



Francia

# BRILLAT SAVARIN ROUZAIRE

Con un 75% de materia grasa por cada 100 gr, el Brillat Savarin Rouzaire es una verdadera exquisitez. Este queso de triple crema se elabora a partir de leche cruda de vaca a la que se le añade nata tibia hasta conseguir su excepcional cremosidad. Desde 2017, cuenta con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) y su producción está muy vinculada al territorio y a la calidad de su materia prima. Bajo una corteza aterciopelada y blanca, esta especialidad esconde una textura densa y deliciosa que inunda la boca de matices suaves y sutiles cuando es joven y más agudos y complejos cuando madura.



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

## Historia y elaboración

Algunas fuentes sitúan el origen de este queso, que toma su nombre del famoso gastrónomo del siglo XVIII Jean Anthelme Brillat-Savarin, en los años 30, mientras que otras sostienen que, con otra denominación, esta especialidad ya existía en el siglo XIX.



Sea como sea, la quesería familiar de Rouzaire, especializada en quesos propios de la región, como el Brie de Meaux y Brie de Melun, decidió incluir en su catálogo esta delicia de triple crema y corta maduración, y elaborarla manteniendo los criterios de calidad, tradición y vinculación a la



100 gr.

Al este de París se encuentra la región de Brie, donde se elabora desde hace siglos el famoso queso del mismo nombre. En esta zona, la superficie entre los ríos Sena y Marne es una tierra fértil, muy apropiada tanto para el cultivo de cereales como para la proliferación de extensos pastos, dos de los puntales esenciales de la alimentación del ganado bovino. Su leche, de primera calidad, es la materia prima de los apreciados quesos propios del *terroir*.



Castillo de Tournan que da imagen al logo de Rouzaire.

región que guía todo su trabajo durante 3 generaciones: recogida diaria de la leche de productores locales; ganado alimentado de hierba, heno y cereales; métodos tradicionales con fases de elaboración manual; y cavas de maduración propias.

## MARIDAJE

**Acompañar con:** fruta dulce como la uva, el melón o la pera.

**Vino:** espumoso seco, tinto con barrica (Cabernet, Tempranillo), sidra.

**Cerveza:** cervezas aromatizadas con fruta o cervezas Pilsen ligeras.

**Pan:** pan de cereales o pan rústico.



Importado y distribuido por:



iberconseil

## Modos de uso

Se recomienda consumir siempre a temperatura ambiente, para apreciar toda la delicadeza de su sabor. Por su cremosidad y textura únicas, el Brillat Savarin es ideal para tomar al final de la comida, como postre, acompañado de fruta jugosa y dulce, como uva, melón, pera... Para los más golosos, es exquisito en cualquier momento del día, sobre una rebanada de pan crujiente y/o tostado.

### TIPO DE CORTE

Cuñas



### PREPARACIÓN EN CALIENTE

- Salsas o cremas (con túrmix)
- Horno:
  - Quiches
- Fundido
- Topping de pizzas
- Para pure de patata
- Pastel de carne con queso

### PREPARACIÓN EN FRÍO

- Sobre tostadas
- Tablas de quesos
- Bocadillos
- De postre con fruta dulce

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 20 espárragos verdes
- 2 cucharadas de Mantequilla Kerrygold
- 160 g de nata de cocina
- 120 g de Brillat Savarin Rouzaire
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- 1 pizca de nuez moscada

| Fácil | 2 raciones | Apto para niños |

### ELABORACIÓN

Pelar las bases de los espárragos y cortarlos en diagonal a trozos de unos 3 cm. Saltear los espárragos con la mantequilla por 5 minutos sobre fuego medio. Triturar la nata con el queso Brillat Savarin Rouzaire y los huevos, y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

### MONTAJE

Colocar los espárragos en cazuelas individuales o moldes que puedan ir al horno, pintados con mantequilla. Verter la mezcla sobre los espárragos y cocinar en horno pre-calentado a 160° por 20 minutos o hasta cuajar.

### NOTAS

Se puede utilizar otro tipo de verduras con la misma base de nata, queso Brillat Savarin y huevo.

### TIP

Para acortar el proceso de cocción en el horno, se puede hervir la nata antes de triturar con el queso y el huevo. En este caso, triturar primero nata caliente y queso, y luego agregar el huevo para evitar que se corte con la temperatura de la nata.

### INGREDIENTES

- 160 g de Brillat Savarin Rouzaire
- 600 g de patatas
- 80 g de mantequilla Kerrygold
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

### Para el sofrito de carne:

- 300 g de cebolla
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 300 g de carne picada de ternera
- 200 g de tomate frito
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 pizca de comino
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de olivas negras picada

| Difícil | 2 raciones | Apto para niños |

### ELABORACIÓN

Para el puré, pelar las patatas, cortarlas en láminas homogéneas y hervir hasta que estén blandas. Escurrir las patatas, hacer un puré y añadir la mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien y reservar.

Cortar la cebolla en juliana y cocinar en una sartén con aceite hasta dorar ligeramente.

Añadir el ajo picado y cocinar un par de minutos más.

Mezclar la carne con el tomate en un bol y reservar.

Añadir las especias a la cebolla, cocinar unos segundos y añadir la carne con tomate. Cocinar a fuego bajo 15'.

Cocinar el huevo revuelto en una sartén con un chorrito de aceite 30". Sazonar el sofrito con sal y pimienta, y añadir las olivas y el huevo.

Trocear el queso y reservar.

### MONTAJE

En una bandeja de horno untada con aceite, disponer una capa delgada de puré, colocar el sofrito de carne por encima, una capa fina de queso y cubrir con más puré. Cocinar en el horno a 200° hasta dorar el puré, unos 10 minutos.

### NOTAS

Al mezclar la carne con el tomate antes de la cocción evitaremos grumos de carne. También se puede cocinar el huevo hervido 10' y luego picarlo.



**PASTEL DE CARNE  
CON PURÉ DE PATATA  
Y BRILLAT SAVARIN ROUZAIRE**

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA WEB [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es) Y EN NUESTRO CANAL YOU TUBE