



Francia

OSSAU-IRATY PRIMEUR ONETIK

El Ossau-Iraty, merecedor de una A.O.C. - Appellation d'Origine Contrôlée desde 1980 y de una D.O.P. - Denominación de Origen Protegida, desde 1996, es un queso vasco-francés elaborado exclusivamente con leche natural de ovejas Latxa (conocidas en Francia con el nombre de Manech) y Basco-bearnesa, razas autóctonas del Pirineo.

En su sabor, curado, con sutil recuerdo a nuez y ligeramente salado, se concentran el paisaje y los modos de hacer tradicionales de la región; así, puede oscilar de un paladar delicado y algo dulce a una contundencia refinada dependiendo de los pastos y del tiempo de maduración. Su pasta es prensada y fundente y su corteza, natural cepillada, atesora parte de los matices de sabor indispensables para apreciar esta delicia en su totalidad.



ESPECIALIDAD TRADICIONAL
ÚNICO QUESO CON D.O.P. DE LOS PIRINEOS



Rueda 2,8 Kg

El departamento de Pirineos Atlánticos está situado en el sudoeste de Francia. Incluye las regiones de Bearn y del País Vasco francés, que tienen parte de su territorio en la cordillera pirenaica.

Las laderas de los Pirineos, de espectaculares valles verdes salpicados de encantadores pueblecitos y rebaños de ovejas, son zonas con una larguísima tradición en la elaboración de quesos, tempranamente reconocidos por su calidad (siglo I d.C.).

Ese "saber hacer" ancestral se ha mantenido durante centenares de años en una región especialmente fiel a su tierra y su cultura, el País Vasco

Historia y elaboración

La quesería Onetik, de Macaye (Francia), tiene entre sus especialidades la variedad Ossau-Iraty D.O.P. La razón está en el propio origen de la quesería, ya que está fundada por la cooperativa Berria del País Vasco francés y tiene como objetivo elaborar los quesos propios de la tradición vasca.

Onetik se encuentra, por tanto, en sintonía con los productores de la zona -son 131 los que abastecen de leche de oveja la quesería- para cuidar de la calidad de la materia prima, garantizar el bienestar de las ovejas autóctonas y preservar los métodos tradicionales, como con el mantenimiento del carácter estacional del Ossau-Iraty D.O.P., cuya producción se rige por el ritmo natural de las ovejas, que dan leche de otoño a verano.



El resultado de esta vocación por la tradición del País Vasco son quesos deliciosamente auténticos, como el Ossau-Iraty D.O.P., naturales, sin conservantes y con toda la riqueza de matices únicos que consiguen el amor por una forma ancestral de entender la producción y el dominio de los tiempos de maduración, para permitir que cada pieza manifieste su textura y sabor óptimo.



Aquitania francesa

MARIDAJE

Acompañar con: membrillo, tomates secos, mermelada de higos o frutos rojos.

Vino: vino blanco semi seco de Chardonnay. Vino tinto joven, Tempranillo. Sidra.

Cerveza: cerveza rubia ligera, cerveza dulce, de cerezas o de frambuesa.

Pan: crackers, picos, tostadas, brioche.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Es un queso vasco-francés elaborado exclusivamente con leche natural de ovejas Latxa. Un producto de alta calidad y de sabor muy suave. Nos da el toque natural a montaña en cualquier preparación. Adjuntamos algunos ejemplos.

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
Lascas



• Gratinado en pizza, pasta o cocas
• Quiche
• Pizza de Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur con patata y romero (ver receta 2)

• Carpaccio de calabacín con Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur (ver receta 3)
• Ensalada de legumbres o cereales

Loncha



• Montadito a la plancha
• Bikini de Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur, sobrasada y miel (ver receta 1)

• Montaditos
• Bocadillos

En salsa



• Empanadas
• Croquetas

• Salsa para ensalada de pasta

RECETAS

INGREDIENTES

- 80 g de Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur
- 70 g de sobrasada
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharadita de miel

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso en lonchas finas. Montar el bikini colocando una capa de sobrasada sobre una de las rebanadas de pan, un hilo de miel y el queso encima.

Cerrar con otra rebanada y planchar en sartén o plancha sobre fuego medio, por ambos lados hasta dorar, apretando el bikini con una espátula.

BIKINI DE PYRÉNÉES OVEJA OSSAU-IRATY PRIMEUR, SOBRASADA Y MIEL

INGREDIENTES

- 100 g de Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur
- 100 g de patata
- 80 g de tomate frito
- 4 hojas de albahaca fresca
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de romero picado
- 1 base de pizza
- Sal

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

ELABORACIÓN

Rallar el Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur. Lavar la patata y cortarla a rodajas con piel, de unos 3 mm de grosor. Hervir la patata en agua con sal hasta que esté tierna, pero sin que pierda la forma.

Triturar el tomate frito con la albahaca, el orégano y la sal. Deshojar y picar el romero. Distribuir la salsa sobre la masa de pizza; encima, una capa de queso, las patatas, un poco más de queso rallado y el romero.

Cocinar en el horno precalentado a 250° hasta dorar.

PIZZA DE PYRÉNÉES OVEJA OSSAU-IRATY PRIMEUR, PATATA Y ROMERO

INGREDIENTES

- 100 g de Pyrénées Oveja Ossau-Iraty Primeur
- 80 g de romesco exprés
- 12 espárragos verdes
- 4 huevos
- Sal
- Aceite

ROMESCO EXPRÉS

- 120 g de tomate seco en aceite
- 120 g de pimiento del piquillo
- 4 cucharaditas de ajo en polvo
- 90 g de aceite de oliva extra virgen
- 20 g de vinagre de jerez
- 40 g de almendras o avellanas

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso en láminas finas o rallarlo. Para el romesco exprés, triturar todos los ingredientes con túrmix hasta obtener una textura fina. Pelar las bases de los espárragos y cortarlos por la mitad o en tres trozos. Escaldar ligeramente los espárragos en agua. Batir los huevos, condimentarlos con sal y cocinar la tortilla en una sartén caliente con un chorrito de aceite. Colocar los espárragos sobre una mitad de la tortilla y las lonchas de queso encima. Doblar la tortilla por la mitad y continuar la cocción a fuego bajo hasta que el huevo esté cuajado y el queso derretido. Servir con el romesco y pan tostado.

Notas

El romesco exprés se puede sustituir por romesco comprado de buena calidad.

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS Y PYRÉNÉES OVEJA OSSAU-IRATY PRIMEUR CON SALSA ROMESCO EXPRÉS

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es