



Inglaterra

WENSLEYDALE ARÁNDANOS

El nombre significa "Valle de Wensley". El Wensleydale original fue creado en el siglo XI, cerca de la ciudad de Hawes, en el Norte de Yorkshire, por un monje cisterciense. En la actualidad, se crean versiones añadiendo fruta como arándanos, mango, naranja, chocolate, etc. Se elaboran con leche de vaca pasteurizada. Tienen un sabor dulce y afrutado. Recuerda a la miel silvestre.



CONTRASTE DE SABOR
BAJO EN SAL
SIN GLUTEN



Porción 150 g



North
Yorkshire
Inglaterra

North Yorkshire, es el condado más grande de Inglaterra, en el noroeste del Reino Unido.

El 40 % de su territorio está cubierto por parques nacionales y áreas protegidas. Es la zona con más abadías y monasterios desde el S.XIX.

Por este motivo, no nos sorprende que el Wensleydale tenga un origen eclesiástico.

Historia y elaboración

La quesería de Ilchester nació en 1962 cuando su fundador, Ken Seaton, dueño de un hotel en el Somerset se preguntó cómo podía evitar que la rueda de Cheddar que tenía expuesta en la barra se le secara. Tuvo la idea de infiltrarla con un poco de cerveza. ¡Así nació su primer queso a la cerveza!



Hotel de Ken Seaton, Ilchester.

Los abstemios se encargaron de dar a conocer este queso creando una campaña de boicot que tuvo por efecto, hacer aun más famoso este queso.

Desde entonces Ken y su equipo inventaron una serie de quesos, entre ellos, el Wensleydale con arándanos o el Wensleydale naranja y chocolate, que tienen cada día más éxito.



Región de North Yorkshire.

MARIDAJE

Acompañar con: membrillo, frutos secos, chutneys, pera o manzana.

Vino: vino blanco tipo Chardonnay, vino blanco espumoso dulce, Lambrusco.

Cerveza: cervezas dulces.

Pan: baguette, pan con cereales, pan de nueces.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El Wensleydale arándanos es un queso típico inglés que se puede comer también de postre por el toque dulce de los arándanos.

Lo podemos utilizar en muchos platos variados.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN CALIENTE

PREPARACIÓN FRÍO

Dados/Cubitos



• Ensalada de rúcula y beicon con vinagreta de Wensleydale (ver receta 3)

Desmigado



• Empanadillas de butifarra con manzana y Wensleydale (ver receta 1)
• Tartaleta de manzana con Wensleydale desmigado (ver receta 2)

• Tabla de quesos con frutas desecadas o carquiñolis
• Frutas secas maceradas con Wensleydale
• Postre: con compota de manzana y nueces

Loncha



• Montadito a la plancha (ver receta 1)

• Montadito: Feta con pan integral, tomate seco, olivas

En salsa



• Buñuelos con Wensleydale y pera

• Postre: triturado con yogur natural
• Para platos salados con aceite de oliva o nuez

RECETAS

INGREDIENTES

- 80 g de Wensleydale Arándanos
- 60 g de champiñones
- 100 g de manzana Golden
- Aceite de oliva
- 100 g de salchicha
- 6 tapas de empanadilla
- Sal y pimienta

👩👨 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Laminar los champiñones. Pelar y cortar la manzana a dados. Saltear los champiñones y la manzana en sartén con un chorrito de aceite de oliva, hasta dorar ligeramente. Agregar la salchicha a la sartén, retirándole la tripa y mezclando con una cuchara de madera para evitar grumos. Cuando la salchicha esté cocida, colocar el relleno en un bol y enfriar.

Desmigar el queso en el bol, condimentar con sal y pimienta y mezclar bien. Rellenar las empanadillas, cerrarlas y hornearlas a 220º durante 10 minutos.



EMPANADILLA DE WENSLEYDALE ARÁNDANOS CON SALCHICHA, MANZANA Y CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES

- 50 g de Wensleydale Arándanos
- 120 g de manzana Golden
- 10 g de mantequilla
- 20 ml de ron negro
- 20 g de azúcar moreno
- 1/2 masa de hojaldre rectangular
- Huevo batido

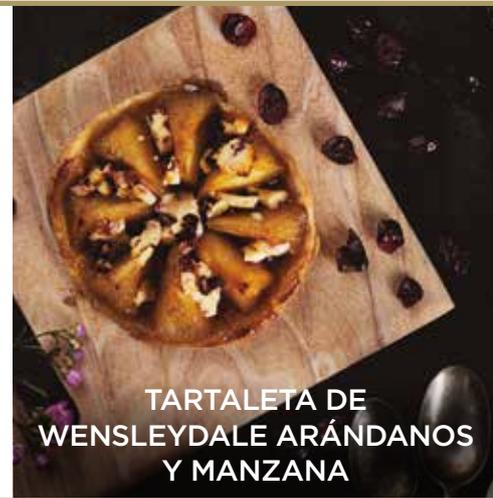
👩👨 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar las manzanas en octavos y cada octavo por la mitad transversalmente. Dorar ligeramente las manzanas en una sartén con la mantequilla. Agregar el ron y el azúcar y cocinar a fuego medio un par de minutos.

MONTAJE

Cortar la masa en círculos de 12 cm aproximadamente. Pintar la masa con huevo batido y colocar encima los trozos de manzana con la parte del centro hacia arriba. Cocinar en el horno precalentado a 180º unos 15 minutos. Desmenuzar el queso Wensleydale por encima de las manzanas y hornear 5 minutos más.



TARTELETA DE WENSLEYDALE ARÁNDANOS Y MANZANA

INGREDIENTES

- 80 g de beicon ahumado en lonchas
- 20 g de nueces
- 15 g de almendras
- 100 g de rúcula
- SALSA VINAGRETA**
- 50 g de Wensleydale arándanos
- 70 g de aceite de oliva virgen extra
- 15 g de vinagre de manzana
- Sal

👩👨 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar las lonchas de beicon en juliana transversalmente. Picar irregularmente los frutos secos. Saltear el beicon en una sartén hasta dorar ligeramente, agregar los frutos secos y continuar la cocción durante 30 segundos.

Desmigar el queso Wensleydale. Mezclar en un bol los ingredientes de la vinagreta. Condimentar la rúcula con un poco de vinagreta y mezclar bien. Colocar una base de rúcula, encima la mezcla de frutos secos y beicon no muy caliente y acabar con más vinagreta por encima.



ENSALADA DE RÚCULA, VINAGRETA DE WENSLEYDALE ARÁNDANOS, BEICON, Y FRUTOS SECOS

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es