



Queso elaborado con las mejores partidas de leche de cabra y madurado durante 400 días. De consistencia firme y color blanco roto. Su textura es algo cremosa y en el paladar predominan los aromas terciarios propios de una larga maduración.

En detalle



Código:
1384



Origen:
Sierra de Guadarrama, Madrid



Tipo de leche:
cruda de cabra



Formato:
pieza de 10 kg

Alimentos de Miraflores, la quesería

Esta quesería nace en el año 2011 con la ilusión de recuperar la tradición quesera de la zona, perdida desde hace tiempo y conocida desde finales del s. XIX. Desde su origen se marcó un claro objetivo: situar de nuevo el queso de Miraflores de la Sierra en el nivel de calidad que por tradición le corresponde, entrando de lleno en el mundo gourmet como referentes de calidad y vanguardia.



Gracias a la leche de ganaderías ubicadas en la Sierra de Guadarrama, la quesería consigue una materia prima de primerísima calidad y con ella elabora quesos 100% naturales, libres de aditivos y conservantes. A lo largo de todo el proceso de elaboración prima el mimo y cuidado artesano que se le da a cada pieza. A esta tradición se le une la precisión, limpieza y comodidad de las nuevas tecnologías, lo que les permite elaborar quesos de gran calidad totalmente naturales y libres de conservantes y aditivos.



Sobre el queso

El Yelmo es la última creación de esta quesería. Para su elaboración se seleccionan las mejores partidas de leche de cabra de los ganaderos más cercanos e inmediatamente se procede a su cuajado para mantener intactas todas sus propiedades y sabor. Se moldea en ruedas de gran tamaño y se graba la corteza con la tabla original de Miraflores. A partir de este momento todas las piezas descansarán a temperatura y humedad constante 400 días en cámaras. En este periodo las piezas recibirán todo tipo de atenciones y cuidados. Finalizado el proceso, se obtiene un queso de leche cruda y de textura algo cremosa. En el paladar predominan los aromas terciarios propios de una larga maduración. Muy persistente y con un largo final en boca. Un queso para recordar.



Sugerencias de maridaje

El Yelmo es un queso con una larga y lenta curación, en la que se desarrollan numerosos aromas terciarios. Marida bien con vino blanco fermentado y criado en barrica, fino o manzanilla, vino tinto de crianza y cava de larga crianza.

Risoto con queso El Yelmo

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra	Sal
Arroz para risoto	Pimienta negra
Cebolla	Queso reserva de cabra El Yelmo de la Pedriza
Vino blanco	



ELABORACIÓN

1. En un cazo no demasiado alto ponemos aceite de oliva virgen extra a fuego lento, cuando alcance la temperatura adecuada añadimos la cebolla troceada en dados. Cuando ésta se haya pochado agregamos el arroz. Remove-mos todo y vamos añadiendo poco a poco el vino blanco. Incrementamos la temperatura y cuando se haya evaporado el vino añadimos el agua, la sal y la pimienta. Una vez hecho esto bajamos el fuego.
2. Con paciencia dejamos que el risoto se vaya cocinando, a mitad de la cocción añadimos el queso reserva de cabra El Yelmo cortado en dados y seguimos removiendo hasta que el agua se evapore por completo.

Solomillo en salsa de queso El Yelmo

INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo	Aceite de oliva virgen extra
400 ml de nata para cocinar	Sal
75 gr de queso reserva de cabra El Yelmo de la Pedriza	Pimienta molida



ELABORACIÓN

1. Preparamos la carne poniendo en una sartén un chorro de aceite de oliva, cortamos los solomillos en medallones de unos 4 cm de grosor y los sellamos. Una vez tenemos la carne en la sartén salpimentamos al gusto. Retiramos la carne para que no se nos quede seca.
2. En esta misma sartén para aprovechar el jugo que ha soltado la carne, añadimos la nata a fuego medio y una vez haya roto a hervir vamos añadiendo el queso El Yelmo desmenuzando. Removemos hasta que el queso se haya fundido (tardará unos 5 minutos).
3. Cuando la salsa sea uniforme incorporamos la carne que previamente habíamos sellado, vamos removiendo todo hasta que la salsa se espese (unos 10 minutos).
4. Para presentarlo ponemos los medallones en un plato y añadimos la salsa por encima.