



Holanda

GOUDAS BEEMSTER

El Gouda es uno de los quesos más antiguos del mundo con referencias escritas que remontan al siglo XII. Es un queso de vaca de razas Prim-Holstein y pesan entre medio Kg (las piezas pequeñas) hasta 30 Kg (los quesos más grandes). Beemster es el único productor de Gouda en Holanda con Denominación de Origen Protegida del país.



EL ÚNICO GOUDA DOP HOLANDÉS
CONTIENE MENOS SAL QUE OTROS
GOUDAS
MADURACIÓN DEL QUESO
TOTALMENTE NATURAL



**Gouda Clásico
18 meses**



**Gouda Añejo
26 meses**

Rueda 10 Kg y porción 250 g.



Pólder de
Beemster

El nombre de Beemster se debe al primer "pólder" de Holanda. Fue la primera parcela de tierra ganada al mar, en el siglo XVII. Esta zona está ubicada 4 metros por debajo del nivel del mar y está llena de prados con hierba grasa ideal para la alimentación de las vacas. La zona se beneficia de un suelo lleno de sedimentos marinos y de sales minerales que se traducen en una calidad y una tipicidad de leche única en Europa. Desde 1999, todo el pólder de Beemster ha sido declarado patrimonio mundial de la UNESCO.

Historia y elaboración

Beemster es una cooperativa creada en el año 1901 que reúne actualmente a 460 agricultores de la zona. A pesar de sus 29.000 toneladas de quesos producidos al año, Beemster sigue siendo propiedad de sus agricultores que no han perdido nunca de vista la calidad final de sus quesos. Proveen desde varios años a la familia real holandesa y numerosas酪erías prestigiosas en el mundo.



Visita de la Reina Máxima de Holanda.

Lo que hace único sus quesos son: La zona privilegiada de pastoreo inscrita al patrimonio de la UNESCO. Las vacas pastan al aire libre durante los meses de primavera y verano. Todavía hoy la cuajada se corta a mano, de manera artesanal. La maduración es lenta y natural sobre planchas de madera durante 10, 18 o hasta 26 meses. Una gama de productos tradicionales, con gran historia, que mantienen los métodos de elaboración ancestrales, naturales y artesanos.



Prados de Holanda.

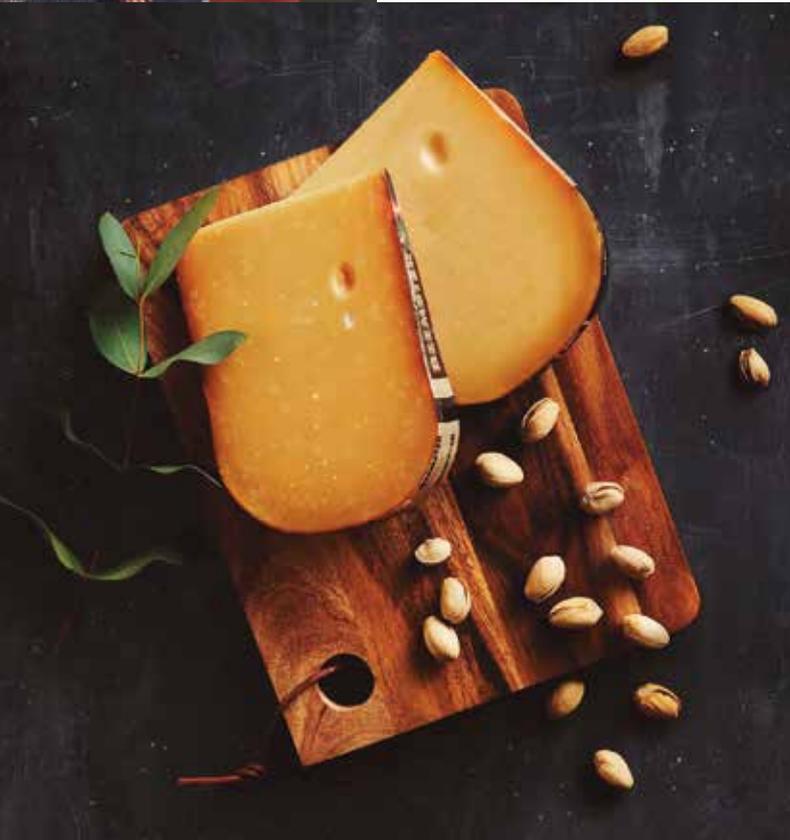
MARIDAJE

Acompañar con: frutas confitadas, membrillo.

