



Francia

MARGALET PAPILLON

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada. Un queso entre la tradición y la innovación. Todo el conocimiento de Papillon se concentró para elaborar esta delicia que nació en el año 2003. Su textura, particularmente cremosa, revela un sabor delicado a ovejas y contiene notas del "terroir" donde pastan.



MEDALLA DE PLATA EN EL CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2007
TEXTURA Y SABOR SUAVE
100% LECHE DE OVEJA



Unidad 150 g

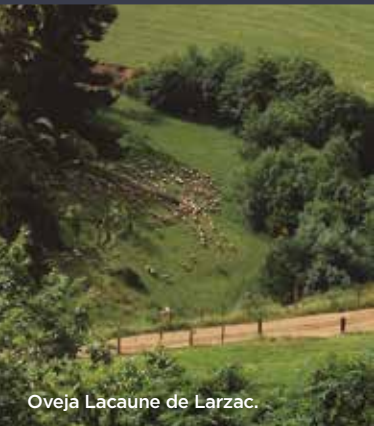


Aveyron
Francia

La zona Aveyron es una zona rural de colinas cultivadas de trigo y cebada. La roca de Combalou, que está respaldada por el pueblo de Roquefort, se derrumbó hace un millón de años, proporcionando a estas tierras su riqueza natural, incluidas muchas bodegas y cuevas. Las ovejas de raza Lacaune de la zona, son muy resistentes y tienen una gran capacidad de adaptación a las condiciones climáticas y geográficas difíciles. Su leche es la mejor materia prima para elaborar creaciones como el Margalet.

Historia y elaboración

La marca Papillon fue fundada por Paul Alric en 1906. Después de 3 generaciones, la familia Harina se hizo cargo de Papillon en 1998 para ampliar la compañía. Es a partir del 2001 que Papillon amplía su gama exquisita de quesos de leche de oveja, entre ellos el Margalet.



Oveja Lacaune de Larzac.

Los especialistas afinadores de Papillon trabajan día tras día, en el desarrollo de aromas, texturas y sabores de sus quesos, en las cuevas naturales de Roquefort (creadas por la roca de Cambalou). Estas cuevas naturales son criptas con arcos y pilares que crean una increíble ciudad subterránea. Un entorno mineral, con un microclima húmedo, fresco y constante, perfecto para los quesos de Papillon.



Pueblo de Roquefort.

MARIDAJE

Acompañar con: frutas confitadas, frutos secos, trufa, hierbas frescas aromáticas.

Vino: Sidra, vino blanco espumoso, vino blanco tipo Chablis, Albariño.

Cerveza: cervezas aromatizadas con fruta (cereza) o cerveza clásica Pilsen.

Pan: todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes para contrastar con la textura del queso.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El queso Margalet es un queso suave de leche de oveja. Se puede añadir a muchos platos para dar un toque tradicional y delicado.

Te damos ejemplos de cómo degustarlo.

TIPO DE CORTE	PREPARACIÓN EN CALIENTE	PREPARACIÓN EN FRÍO
Dados/Cubitos 	<ul style="list-style-type: none">• Gratinado en pizza, pasta o cocas	<ul style="list-style-type: none">• Ensaladas variadas (de pasta, ensaladas verdes...)
Cuña 	<ul style="list-style-type: none">• Topping en pizzas, cocas...• Quiche• Crema de lentejas con Margalet (ver receta 1)	<ul style="list-style-type: none">• Boniatos asados con Margalet, aguacate y cebolla roja (ver receta 3)• Tablas de quesos
Loncha 	<ul style="list-style-type: none">• Bocadillos calientes• Montaditos• Huevos a la Cocotte con Margalet (ver receta 2)	<ul style="list-style-type: none">• Montadito con escalibada• Bocadillos
Queso entero 	<ul style="list-style-type: none">• Margalet al horno con hierbas	<ul style="list-style-type: none">• Triturado con aceite de oliva y agua como salsa para verduras (crudas, asadas) o pasta

RECETAS



CREMA DE LENTEJAS ROJAS, CUÑA DE MARGALET Y TROMPETAS SALTEADAS

INGREDIENTES

- 60 g de Margalet
- 50 g de trompetas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal

CREMA DE LENTEJAS ROJAS

- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria
- 100 g de lentejas rojas
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de comino
- 600 ml de agua (aprox.)
- 1 diente de ajo
- Pimienta y sal

 Muy fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Limpiar setas. Cortar el queso a dados. Trocear verduras. Colocar todos los ingredientes de la crema en una cazuela y cocinar a fuego medio hasta que las lentejas estén tiernas, alrededor de 45 minutos. Condimentar con sal y triturar la crema hasta obtener una textura fina, agregando agua o caldo para corregir la consistencia si fuera necesario. Saltear las trompetas justo antes de servir, en aceite muy caliente, y condimentar con sal. Servir la crema, colocar las trompetas y el queso encima.

NOTAS

Podemos utilizar cualquier seta silvestre o champiñones, si no tenemos trompetas.

INGREDIENTES

- 60 g de Margalet
- 150 g de cebolla
- 10 g de mantequilla
- 4 cucharadas de vino rancio o moscatel
- Mantequilla para la cocotte
- 4 huevos
- Sal

 Muy fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el Margalet a cuñas. Cortar la cebolla a dados. Cocinar la cebolla con mantequilla a fuego medio, removiendo hasta dorar. Agregar el vino a la cebolla y reducir completamente.

Condimentar con sal. Untar la cazuela o cocotte con mantequilla.

Colocar una base de cebolla en una cocotte, dos cuñas de Margalet y 2 huevos.

Condimentar el huevo con sal y hornear durante 10-12 minutos a 180°.



HUEVOS EN COCOTTE, MARGALET Y CEBOLLA CAMELIZADA CON VINO DULCE

INGREDIENTES

- 80 g de Margalet
- 200 g de boniato
- 100 g de aguacate limpio
- 30 g de cebolla roja
- 30 g de pimiento rojo
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Sal

 Muy fácil |  2 raciones |  Apto para niños

ELABORACIÓN

Pelar los boniatos, cortarlos en lonchas de 1 cm y pintarlas con aceite. Hornear el boniato a 190° durante 20-25 minutos, o hasta que esté tierno. Cortar el queso a cuñas. Cortar el aguacate a dados. Cortar la cebolla roja y el pimiento en juliana muy fina. Mezclar el aguacate, la cebolla y el pimiento, y sazonar con zumo de limón, aceite de oliva y sal. Colocar un trozo de boniato en un plato de aperitivo y encima una cucharada de ensalada. Acabar con una cuña de queso encima.

TIP

Colocar la cebolla en un colador y lavarla bajo el grifo para suavizarla. También funciona ponerla en un bol con agua con hielo para que quede fresca y crujiente.



BONIATOS ASADOS CON MARGALET, AGUACATE Y CEBOLLA ROJA

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es