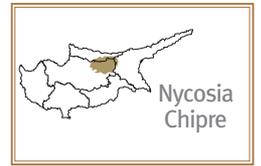




Chipre

HALLOUMI ALAMBRA

El Halloumi es un queso fresco sin corteza de origen chipriota, elaborado tradicionalmente a base de leche de cabra y oveja. Hoy en día se suele usar una mezcla de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja que se coagula con cuajo microbiano (de origen no animal), por lo que es apto para vegetarianos. Una vez cortada y separada del suero, la cuajada se prensa en bloques grandes y se corta en pastillas de aproximadamente un cuarto de kilo. Estas pastillas entran en un baño de suero -habitualmente el líquido restante de la elaboración del Mizithra (requesón local) - a alta temperatura y se retiran cuando el queso alcanza una temperatura cercana a 65°C. Después de esta etapa, el Halloumi se sala, se pliega en dos y se seca durante un mes. Finalmente se envasa con un poco de suero, salmuera y menta, cuyas propiedades antisépticas permiten una mejor conservación del queso. Este proceso otorga al Halloumi un punto de fusión elevado que permite freírlo y cocinarlo a la plancha o a la barbacoa sin que se derrita. Tiene una textura gomosa y un sabor, primero salado y luego suave y redondo, muy agradable.



Nicosia
Chipre

La zona de producción del Halloumi se concentra en la isla de Chipre, que ha solicitado a la Unión Europea una Indicación Geográfica Protegida (IGP) para su queso. El país es predominantemente montañoso, con dos cordilleras: los montes Pentadáktylos, en el norte, y los Troodos, en el suroeste, que culminan en el pico del Monte Olimpo (1.951 m). Entre ambos se encuentra una gran llanura: Mesaoria. El clima mediterráneo permite el desarrollo de la agricultura y la producción de leche, principalmente de cabra y oveja.

- UNO DE LOS ÚNICOS QUESOS DEL MUNDO QUE NO SE DERRITE
- SIN GLUTEN
- APTO PARA VEGETARIANOS PORQUE NO TIENE CUAJO ANIMAL.

Historia y elaboración

La quesería Petrou Bros se creó en 1982 en el pueblo chipriota de Alambra. La fundaron los dos hermanos Petrou con la ayuda de su madre. En esa época, recogían la leche de los productores del pueblo, que no superaba los 250 litros al día. Fueron creciendo, exportando su primer queso a Reino Unido en 1988 y creando una quesería nueva en la ciudad de Larnaca en 1996.



Hoy en día, la marca Alambra está reconocida en Chipre y en el mundo como una de las más innovadoras, con la creación del Halloumi Chili o albahaca y del Halloumi Light o sin lactosa.



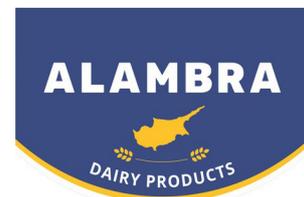
MARIDAJE

Acompañar con: tomates secos, aceitunas, habas...

Vino: vino blanco tipo albariño, verdejo o vino verde.

Cerveza: cerveza rubia tipo Pilsen, cervezas de trigo o blancas.

Pan: tostadas, pan de higos o de pasas, crackers.



Importado y distribuido por: iberconseil

Consejos conservación y presentación

El Halloumi es un queso muy fácil de comercializar y consumir. Se presenta envasado al vacío en pastillas de 225 g en su caja de cartón, con un poco de suero y de salmuera, lo que le permite conservarse hasta un año –a conservar siempre en frío–.

No es un queso estéticamente llamativo pero ofrece una gran libertad de preparaciones en cocina. Se puede cortar a dados y freír directamente sin necesidad de rebozarlo, usar para brochetas o calentar a la plancha (sin aceite), por ejemplo.

La parte exterior se dora y se vuelve crujiente, mientras el interior queda elástico. Es uno de los pocos quesos que combina bien con cítricos o especias.

Dados/Cubitos



Loncha



RECETAS



**HALLOUMI FRITO
CON TZATZIKI Y
SALMÓN AHUMADO**

INGREDIENTES

- 120 g de Halloumi
- 60 g de tzatziki
- 60 g de salmón ahumado
- Aceite de oliva extra virgen
- Aceite de freír

Para Tzatziki:

- 120 g de yogur griego
- 40 g de pepino
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo

- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de eneldo seco (o doble de fresco)
- Sal

Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Elaborar primero el tzatziki colocando el yogur en un bol. Rallar el pepino con piel. Agregar el pepino y el resto de los ingredientes al bol con el yogur, mezclar bien y reservar en nevera. Cortar el Halloumi en lonchas y luego en triángulos. Freír el queso hasta dorar y escurrir. Colocar una base de tzatziki en el plato y distribuir el queso frito por encima. Hacer flores de salmón e intercalarlas con el Halloumi. Acabar con un chorrito de aceite de oliva por encima y alrededor.

TIP

El Halloumi también se puede cocinar a la plancha o a la brasa.

INGREDIENTES

- 60 g de Halloumi
- 40 g de cebolla tierna
- Hielo
- 3 hojas de menta
- 1/2 cucharadita de piel de limón
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Aceite para freír

Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla tierna en juliana muy fina y colocarla en agua con hielo durante 5 minutos, colar y escurrir bien.

Picar la menta y mezclarla con la cebolla, la piel y el zumo de limón y el aceite de oliva.

Cortar el queso en dados de 2 cm. Freír el queso hasta dorar, durante 1 minuto aproximadamente.

MONTAJE

Colocar la ensalada de cebolla como base y poner los dados de Halloumi dorados por encima.

NOTAS

En verano podemos agregar unos tomates a la ensalada.

TIP

Si queremos suavizar más la cebolla, se puede escaldar por unos segundos y luego colocar en agua con hielo.



**HALLOUMI FRITO CON
CEBOLLA TIERNA,
MENTA Y LIMÓN**

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es