Vino: Cava, Champagne o vinos tintos potentes y estructurados, tipo Rioja o Ribera del Duero.

Cerveza: cervezas de trigo, Stout negra.

Pan: panes frescos y tiernos tipo baguette, viena o de campaña.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Los Goudas Beemster añaden un contraste de sabor y toque de exquisitez en muchos platos. Lo podemos utilizar a diario, en nuestras creaciones.

Adjuntamos ideas de degustación.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Tablas de quesos
• Pincho/banderilla
• Tapa de Chupito de Beemster con fino y jamón serrano (ver receta 1)

Rallado
Lascas



• Gratinado en pizza, pasta, coca o lasaña
• Huevos estrellados con lascas de Beemster (ver receta 2)

• Ensaladas variadas (de pasta, de lechugas con frutas secas, etc)

Loncha



• Montadito a la plancha
• Sandwiches/ Bocatas calientes

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

En salsa



• Empanadas
• Croquetas
• Buñuelos (ver receta 3)

• Salsa para ensalada de pasta

RECETAS

INGREDIENTES

- 30 g de Gouda Clásico
- 20 g de jamón ibérico en lonchas muy finas
- 2 palitos de brocheta cortos
- 30 ml de fino de Jerez

👨🍳 Muy fácil | 👤 2 raciones | 🚫 No apto para niños

ELABORACIÓN

Romper el queso irregularmente.

MONTAJE

Pinchar el jamón en los palitos de brocheta y luego el trozo de queso. Colocar los pinchos en los chupitos y agregar el fino.

NOTAS

El fino debe mojar solo el queso.

TIP

Podemos reemplazar el fino por mosto para hacer esta tapa apta para niños.



CHUPITO DE FINO CON BEEMSTER Y JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

- 50 g de Gouda Añejo
- Aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos
- 200 g de patata monalisa
- 4 lonchas de beicon ahumado
- Sal

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso a lascas. Lavar y cortar patatas en forma de cuña y mezclarlas con aceite de oliva y sal. Colocar las patatas en una bandeja de horno con uno de los lados planos tocando la bandeja y hornear a 180o hasta dorar (unos 35-40 minutos aprox.). Cortar el beicon en juliana longitudinalmente. Cocinar el beicon a fuego fuerte para dorar ligeramente. Cocinar los huevos en sartén. Servir una base de patatas, las lascas de queso, los huevos rotos encima y acabar con las tiras de beicon.

TIP

Lavar las patatas una vez cortadas y escurrirlas bien para evitar que se enganchen en la bandeja con la cocción. Se puede usar una lámina de papel de horno para evitar que se enganchen.



HUEVOS ESTRELLADOS CON BEEMSTER, PATATAS AL HORNO Y BEICON

INGREDIENTES

- 200 g de Gouda 10 meses
- 1 cucharada de perejil picado
- Aceite de girasol
- 2 huevos
- 120 g de harina
- Coulis de piquillo
- 110 g de leche
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 100 g de pimientos del piquillo
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta y sal

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

ELABORACIÓN

Rallar el queso. Triturar los huevos, la leche, ajo, perejil, harina, sal y levadura con túrmix, hasta obtener una textura homogénea. Agregar el queso y mezclar bien. Triturar los pimientos del piquillo con el resto de ingredientes del coulis. Freír los buñuelos en aceite caliente hasta dorar y servir con el coulis de pimientos.

TIP

Se pueden utilizar dos cucharitas para dar forma de 'quenelles' a los buñuelos.



BUÑUELOS DE BEEMSTER CON COULIS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es