Inglaterra

CHEDDAR WYKE FARMS

El Cheddar es una variedad elaborada a base de leche de vaca. En su proceso de producción pasa por una fase especial y característica de este queso denominada "cheddarización" que provoca la concentración de los valores nutritivos de la leche y proporciona a esta especialidad un aspecto firme y liso. Su sabor puede ser más o menos intenso según el grado de maduración. El paladar suave y lácteo de las piezas más "jóvenes" adquiere más intensidad y deliciosos matices a frutos secos en aquellas más maduras.

200 g

La quesería Wyke Farms está ubicada en Somerset, precisamente el condado donde se originó, allá por el siglo XII, el queso Cheddar. La denominación de esta variedad corresponde a una de las localidades de la zona, en cuyas cuevas se maduran las piezas de queso. La región, un paisaje idílico formado por verdes lomas, cuenta con el clima idóneo -*templado, con largos días en verano y abundantes lluvias durante todo el año*-, para ofrecer exuberantes pastos que garantizan una producción de la mejor leche, densa y cremosa.

SABOR MEDIO

ESPECIALIDAD TRADICIONAL
SABOR SUAVE QUE GUSTA A TODOS LOS PÚBLICOS

Historia y elaboración

Somerset acumula siglos elaborando queso Cheddar sin interrupción. Y la familia Clothier se une a esa ancestral práctica, hace más de 150 años. Primero desde otras granjas de la zona, para finalmente hacerlo desde Wyke Farms, una finca encantadora donde se valoran y mantienen las formas tradicionales de elaborar uno de los quesos más populares y consumidos en todo el mundo. La firma tiene entre sus principales prioridades velar por el bienestar del ganado, pieza clave para el delicioso resultado final.

La figura fundamental de esta vocación familiar es la abuela Ivy, a quien se le atribuye una "receta secreta" que convierte en únicos los Cheddar producidos en Wyke Farms y los hace merecedores de varios galardones a lo largo de todos estos años.

MARIDAJE

Acompañar con: higos o albaricoques secos, chutneys o membrillo.

Vino: vino blanco o rosado. Cava. Tinto ligero y afrutado.

Cerveza: cerveza tipo Ale, amarga con lúpulos. Negra Modelo.

Pan: pan de cereales, pan con nueces, crackers, tortitas de trigo o maíz (quesadillas).

SOMERSET FARMING SINCE 1861
WYKE
FARMS

Importado y distribuido por: iberconseil

Modos de uso

Wyke Farms cuenta con una amplia gama de quesos Cheddar. Con diferentes grados de maduración o con la incorporación de ingredientes como la cebolla caramelizada o el chile, esta tradicional quesería inglesa ofrece una variedad para cada ocasión: aportando sabor y proteínas a una ensalada, como tapa, en bocadillo o en la preparación de pizzas, cremas, pasta u otras recetas.

TIPO DE CORTE	PREPARACIÓN EN CALIENTE	PREPARACIÓN EN FRÍO
Dados/Cubitos	• Topping en pizzas o cocas	• Tablas de quesos • Pinchos/banderillas • Tartar de Cheddar y tomate
Rallado Lascas	• Gratinado en pizza, pasta o cocas • Quiche • Quesadillas de Cheddar y pollo	• Ensaladas variadas (de legumbres, de pasta, ensalada verde, etc)
Loncha	• Montadito a la plancha • Hamburguesa de ternera con Cheddar	• Montaditos • Bocadillos
En salsa	• Empanadas • Croquetas • Buñuelos	• Salsa para ensalada de pasta

RECETAS

PIRULETAS DE HOJALDRE, JAMÓN DULCE Y CHEDDAR WYKE FARMS

INGREDIENTES

- 200 g de Cheddar Wyke Farms
- 2 masas de hojaldre rectangular
- 200 g de jamón dulce
- 8 cucharadas de olivada

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Rallar el Cheddar Wyke Farms o picarlo en picadora de túrmix. Pintar la masa de hojaldre con olivada y cubrir 3/4 de su superficie con el jamón dulce y el queso por encima. Enrollar apretando muy bien. Cortar lonchas de medio centímetro más o menos y colocarlas planas en una bandeja con papel de horno. Cocinar a 240° durante unos 10-12 minutos, hasta dorar. Pinchar en palitos de brocheta y servir.

Notas

Si no se consigue hojaldre rectangular, se puede utilizar uno redondo. En ese caso, se pueden unir las tiras más cortas presionando con los dedos.

"CRUMBLE" DE TERNERA Y CHEDDAR VINTAGE WYKE FARMS

INGREDIENTES

- 100 g de cebolla
- 100 g de pimiento rojo
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 200 g de carne picada de ternera
- 100 g de tomate frito
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 pizca de comino
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal
- Pimienta

"CRUMBLE"

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de pan rallado "Panko"
- 80 g de queso Cheddar Vintage Wyke Farms

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla y el pimiento en juliana, y picar el ajo. Cocinar en una sartén con aceite la cebolla y el pimiento hasta dorar ligeramente, sobre fuego fuerte. Al final de la cocción, añadir el ajo picado y cocinar por un par de minutos más sobre fuego suave. Mezclar la carne con el tomate en un bol. Añadir las especias a la cebolla, cocinar unos segundos, añadir la carne con tomate y condimentar con sal. Cocinar sobre fuego bajo por 20 minutos o hasta evaporar bien el líquido y añadir el cilantro picado. Tostar el pan con la mantequilla en una sartén sobre fuego bajo, hasta dorar (unos 3-4 minutos). Desmenuzar el queso Cheddar Vintage Wyke Farms y mezclarlo con el 'panko' fuera del fuego. Retirar enseguida de la paella para que el queso no llegue a derretir.

MONTAJE

Con ayuda de un molde redondo, colocar el sofrito de carne caliente en el plato y acabar con el 'crumble' por encima.

NOTAS

Para servir desde una barra, se puede tener montado solo el sofrito en un plato y el "crumble" por separado (panko y queso) para evitar que se reblandezca el pan. A la hora del pase, se mezcla el pan con el queso, se calienta el sofrito en microondas y se acaba en el último momento con el 'crumble'.

TIP

El panko se puede reemplazar por pan rallado normal.

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA WEB **www.iberconseil.es** Y EN NUESTRO CANAL **YOU TUBE**

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona - iber@iberconseil.es