



FRANCIA

MORBIER MONTAGNON

El Morbier es un queso de vaca de leche cruda producido en las zonas del Jura y del Doubs. Tiene Denominación de Origen desde el año 2002 y requiere entre otros criterios que sea de pasta prensada no cocida y de leche cruda. Se caracteriza por su famosa raya gris de ceniza que divide horizontalmente el queso en dos al cortarlo.



Jura
Francia



Rueda 7 Kg, Porción 220 g

El Jura y el Doubs son zonas de montaña ubicadas cerca de Suiza. Son zonas rurales donde abundan los ganados. La producción de productos lácteos está anclada en la tradición desde siglos. Antiguamente el Morbier se solía fabricar por los mismos ganaderos que producían el Comté.



QUESO DE LECHE CRUDA
CON DOP
QUESO SIN GLUTEN IDEAL
PARA HACER UNA FONDUE

Historia y elaboración

Los inicios del Morbier son inciertos. Se sabe que los productores de Comté, a veces reservaban una parte de la leche para su uso personal. Como eran las sobras que tenían de leche y no llegaba para cerrar un queso entero, recubrían la superficie de la mitad del queso con ceniza y esperaban añadir la leche restante a la mañana siguiente. De esta manera, por la noche, el queso se mantenía libre de insectos. De esta manera nació el Morbier con su característica línea de ceniza en el interior. Hoy en día, la ceniza es vegetal y se mantiene para recordar el savoir-faire y la tradición en su elaboración.



Trabajadora de Montagnon 1862.

La quesería se construyó en 1909-1910 en la aldea de Fournets, por iniciativa de la ciudad de Grand fontaine-Fournets. A principios de la década del 1960 se amplió la sala de producción y se construyeron dos viviendas en planta alta (para el quesero y su familia). Desde 2014, la quesería procesa cuatro millones de litros de leche al año, para elaborar el delicioso y auténtico Morbier.



Quesería Montagnon.

MARIDAJE

Acompañar con: nueces o avellanas, verduras asadas, comino, cebolletas en vinagre, uvas.

Vino: vino blanco semi seco Chardonnay o Savagnin. Sidra.

Cerveza: cerveza Estrella Galicia, cerveza doble malta tipo Voll Damm, cerveza Negra Modelo.

Pan: pan de campaña, pan de nueces.

le
Montagnon

Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Es un queso elaborado artesanalmente siguiendo la tradición desde hace años. Un producto de alta calidad

y de sabor muy suave.

Tiene excelentes cualidades de fundido.

Te mostramos varias maneras de degustarlo que ¡te encantarán!

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



- Gratinado en pizza, pasta o cocas
- Quiche
- Empanadas

- Ensalada de pasta
- Ensalada de manzana, nueces y canónigos.
- Ensalada de lentejas

Cuña



- Topping en pizzas, cocas...
- Fondue de Morbier con pinchos de ternera (ver receta 1)

- Para degustar en tabla de quesos

Loncha



- Bocadillos calientes
- Montaditos
- Coca de escalivada con Morbier (ver receta 2)

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

En salsa



- Buñuelos
- Croquetas

- Triturado con aceite de oliva y agua como salsa para verduras (crudas, asadas) o pasta

RECETAS

INGREDIENTES

- 200 g de Morbier
- 10 patatas mini
- 1/2 cebolla pequeña
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de tomillo fresco
- 2 cucharadas de zumo de manzana
- 1 cucharada de nata de cocina
- 100 g de pechuga de pollo
- 100 g de filete de ternera
- Palitos de brocheta
- Sal

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

ELABORACIÓN

Hervir las patatas enteras hasta que estén tiernas. Picar la cebolla a dados muy pequeñitos. Trocear el Morbier. Cocinar la cebolla con un chorrito de aceite de oliva hasta que esté transparente. Traspasar la cebolla al recipiente de fondue (o un bol), colocarlo sobre el fuego (o baño maría) y agregar el tomillo, una pizca de sal, el zumo de manzana y el Morbier. Cocinar suavemente hasta que se funda el queso, removiendo de vez en cuando. Cuando el queso esté fundido, agregar la nata y un poquito de agua caliente. Mezclar bien. Cortar las carnes a tiras. Condimentar las carnes con sal y cocinar a la plancha. Servir las carnes y las patatas con la fondue.

FONDUE DE MORBIER CON PINCHOS DE TERNERA, POLLO Y PATATAS MINI

INGREDIENTES

- 100 g de Morbier
- 100 g de berenjena escalivada
- 100 g de cebolla escalivada
- 100 g de pimiento rojo escalivado
- 1 base de pizza
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal

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

ELABORACIÓN

Para la escalivada, colocar las verduras enteras en el horno precalentado a 200° durante 35 minutos ligeramente con sal. Pelar las verduras mientras aún estén tibias. Cortar las verduras en tiras. Cortar el queso Morbier en lonchas de medio centímetro y cada loncha en tiras de 1 cm de ancho, de manera que la ceniza quede en medio.

MONTAJE

Colocar las verduras paralelamente sobre la masa de pizza de manera intercalada. Condimentarlas ligeramente con sal. Cocinar la coca en el horno precalentado a 200° durante 20 minutos aproximadamente. Disponer las tiras de queso sobre las verduras, transversalmente respecto a estas y con una separación de 2 cm. Cocinar 2 minutos más para fundir el queso. Servir con un chorrito de aceite de oliva por encima.

COCA DE MORBIER Y ESCALIVADA

INGREDIENTES

- 80 g de Morbier
- 80 g de morcilla
- 4 rebanadas de pan
- 1 manzana Golden
- Canela
- Sal

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

ELABORACIÓN

Cortar lonchas de Morbier y lonchas de morcilla. Cortar y tostar ligeramente el pan. Pelar la manzana y cortarla a dados. Cocinar la manzana en un cazo con tapa, con una pizca de sal y otra de canela, a fuego lento durante 15 minutos. Enfriar. Marcar ligeramente las lonchas de morcilla en sartén, ligeramente por ambos lados. Colocar una base de compota de manzana sobre el pan, encima la morcilla y al final el Morbier.

NOTAS

Debe ser una morcilla que se pueda cortar en rodajas y que conserve la forma.

MONTADITO DE MORBIER, MORCILLA Y COMPOTA DE MANZANA

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es