimienta y un poco de pimentón. Mantener caliente. En una sartén, freír ligeramente las gambas con un poco de ajo. En un bol, verter la crema y colocar las gambas por encima. Decorar con hojas de albahaca.

RECETA: Puré de Montagnolo con mermelada de higos



Ingredientes:

300gr de Montagnolo
60g de mantequilla
400gr de patatas y 10cl de leche
8 higos frescos y medio limón
2 hojas de gelatina y hojas de perejil
40 ml de vino blanco y 40 ml de oporto o Jerez

Poner las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden. En una licuadora poner 6 higos pelados, el vino y el Oporto. Filtrar la mezcla obtenida con un colador. Añadir las hojas de gelatina, remover y guardar en la nevera. Cocer las patatas en agua y pelarlas. Quitar la corteza del Montagnolo, cortarlo en cubos y en un bol mezclar con un tenedor la mantequilla, las patatas y el queso. Con el calor de las patatas la mantequilla y el queso se tienen que ablandar. Añadir la leche para obtener un puré ni demasiado seco ni demasiado líquido. En un plato poner el puré, una tarrina de mermelada y decorar con cuartos de higos cortados y hojas de perejil.

RECETA: Ensalada de espinacas con tostadas de Montagnolo

Ingredientes:

16 lonchas de pan de cereales
200gr de Montagnolo
2 bolsas de espinacas frescas
1/2 taza de pasas
1/4 taza de pipas tostadas
1 ajo



En una sartén, calentar un chorrito de aceite de oliva con el ajo. Freír ligeramente un lado de cada loncha de pan. Cortar el Montagnolo en lonchas del tamaño del pan y colocarlas encima del pan, del lado sin freír. En un cuenco grande verter las espinacas, las pasas secas y las pipas tostadas, aliñar al gusto y colocar encima las tostadas con Montagnolo.