



Francia

# SAINT-FÉLICIEN ÉTOILE

Uno de los quesos más consumidos en Francia, el Saint-Félicien, es una variedad elaborada con leche cruda de vaca a la que se le añade nata pasteurizada, lo que le aporta una cremosidad extraordinaria. Su corteza, amarillenta y poco formada, presenta un aterciopelado moho que protege un interior extremadamente cremoso, de textura suave y uniforme y gusto ligeramente salado, con matices a nuez y avellanas. La leche cruda proporciona al Saint-Félicien Étoile enormes propiedades nutritivas y un rico sabor a mantequilla. Tanto la versión normal como la BIO se elaboran sin la adición de ningún tipo de especia, aroma o colorante.



Savoie  
France



200 g

El Saint-Félicien es una especialidad que puede ser elaborada en toda Francia.

El de la quesería Étoile du Vercors se produce en el departamento de Isère, en Auvernia-Ródano-Alpes, precisamente la región donde nació este queso. Entre los Alpes y el Ródano, Isère es un territorio con tres Parques Naturales y un imponente paisaje de macizos montañosos y lagos naturales. Cultivos locales, como pasto, maíz o heno, son los que alimentan el ganado vacuno, lo que contribuye a la alta calidad de la leche destinada a su elaboración.



QUESO DOBLE CREMA  
SABOR EXTRA CREMOSO QUE GUSTA A TODOS  
LOS PÚBLICOS

## Historia y elaboración

Existen dos versiones sobre el origen del Saint-Félicien. La primera sitúa este hecho en la pequeña población alpina del mismo nombre, en Ardèche. Según estas fuentes, los granjeros del lugar serían los creadores de esta variedad, actualmente difícil de encontrar, a base de leche de cabra.



La segunda versión emplaza la aparición del Saint-Félicien en el Lyon de finales del XIX. En este caso se refiere al queso tal como se ha popularizado hoy en día, elaborado con leche de vaca. Al parecer, a unos lecheros de esta ciudad se les ocurrió mezclar con nata y cuajo la leche sobrante para que esta se conservara más tiempo.

El queso resultante gustó tanto a los clientes que pasó a ser un producto habitual. La lechería estaría situada en la Plaza de Saint-Félicien (hoy desaparecida) y de ahí el nombre del producto.

Sea como sea, en ambos casos hablamos de un queso de doble crema, es decir, con nata añadida, lo que lo convierte en una especialidad deliciosa. El Saint-Félicien Étoile no necesita mucho tiempo de maduración, con unos 10 días es suficiente; si se alarga esa fase, la pieza adquiere un sabor más persistente.

## MARIDAJE

**Acompañar con:** baguette crujiente; pan tostado de frutos secos (nueces o avellanas) y aceite de oliva E.V.; confitura de frutas; con setas salteadas sobre una tostada; para acabar un puré de patata (fundido dentro); con dulce de membrillo; frutos secos y frutas deshidratadas; sobre una focaccia de olivas con rúcula y tomates secos; para acabar un risotto de setas o de espárragos o de jamón ibérico.

**Vino:** blancos secos. Vinos de las variedades Xarel·lo y Sauvignon blanc.

**Cerveza:** alguna cerveza artesanal de estilo 'pilsener' o cervezas 'ale' americanas, suaves.

**Pan:** baguette, tostadas de pan de pagès, focaccia de olivas o de nueces.



Importado y distribuido por:  iberconseil

## Modos de uso:

Todos los enamorados de los quesos cremosos encuentran en el Saint-Félicien un plus de suculenta suavidad. Esta especialidad francesa combina un delicioso y reconocible gusto a leche fresca con un distintivo sabor que persiste en boca, lo que aporta a los platos, dulces o salados, un toque original de sabor y textura. Y para disfrutar al máximo de tanta cremosidad, nada como dejar que su pasta se funda para untarla en pan caliente o comerla directamente con una cucharilla.

### TIPO DE CORTE

Cuñas



### PREPARACIÓN EN CALIENTE

- Salsas o cremas (con túrmix)
- En risotto
- Para acabar un puré de patata
- Gratinado
  - Cocas
  - Pasta
- Horno
  - Quiches
  - Fundido en su cazuela
  - Topping de pizzas

### PREPARACIÓN EN FRÍO

- Ensaladas verdes
- Con tostadas
- Tablas de quesos
- Bocadillos
- De postre con mermeladas o dulce de membrillo

## RECETAS



### CREMA DE CALABAZA, CÚRCUMA Y JENGIBRE CON SAINT FÉLICIE

#### INGREDIENTES

- 1 Saint Félicien
- 300 g de calabaza pelada
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 2 cucharaditas de jengibre fresco picado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 600 ml de caldo de verduras

Fácil | 2 raciones | No apto para niños

#### ELABORACIÓN

Cortar el Saint Félicien a cuartos. Rallar la calabaza. Picar la cebolla, el ajo y el jengibre.

Cocinar la cebolla removiendo hasta dorar, a fuego medio. Agregar el ajo y el jengibre y cocinar durante un minuto.

Agregar la calabaza, condimentar con sal y cocinar durante 30 segundos más.

Agregar el caldo y la cúrcuma, y llevar hasta la ebullición. Triturar la crema y corregir de sal. Colocar un cuarto de queso en un bol y servir la crema encima.

#### INGREDIENTES

- 240 g de Saint Félicien
- 120 g de orejones de albaricoque
- 80 g de zumo de naranja
- 4 hojas de masa brick
- Piel de naranja (opcional)

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

#### ELABORACIÓN

Cortar el Saint Félicien en cuñas.

Triturar los orejones de albaricoque con el zumo de naranja hasta hacer un puré.

Cortar las hojas de masa brick en forma de triángulos y cocinar en el horno a 190° hasta dorar, durante unos 8-10 minutos.

Montar los milhojas intercalando los trozos de brick y Saint Félicien con el puré de albaricoque.

Decorar con piel de naranja rallada por encima.

#### NOTA

La consistencia del puré de albaricoque se regula agregando más zumo o más albaricoque.



### MILHOJAS CRUJIENTES DE ALBARICOQUE Y SAINT FÉLICIE

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)