



En detalle

Granizo es un queso artesano de leche cruda de cabra, de coagulación láctica con una corteza muy peculiar que esconde en su interior trufa negra. Amasado a mano y afinado durante dos o tres semanas



Código:
1360



Origen:
Villamalea, Albacete



Tipo de leche:
cruda de cabra



Formato:
pieza de 250 g

La Rueda del Cabriel, la quesería

El nombre de esta quesería tiene su origen en La Rueda del Cabriel, una antigua noria que extraía agua del río Cabriel, uno de los más limpios de Europa, para regar las huertas de los hortelanos. Situada en Villamalea, en el precioso valle que delimitan los ríos Júcar y Cabriel, esta quesería elabora quesos con leche cruda de la cabaña ganadera familiar, compuesta por cabras de la raza murciano-granadina. La leche cruda conserva las características originales de la leche, tanto en cualidades nutritivas como en sabor y aromas, ya que la flora bacteriana presente en la leche se desarrolla y aporta unas características únicas e irrepetibles. Todo el proceso es artesano, las piezas se elaboran una a una a mano, de forma totalmente artesanal y natural.



Queso con premio

Granizo ha sido elegido segundo queso mejor de España en el concurso GourmetQuesos 2019, en el que se eligen los mejores quesos de España.



Sobre el queso

Granizo es un queso de coagulación láctica que se elabora con leche cruda de cabra y trufa. Después de tres días de elaboración comienza el proceso de darle forma al queso. Se debe coger con la mano y darle forma redondeada, teniendo muchísima precaución para que no se rompa, finalmente se deja a temperatura ambiente para que el *Geotrichum Candidum* haga su efecto y comience a formarse esa corteza tan peculiar que le sale y que en Albacete la gente llama cerebro. El resultado, un queso impactante de textura blanda, untosa y con matices fundentes. Sabor limpio que mezcla la sutileza de las notas fúngicas, nata y yogur, la ligera acidez de la leche de cabra y el retrogusto de la trufa.



Sugerencias de maridaje

El Granizo, es un queso de cuajada láctica que marida perfectamente con vinos frescos y jóvenes blancos.

Milhojas de Granizo

INGREDIENTES

280 g de queso Granizo
250 ml de nata
6 hojas de gelatina
1 loncha de tramezzini
200 g de mermelada de higo



ELABORACIÓN

1. Calentar la nata, añadir el queso Granizo y a continuación añadir 4 hojas de gelatina. Reservar.
2. Calentar la mermelada de higo y añadir 2 hojas de gelatina. Reservar.
3. Poner en un molde el pan tramezzini, y sobre él una capa de mermelada de higo. Dejar enfriar 2 minutos y añadir la mezcla de nata y queso Granizo. Dejar enfriar.
4. Antes de servir, añadir azúcar moreno y caramelizar con un soplete.

Bombón de Granizo y pistacho

INGREDIENTES

280 g de queso Granizo
80 g de pistacho pelado y triturado
Salsa Can Bech de manzana Golden



ELABORACIÓN

1. Atemperar el queso Granizo y dar forma de bombón.
2. Pasar el bombón de Granizo por pistacho pelado y triturado y dejar enfriar.
3. Servir sobre una cama de salsa Can Bech de manzana Golden caramelizada con pistachos tiernos y canela.
4. Decorar con pistachos pelados y triturados.