



Reblochon Fermier

El Reblochon Fermier es uno de los quesos de granja que actualmente se producen en Francia. Es un queso con DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca, originario de la zona de la alta Saboya. Tiene una textura consistente y flexible. Su corteza es limpia y de color azafrán. Su sabor es suave y duradero con toques a avellana.

En detalle



Código:
8166



Origen:
Saboya, Francia



Tipo de leche:
cruda de vaca



Formato:
pieza de 500 g

Un queso con historia

Nacido en las montañas de Aravis y Pays de Thônes, Reblochon es bien conocido en la región desde el siglo XIV. Su nombre viene de un término saboyardo «re-blocher» que significaba «agarrar la ubre de la vaca una segunda vez». La tradición dice que en esta época los agricultores del macizo hacían una primera toma para el propietario de las vacas (generalmente abadías) y una segunda toma, una vez caída la noche, por su propia cuenta, para evitar pagar un impuesto demasiado alto basado en la cantidad de leche producida. Esta leche de segundo ordeño, producto del «re-blancher» se usaba para hacer un queso llamado «**Reblochon**».



Sobre el queso

Elaborado con leche de vaca de las razas abondance, tarentine o montbéliarde, es un queso de pasta suave y corteza limpia, con un peso medio de 450 a 500 g. Su corteza está cubierta de una fina «espuma blanca» que da prueba de un buen refinamiento en cava. Su periodo óptimo de degustación se extiende de mayo a septiembre, después de un afinamiento de 6 a 8 semanas.



Un queso único

Tras un afinamiento de varios días en la quesería, las piezas son llevadas en cajas de madera a la cooperativa, donde se realizará el lavado de pasta, con zumo de zanahoria, que le aporta el color rojizo a la corteza. El afinamiento continúa en cavas durante varias semanas. Para diferenciar el Reblochon Fermier del resto que se fabrica de forma semi artesanal, se establece que el color de la placa de caseína adherida al queso debe ser verde (roja en el caso del resto). Además, al Reblochon Fermier se le colocan dos placas de una fina madera de pino, una por cada lado, antes de envolverlos (una sola placa en el caso del resto), para controlar la humedad y permitir proseguir su afinamiento. Por último, el queso permanece unos días ya envuelto en la cooperativa para completar así su fase de afinamiento.



Sugerencias de maridaje

Va perfectamente con todos los vinos blancos de Saboya, aunque es uno de los pocos quesos que marida bien con un vino tinto bastante afrutado y joven, como un Gamay o un Mondeuse de Savoie, por ejemplo

Receta Tartiflette

INGREDIENTES

1 pieza de Reblochon
1 kg de patatas
200 g de beicon en cubitos ahumados
2 cebollas grandes (unos 200 g)
10 cl de vino blanco (un vaso pequeño)
Pimienta molida
Opcional: nuez moscada rallada



ELABORACIÓN

Pelar y cortar las patatas en trozos. Cortar las cebollas en rodajas y precalentar el horno a 200.°C.
En una sartén, freír el beicon con las cebollas durante 3 minutos para que empiecen a dorarse. Agregar las patatas y cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
Añadir el vino blanco y cocinar durante 5 minutos.
Añadir pimienta (no es necesario sal) y agregar la nuez moscada al gusto.
Cortar el Reblochon por la mitad en la dirección del espesor, manteniendo la corteza. Reservar un lado para poner en la parte superior del plato para hacer el gratinado (que se corta en 2 o 4 dependiendo de la forma del plato).
Cortar el otro lado en trozos pequeños para integrarlos en la preparación de patatas, beicon y cebollas.
En una fuente para hornear, colocar la mezcla de patatas, beicon y cebolla y los pedazos de reblochon y colocar la otra mitad del reblochon encima para dorar. Meter en el horno durante 15 a 20 minutos para que el Reblochon se dore. Servir caliente con una ensalada verde.

Receta pastel de Reblochon y espinacas

INGREDIENTES

1/2 Reblochon
1 pasta brisa
2 hinojos
300 g de espinacas
1 pizca de nuez moscada
Algunas semillas de anís
20 g de mantequilla
20 cl nata líquida
3 huevos



ELABORACIÓN

Untar de mantequilla un molde para pastel de 22 o 24 cm y precalentar el horno a 180.° C. Extender la masa en el molde y cubrir con una hoja de papel de horno. Colocar sobre el papel de horno pesas pequeñas y hornear 15 minutos.
Mientras tanto, cortar los tallos y retirar las primeras hojas exteriores del hinojo. Enjuagar y cortar en rodajas finas.
Derretir la mantequilla en una sartén grande y cocinar lentamente el hinojo con las semillas de anís durante 15 minutos (agregar un poco de agua si es necesario).
Mezclar la nata, los huevos y la nuez moscada.
Retirar el hinojo de la sartén y cocinar las espinacas durante 1 minuto.
Retirar las pesas del papel de horno que se puso sobre la empanada, colocar los trozos de hinojo y espinacas y añadir la nata y la mezcla de huevo.
Cortar el Reblochon en rodajas y colocarlas en el pastel. Hornear durante 30 minutos.