



Bélgica

BRUGGE VIEJO

La tradición y nostalgia fueron los factores impulsores de la creación de Brugge Viejo, que lleva el nombre de la encantadora ciudad belga. Este queso se deja madurar durante doce meses para desarrollar su delicioso sabor y textura uniforme. Se utiliza muy poca sal en su proceso de elaboración, permitiendo así una maduración natural y conseguir su perfecto sabor suave pero complejo.

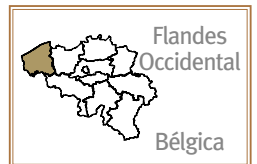


EL GRAN CLÁSICO DE LA ANTIGUA CIUDAD BELGA.

SIN GLUTEN Y ELABORADO CON POCA SAL. BAJO EN LACTOSA.



Porción 250 g y 500 g



El queso Brugge se fabrica en la provincia Occidental de Flandes, Bélgica. Su capital es Brujas, está en una región costera y se encuentra al mismo nivel que el mar del Norte. Esta característica hace que el territorio de esta zona sea muy rico en sales y minerales. Es una zona plana, donde el clima es lluvioso pero suave.

Historia y elaboración

La creación Brugge Viejo nació en 1992 y su nombre deriva del tiempo que dura su maduración. Este largo proceso de maduración crea un queso muy intenso y sabroso de típicas manchas blancas o cristales en su interior. Un placer para los sentidos que se consigue con la maduración natural del queso en las mejores condiciones posibles.



Milcobel procesa y comercializa la leche de 2.900 pequeñas granjas lecheras de la zona. Unos 60 camiones realizan una recolección diaria en cada granja. Más de 150.000 vacas se ordeñan cada día para poder recolectar el volumen de leche necesario y empezar la elaboración de los quesos.



Ciudad de Brujas, Bélgica.

MARIDAJE

Acompañar con: mermelada de cereza, o chutney de cebolla caramelizada.

Vino: vino blanco seco o vino tinto suave tipo Beaujolais.

Cerveza: idealmente con la cerveza Rodenbach, o una cerveza aromatizada como la Kriek, cerveza belga Chimay.

Pan: pan de campaña, pan de pasas, pan de nueces.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Brugge Viejo es un queso tradicional belga. Tiene grandes cualidades de fundido. Nos permite completar muchos platos así como aportar la nota de sabor en nuestras creaciones. Lo podemos utilizar a diario, como los ejemplos que te presentamos.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Ensalada de pasta
• Tablas de quesos
• Pinchos/ banderillas

Rallado



• Gratinado en pizza, pasta o cocas
• Galletas/ quiche
• Sopa belga con Brugge Viejo (ver receta 3)

• Ensalada de verduras asadas
• Virutas de Brugge Viejo con chips de alcachofas (ver receta 2)

Loncha



• Montadito a la plancha
• Bocadillos calientes
• Libritos de Brugge Viejo y jamón york (ver receta 1)

• Montaditos
• Bocadillos

En salsa



• Salsa para ensalada de pasta

• Empanadas
• Croquetas
• Buñuelos

RECETAS

INGREDIENTES

- 4 lonchas de Brugge Viejo
- 2 lonchas de jamón york
- 4 lonchas de lomo abiertas para librito
- 1 huevo
- 1 ramita de perejil
- 1 diente de ajo
- Pan rallado
- Aceite de girasol
- Sal

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

ELABORACIÓN

Montar los libritos introduciendo una loncha de queso y media de jamón en cada trozo de carne. Apretar bien el contorno, condimentar la carne con sal y dejar reposar durante 5 minutos.

Triturar con túrmix los huevos, las hojas del perejil, el ajo pelado y una pizca de sal. Rebozar los libritos pasándolos por la mezcla de huevo y pan rallado. Freír los libritos en aceite caliente o pintarlos con aceite y cocinarlos en el horno a 250° hasta dorar.

NOTAS

Servir los libritos con puré de patatas o ensalada de tomates.

LIBRITOS DE BRUGGE VIEJO Y JAMÓN YORK

INGREDIENTES

- 50 g de Brugge Viejo
- 50 g de limón con piel
- 25 g de azúcar
- 2 alcachofas
- Harina
- Aceite para freír
- Sal

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso en virutas con un pelador de patatas. Lavar y trocear el limón con piel, eliminando las pepitas. Triturarlo con el azúcar y cocinar a fuego medio hasta obtener una confitura (106°). Enfriar.

Retirar las hojas externas de las alcachofas y cortar el corazón en láminas finas y homogéneas. Calentar el aceite a fuego medio, rebozar las láminas con harina y freír hasta dorar. Estarán listas cuando dejen de soltar burbujas en el aceite.

NOTAS

Para que las alcachofas queden crujientes sin quemarse, el aceite no debe estar muy caliente.

VIRUTAS DE BRUGGE VIEJO CON CHIPS DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES

- 80 g de Brugge Viejo
- 100 g de zanahoria
- 100 g de calabacín
- 100 g de cebolla
- 20 g de mantequilla
- 50 ml de cerveza
- 400 ml de caldo de pollo
- 20 g de picatostes
- Sal

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso y las verduras a dados. Cocinar las verduras con la mantequilla y una pizca de sal, en una cazuela con tapa a fuego medio, removiendo de vez en cuando, durante unos 10 minutos. Agregar la cerveza a las verduras y cocinar hasta reducir a la mitad. Agregar el caldo y llevar a ebullición. Condimentar con sal y pimienta. Colocar en un bol el queso y los picatostes, y agregar la sopa caliente.

NOTAS

Para hacer los picatostes en casa, cortar pan del día anterior a dados pequeños, mezclar con aceite de oliva o mantequilla derretida y cocinar en el horno a 170° durante 10-12 minutos o hasta dorar y que queden crujientes.

SOPA BELGA CON DADOS DE BRUGGE VIEJO Y PICATOSTES

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es