



Francia

TOMME PAPILLON

Se denominan “tommes” a quesos de pasta prensada, de elaboración tradicional rural; en muchos casos, de montaña. Cada variedad revela los aspectos más personales de su zona de origen. En el caso de la Tomme de Oveja Papillon, su delicioso sabor permite apreciar los típicos matices de la leche de oveja, el ganado característico de la región. El interior de cada pieza, de color marfil y textura semidura, lisa y homogénea, se funde en la boca, desprendiendo notas que evocan el campo.



QUESO RÚSTICO
AROMA Y SABOR QUE EVOCA
SU ELABORACIÓN TRADICIONAL



Unidad 4,6 Kg

En la calle principal del núcleo quesero de la zona, el pueblo de Roquefort-sur-Soulzon, en el Aveyron, se encuentra la quesería Papillon. La región, que goza de un agradable clima templado de montaña, acoge una actividad ancestral, el pastoreo de ovejas. Zona de gran actividad sísmica en el pasado, las cuevas producto de esos sismos han sido utilizadas tradicionalmente como refugio para los rebaños y en la fase de maduración de quesos tan reconocidos como el roquefort.

Historia y elaboración

Reconocida como una de las más auténticas y prestigiosas productoras de queso roquefort -incluso produce su propio hongo *Penicillium Roqueforti* a partir de cientos de panes de centeno de elaboración propia-, Papillon es un ejemplo de “savoir faire” quesero y aplica con verdadera pasión todos sus conocimientos en ese campo a otras exquisitas variedades, siempre fieles a las tradiciones y particularidades de su tierra.



Ovejas Lacaune de Larzac.

Ese es el caso de la Tomme de Oveja Papillon, elaborada con leche pasteurizada de ovejas de raza Lacaune, cuyos rebaños pastan en un radio de unos 80 km alrededor del pueblo de Roquefort-sur-Soulzon.



Queserías Papillon en Roquefort-sur-Soulzon

MARIDAJE

Acompañar con: uvas, arándanos, cerezas.

Vino: Vinos tintos maduros, de la variedad Sirah.

Cerveza: Ale bitter.

Pan: Pan de centeno, de masa madre.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

La Tomme de Oveja Papillon es deliciosa simplemente con unas galletas o un poco de pan; sublime, acompañada de mermelada de arándanos, por ejemplo; y da mucho juego formando parte tanto de tapas o una tabla de quesos como de numerosas recetas.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



- Quiches
- Topping de pizzas

- Ensaladas
 - De pasta
 - De legumbres
 - De cereales

Rallado



- Gratinado
 - Cocas
 - Pasta

Lonchas Finas y Gruesas



- Bocadillos calientes
- Montaditos

- Tablas de quesos
- Bocadillos

Triturado



- Salsas o cremas (túrmix)

RECETAS

INGREDIENTES

- 160 g Tomme de Oveja Papillon
- 300 g de patatas
- 2 cucharadas de kikos troceados
- 2 cucharadas de arándanos secos

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Rallar el queso o cortarlo a dados pequeños.

Pelar y trocear las patatas. Hervirlas en abundante agua hasta que estén tiernas.

Colar reservando parte del agua de la cocción.

Colocar las patatas cocidas y el queso en el vaso del túrmix y cubrir al ras con agua de cocción; agregar un chorro de aceite de oliva extra virgen.

Triturar hasta obtener una textura fina y corregir de sal.

Aplastar los kikos.

Servir la crema con los kikos y los arándanos por encima, y acabar con un chorrito de aceite de oliva.

NOTAS

La textura de la crema se puede regular agregando más agua de cocción si se quiere más líquida.



CREMA DE PATATA Y TOMME DE OVEJA PAPILLON, CON KIKOS Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo pelado
- 40 g de piñones
- 60 g de pasas
- 200 g de espinacas
- 60 g de jamón ibérico en lonchas muy finas
- 16 lonchas finas de queso Tomme Papillon
- 2 cucharadas de reducción de vino tinto (receta debajo)
- 250 g de vino tinto
- 50 g de azúcar moreno

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Picar el ajo y cocinar suavemente junto con los piñones, con un poquito del aceite de oliva, hasta dorar.

Cocinar por 2 o 3 minutos removiendo hasta que las espinacas estén tiernas. Retirar del fuego y, cuando esté tibio, agregar el jamón picado.

Condimentar con pimienta y mezclar bien.

Para la reducción de vino, colocar el vino con el azúcar en un cazo y cocinar hasta obtener consistencia de almíbar, o hasta alcanzar los 110° C.

MONTAJE

Sobre una placa de silicona colocar 4 lonchas de queso y encima de cada una, una cucharada de espinacas, justo en el centro del queso, dejando al menos un centímetro por cada lado sin cubrir. Tapar con las lonchas restantes y colocar en horno con gratinador por un par de minutos, o hasta que la capa superior de queso se funda dando forma al ravioli.

NOTA

Si se dispone de un corta-pasta dentado recortar toda la vuelta del ravioli una vez frío.

La reducción de vino se puede conservar fuera de la nevera por mucho tiempo.

TIP

También se puede rellenar el 'ravioli' de Tomme con escalibada, o patatas chafadas con frutos secos.



RAVIOLI DE QUESO TOMME PAPILLON CON ESPINACAS Y JAMÓN IBÉRICO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es