

Granazul etiqueta negra



En detalle

Granazul etiqueta negra es un queso azul curado graso de leche cruda de cabra de la propia ganadería, obtenido mediante una coagulación enzimática con cuajo de cabrito lechal.



Código:
1918



Origen:
Zarza de Granadilla, Cáceres



Tipo de leche:
cruda de cabra



Formato:
pieza de 300 g

Granadilla, la quesería

Esta quesería artesanal de alta cualificación dirigida por los maestros queseros Sergio y Javier García nace en 2014 bajo las premisas de búsqueda, experimentación y desarrollo de nuevas texturas en quesos de leche cruda de su propia ganadería. El ser poseedores de un rebaño de cabras en sistema de pastoreo les permite obtener una leche fresca con diferentes matices aromáticos y muy nutritiva y elegante gracias al ejercicio físico de los animales, huyendo de los alérgenos provocados por los medicamentos y los piensos de producción de las ganaderías de estabulación intensivas. La elaboración de todos sus quesos se realiza únicamente



de forma manual y artesanal, con el objetivo de conseguir la máxima expresión de la leche cruda de cabra en sus quesos. Esta quesería desarrolla quesos de leche cruda de menos de 60 días, incluyendo sus quesos de cabra frescos, lo que requiere poseer unos rebaños libres de cualquier enfermedad y una gran maestría a la hora de transformar esa leche cruda. Utilizan fermentos lácticos propios, es decir, de su propia leche, consiguiendo una diferenciación en sus quesos que origina la obtención de sabores y aromas propios de su tierra (tipicidad).



Sobre el queso

El Granazul Etiqueta Negra es un pequeño queso de pasta azul de leche cruda de cabra, elaborado artesanalmente con leche fresca de ganadería propia en régimen de pastoreo, madurado durante 60 días, durante los cuales desarrolla una delgada corteza natural grisácea fruto de las levaduras características presentes en su cava de afinado. En el interior, la pasta es muy rica y cremosa y está atravesada por delicadas venas azules fruto del moho penicillium roqueforti. En boca nos presenta un sabor pleno pero delicado, con notas frutales que se desarrollan junto a un intenso aroma caprino. El queso Granazul Etiqueta Negra es un queso azul fino y delicado sin tener la abrumadora picazón característica de los quesos azules más potentes.



Sugerencias de maridaje

Marida especialmente bien con un vino blanco fresco y elegante de la zona. Buena opción untado sobre una rebanada de pan de payés y acompañado de nueces, peras maduras o uvas.

Croquetas de Granazul y Nueces

Chef Alejandro Hernández - Restaurante Versátil

INGREDIENTES

Mantequilla	Queso Granazul
Aceite de Oliva Virgen Extra	Nueces de California
Harina	Huevos
Leche	Pan rallado



ELABORACIÓN

1. Añadir el aceite de oliva virgen extra y la mantequilla en dados en una cazuela y poner al fuego suave, una vez esté fundida la mantequilla agregar la harina, rehogar bien para cocinar bien el roux. Verter la leche poco a poco, sin dejar de remover. Cocinar la bechamel 15 minutos. Una vez conseguida la textura deseada, agregar el queso Granazul partido en dados y las nueces partida en trozos, seguir cocinando 5 minutos más, rectificar de sal.
2. Extender la masa sobre una fuente, untar la superficie con un poco de mantequilla para evitar que se haga costra y dejar enfriar 24h.
3. Una vez fría, moldear las croquetas de la forma que se desee, enharinar, pasar por huevo y pan rallado y freirla en aceite bien caliente.
4. Una vez fritas, retirar de la sartén y escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina.

Sardina ahumada con cremoso de mascarpone y Granazul

Chef Víctor Moreno - Restaurante Sésamo

INGREDIENTES

Sardina ahumada	Confitura de tomate
Queso mascarpone	Caviaroli de AOVE
Queso Granazul	Microbrotes variados
Sal y pimienta	



ELABORACIÓN

1. Sacar dos lomos de sardina ahumada y eliminar el exceso de aceite con papel de cocina. Cortar cada lomo en dos.
2. Batir el mascarpone con una varilla. Triturar el queso GRANAZUL con un poco de nata o leche y dejar una crema fina. Mezclar con el mascarpone. Poner al punto de sal y pimienta. Meter en manga pastelera.
3. En un plato alargado poner cuatro puntos de la crema de queso. Montar un trozo de sardina encima. Añadir un punto de confitura de tomate
4. Acabar con un poco de caviaroli de AOVE encima del queso y unos microbrotes en un lateral de cada montoncito.