



Colono es un queso artesano de coagulación enzimática sin prensado y autoescurrido. Está elaborado con leche cruda de cabra de raza malagueña, a la que se le añade cuajo tradicional. Tiene una maduración que varía de 5 a 7 meses según el periodo del año.

En detalle



Código:
1936



Origen:
Jaén, España



Tipo de leche:
cruda de cabra



Formato:
pieza de 3 a 4 kg

Quesos & Besos, la quesería

La filosofía de trabajo de Silvia y Paco, dueños de esta quesería se refleja en sus quesos, teniendo un respeto total por lo artesanal y la naturaleza. Esta quesería de granja está ubicada en el entorno natural de Sierra Morena. Allí, su ganadería propia de cabra de raza malagueña pasta libremente en la montaña. Esa libertad queda reflejada en la calidad de sus quesos, elaborados seleccionando la mejor materia prima y combinando procedimientos tradicionales con la innovación. El resultado, unos quesos de excelente calidad y naturales, arraigados a lo mejor que ofrece el entorno natural de Sierra Morena.



Queso con premio

Los quesos de esta pequeña pero gran quesería en tan solo 2 años han conseguido numerosos premios. Colono se ha alzado con la medalla de bronce en World Cheese Awards 2018.



Sobre el queso

Colono se elabora con la leche cruda procedente del rebaño propio de cabra malagueña. Se afina en una cámara de maduración, imitando las cuevas naturales, de ahí que se desarrolle una característica corteza en la que afloran diferentes mohos que le imprimen un carácter particular. Presenta una peculiar textura terrosa, potenciada por cierta humedad presente. Es sabroso y largo en boca. Tiene un colorido variopinto, entre blancos, grisáceos o anaranjados, perteneciente a la diferente flora que de forma natural se desarrolla en el queso, *penicilium candidum*, *roqueforti*, y el peculiar rojo de cueva *sporendonema casei*, que le da ese toque peculiar a humedad y cierto sabor umami. Su corteza es natural y totalmente comestible.



Sugerencias de maridaje

Va perfectamente con todos los vinos blancos de crianza y tintos jóvenes. Marida especialmente bien con cava y con vinos que presenten más acidez y que sean aromáticos, por ejemplo, las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Receta Milhojas de Colono

INGREDIENTES

2 manzanas Granny
100 g de dulce de membrillo
200 g de nata líquida para cocinar
50 g de queso Colono
una pizca de sal



ELABORACIÓN

Calentar la nata y dejar reducir durante unos minutos. A continuación añadir el queso Colono y fundir. Apartar y dejar enfriar.

Pelar, cortar y saltear las manzanas Granny.

Montar el milhojas con una base de manzana, a continuación una capa de dulce de membrillo, sobre ésta una cucharada de la crema de queso Colono y volver a empezar con la capa de manzana. Terminar el milhojas con una capa de manzana sobre la que hay que añadir una última capa de queso Colono.

