



Francia

BRIQUES ÉTOILE DU QUERCY

“Brique” quiere decir ladrillo en francés. Es el nombre que reciben estos quesos debido a su forma, una estructura rectangular que favorece una maduración más homogénea de cada pieza. Son quesos de textura cremosa, protegida por una aterciopelada corteza de moho blanco, tan exquisita como el fino y delicado interior que oculta. Con claras notas de frutos secos, los diferentes matices de cada una de las variedades son aportados por su tipo de leche: suave para el elaborado con leche de vaca, un grado más fuerte para el de cabra y un punto más graso para el de oveja.



QUESO RÚSTICO

SABOR SUAVE Y CREMOSO QUE GUSTA A TODOS LOS PÚBLICOS



Brique 200 gr



Midi-Pyrénées
Francia

Loubressac, considerado uno de los “Pueblos más bellos de Francia”, se encuentra en la región de Mediodía-Pirineos, sobre un promontorio desde el que se puede admirar el valle del Dordogne y parte del Parque Natural de Causses de Quercy. La comarca se caracteriza por su peculiar paisaje calcáreo, con superficie de matorral típicamente mediterráneo, lo que determina una leche de alta concentración aromática. Con un maravilloso paisaje y una larga historia a sus espaldas, la zona ha alcanzado deliciosos hitos en la gastronomía francesa, como el cordero de Quercy o quesos como los que aquí presentamos.

Historia y elaboración

En los Briques de Loubressac es de vital importancia el ganado del cual se obtiene la leche con la que se elaboran. No podría ser de otra manera, ya que el productor, L'Etoile du Quercy, antiguamente Fromagerie Verdier, se inició en el sector cuidando vacas lecheras. Actualmente, desde la selección de los animales, exclusivamente locales, que aportan la materia prima hasta la distribución de sus quesos, L'Etoile du Quercy mimma todas las fases de producción y venta -*cuenta con un establecimiento donde vende sus productos*- con igual dedicación.

Los Briques de Loubressac están elaborados con leche pasteurizada de vaca, oveja o cabra, sal, cuajo animal y fermentos lácticos.

Estos quesos cuadrangulares maduran aproximadamente unas tres semanas, tiempo en el que se crea la sabrosa y blanquecina corteza, de moho *Penicillium*, imprescindible para aportar a cada queso su aroma, sabor y textura definitivos.



Loubressac - Francia

MARIDAJE

Acompañar con: frutos secos como avellanas, nueces o almendras. Tostadas de pan de nuez o de pasas, en bocadillo de pan de cereales y jamón ibérico, para acabar un risotto de setas.

Bebida: vino blanco afrutado, cerveza tipo Ale suave, sidra, Pedro Ximenez o vino rancio dulce.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

De pasta muy cremosa y con un fino sabor a avellanas, los Briques de Loubressac combinan a la perfección con una tostada de pan con pasas. En sus tres variedades de leche, son perfectos para iniciar la degustación de una tabla de quesos.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



- Fundido
 - En una crema
 - Risotto
- Salsas o cremas (túrmix)

- Con tostadas

Lonchas
Gruesas



- Bocadillos calientes
- Montaditos
- Gratinado
 - Cocado
 - Pasta
- Quiches
- Topping de pizzas

- Tablas de quesos
- Bocadillos

RECETAS

INGREDIENTES

- 120 g de Brique de cabra
- 300 g de patata Monalisa
- 120 g de mojo verde
- 2 dientes de ajo
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 30 ml de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de comino
- 20 g de cilantro
- 20 g de perejil

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Pelar y rallar las patatas, condimentar con sal y dejar reposar 5 minutos.

Triturar los ingredientes del mojo verde con túrmix.

Moldear las patatas apretando con las manos para eliminar el líquido y cocinarlas por ambos lados en la sartén con aceite, a fuego medio, hasta dorar y que la patata esté cocida.

Servir los "rösti" calientes con el queso encima y la salsa en un cuenco aparte.

NOTAS

Se pueden marcar en sartén y antes de servir calentar en el horno.



"RÖSTÍ" DE PATATA CON BRIQUE DE CABRA Y MOJO VERDE

INGREDIENTES

Para el tartar

- 100 g de Brique de vaca
- 300 g de filete de ternera
- 100 g de salsa tártara
- Cebollino
- Tostaditas

Para la salsa tártara

- 160 g de mayonesa
- 20 g de pepinillos
- 10 g de alcaparras
- 2 cucharadas de cebollino
- 10 g de perejil
- 1 cucharadita de salsa Perrins

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el queso a dados pequeños.

Picar la carne a cuchillo o con la picadora del túrmix.

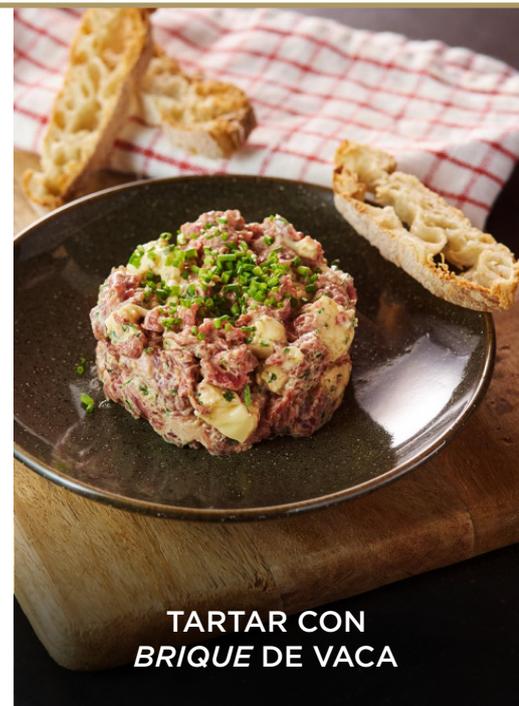
Triturar los ingredientes de la salsa tártara con túrmix.

Mezclar en un bol la carne con el queso y la salsa tártara.

Servir con ayuda de un molde, acompañado de tostaditas y con el cebollino por encima.

NOTA

La carne no tiene que quedar muy picada; debe quedar en pequeños trocitos.



TARTAR CON BRIQUE DE VACA

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es