

NEWSLETTER 23: WENSLEYDALE ARÁNDANOS

INGLATERRA



Ref: 2483: Wensleydale
Arándanos 1,5Kg



Ref: 925: Wensleydale
Arándanos Porción 150gr

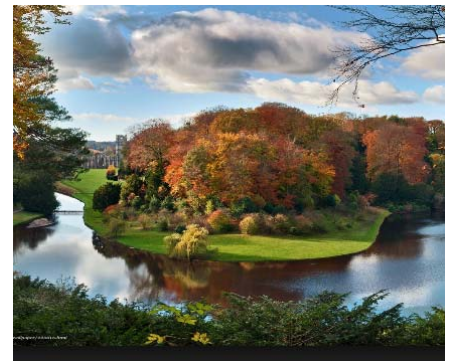


El Wensleydale original fue creado en el siglo XI, cerca de la ciudad de Hawes, por un monje Cisterciense. Se elaboraba a base de leche de oveja. Luego con el tiempo se usó leche de vaca y en la más reciente actualidad, se crean versiones de menor curación añadiendo fruta para las fiestas navideñas. El Wensleydale de arándanos, de mango y naranja o de chocolate con naranja, se elaboran con leche de vaca pasteurizada. Una vez la cuajada está cortada, se escurre, se sala ligeramente y se prensa. Cuando la cuajada está lo suficientemente seca se le añade la fruta deshidratada y se prensa el queso en su molde. Las 2 o 3 semanas de maduración que tiene el queso acaban de darle su textura y sabor final. Tiene un sabor entre dulce y ácido según la fruta. A pesar de tener mucha humedad, el Wensleydale tiene una textura relativamente seca y quebradiza. El nombre significa "Valle de Wensley" se refiere a su proveniencia como muchos otros quesos. En los años 90, su consumo estaba a su nivel más bajo, pero una casualidad hizo que se pusiera de moda otra vez: Era el queso favorito de Wallace, el personaje principal de dibujos animados ingles "Wallace & Gromit"

ZONA: North Yorkshire



North Yorkshire, es un condado ceremonial y el más grande de Inglaterra, que forma parte de la región administrativa de Yorkshire y Humber, al noroeste de Inglaterra, Reino Unido. El 40 % de su territorio está cubierto por parques nacionales y áreas protegidas, entre los que cabe destacar los Yorkshire Dales y los North York Moors. Como muchos quesos, el wensleydale tiene un origen eclesiástico. No es sorprendente que la zona sea la de mayor número de pueblos con más abadías y monasterios eclesiásticos desde el siglo XIX.



MARIDAJE

Condimentos: membrillo, frutos secos, chutney's .

Vino: Vino blanco tipo Chardonnay, vino blanco espumoso dulce, Lambrusco .

Cerveza: Cervezas belgas dulces

Pan: Baguette, pan con cereales, pan de pasas



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Wensleydale, al ser un queso prensado y al no tener corteza, es un queso muy fácil de trabajar. Se puede envasar perfectamente al vacío ya que no afectará ni su sabor ni su textura. Al abrir hay que tener cuidado simplemente en secar un poco el líquido que contiene el envase. A partir de aquí es un queso que permite bastante creatividad tanto a nivel de consumo como de presentación. Se puede presentar en cuñas o cortado a dados encima de una tarrina. Se aconseja usar un cuchillo de lama fina para obtener un corte más limpio. También se puede calentar un poco en queso y usarlo para postres.

HISTORIA DE ILCHESTER



La quesería de Ilchester nació en 1962 cuando su fundador, Ken Seaton, dueño de un hotel en el Somerset se preguntó cómo podía evitar que la rueda de Cheddar que tenía expuesta en la barra se le secara. Tuvo la idea de infiltrar un poco de cerveza. Así nació su primer queso a la cerveza! Los abstemios se encargaron de dar a conocer este queso creando una campaña de boycott que tuvo por efecto de hacer famoso este queso. Desde entonces Ken y su equipo inventaron una serie de quesos como el Appelwood ahumado, el Five County, el cheddar mexicana o el Wensleydale Naranja y chocolate que tienen cada día más éxito.

RECETA: BOLITAS DE WENSLEYDALE ARÁNDANOS REBOZADO CON COCO

- 125gr de Wensleydale Arándanos
- 1 huevo.
- Harina para rebozar.
- Coco rallado para rebozar.
- Aceite de girasol para freír.

Cortar la pieza de queso en dados de tamaño regular. Rebozar primero en harina, luego en huevo y finalmente pasar por el coco rallado presionando ligeramente. Dejar reposar 30 minutos aproximadamente. Poner una sartén al fuego con aceite y cuando este caliente dorar en ella los dados de queso. Secar sobre papel toalla para eliminar el exceso de aceite. Poner cada dado en una brocheta y servir con la salsa que te guste (salsa de mango, chutney, etc).



RECETA: TARTAleta MANZANA CON WENSLEYDALE ARÁNDANOS

- 120 g de manzana golden pelada
- 10 g de mantequilla
- 20 ml de ron oscuro
- 20 g de azúcar moreno
- 1/2 masa de hojaldre rectangular
- 1 huevo batido
- 50 g de queso Wensleydale arándanos

Cortar las manzanas en octavos, y cada octavo por la mitad transversalmente. Dorar ligeramente las manzanas en una sartén con la mantequilla. Agregar el ron y el azúcar, y cocinar a fuego medio un par de minutos. Cortar la masa en círculos de 12 cm aproximadamente. Pintar la masa con huevo batido y colocar encima los trozos de manzana con la parte del centro hacia arriba. Cocinar en el horno precalentado a 180º unos 15 minutos. Desmenuzar el queso Wensleydale por encima de las manzanas y hornear 5 minutos más.



RECETA: WENSLEYDALE ARÁNDANOS CON FRUTOS SECOS Y PISTACHOS

- 2 orejones
- 2 dátiles
- 2 ciruelas secas
- 1 cucharada de pasas
- 100 ml de agua
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 75 ml de anís dulce
- 1/2 cucharadita de piel de naranja
- 30 g de queso Wensleydale arándanos
- 5 g de pistachos

Retirar los huesos de los dátiles. Cortar las frutas a dados pequeños. Hervir el agua con el azúcar por unos minutos hasta que se disuelva. Agregar el anís y la piel de naranja, y mezclar en el bol con la fruta cortada y las pasas. Dejar macerar por una hora. Romper el queso a trozos pequeños. Pelar los pistachos. Escurrir la fruta y reservar el líquido. Colocar una base de queso desmenuzado con una cucharada de fruta encima. Acabar con los pistachos rallados con microplane por encima. Acompañar con un chupito del jugo de maceración.

