

CONCURSO 2026

Delicias
Maestras
con



Nutriendo el futuro



| Recetas ganadoras y finalistas | | Participantes | Pág |
|--------------------------------|---|----------------------------|-----------|
| 1^{er} PREMIO | PEQUEÑO GRÁN RESERVA | Jesús Iván Anaya | 3 |
| 2^o PREMIO | MÁS ALLÁ DEL VALLE | Alberto Montes | 4 |
| 3^{er} PREMIO | TRASHUMANTE | Jose Ignacio Gordo | 5 |
| | LUNA DE MIEL Y LA SOBRASADA QUE LA LLEVO AQUÍ COLGADA | Encarni Cantero Fernández | 6 |
| | CON T DE TABERNI | Bernardo Romo Pozo | 7 |
| | QUINTA ESENCIA D'ESGUEVA | Nadia Esteban Chaichio | 8 |
| Resto de recetas concursantes | | Participantes | Pág |
| | ALÍ-BABÁ | Álvaro Abad García | 9 |
| | CRUJIENTE DE ESGUEVA | Jose Pedro Pastor González | 10 |
| | EL ALMA | Aníval Vives | 11 |
| | LA FLOR DE NUESTRO NOGAL | Kevin Díaz Perdomo | 12 |
| | PRINGUEVAS | Marta Martínez Gracia | 13 |
| | CARBONARA DE ESGUEVA | Aitor Martínez Ros | 14 |
| | ¿QUIEN ENGAÑÓ A ROGER RABBIT? | Linda Sas | 15 |
| | BRISA DE LA SIERRA | Carolina Tarazaga | 16 |
| | LA GILDA QUE SE FUE DE DONUTS | Adrián Castillo | 17 |
| | LA OVEJA TIRA AL MONTE | Rocío Maya | 18 |
| | TE HAN COLADO EL MEMBRILLO | Ágata Ruiz Bermúdez | 19 |
| | LA OREO DESCARRIADA | Rubén Antón Miranda | 20 |
| | BÉSAME | Inma Jiménez Luque | 21 |
| | EL IDILIO DE FLOR DE ESGUEVA Y LA CEBOLLA MAJORERA | Eduardo Pelayo González | 22 |
| | LIONESA DE ESGUEVA | Carlota Casanovas | 23 |
| | CRISPY SHEEP | Dany Castro Espinar | 24 |
| | LA VERDADERA FLOR DE ESGUEVA | Iván Gómez Salmerón | 25 |
| | TAKOYAKI | Alexandre Ivany Campos | 26 |
| | PALOMITAS DE FLOR DE ESGUEVA | Marcos Velasco | 27 |
| | NIGIRI TEMPLADO DE FLOR DE ESGUEVA | Juan Antonio Rodríguez | 28 |
| | OVEJA 360 | Keyllys Pérez Luna | 29 |
| | PETITE FLEUR | Noelia Morillas | 30 |
| | RECUERDO DE QUESO VIEJO | Carlos López Mescua | 31 |
| | BOCADO DE PAZ | Luis Vicente Zaldívar | 32 |



PEQUEÑO GRAN RESERVA



Jesús Iván Anaya



1er PREMIO

INGREDIENTES

Cre moso de Esgueva Gran Reserva

- 4 huevos camperos talla L
- 2 yemas huevo campero
- 25 g de Maicena
- 300 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 100 g de queso crema
- 250 ml de nata de oveja
- 170 g de azúcar glass
- Ralladura de 2 limas

Toffe de queso y cebolla asada

- 150 g de azúcar blanquilla
- 200 g de mantequilla de oveja
- 250 g de nata de oveja
- 2 cebollas asadas en jospers
- 200 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 1 g de canela
- C/s de sal
- C/s de romero
- C/s de pimienta negra
- 2 g de goma xantana

Gel de suero de leche de oveja, cacao y ajonegro

- 500 ml de suero de leche
- 6 dientes de ajo negro
- 40 g de cacao en polvo
- 10 g de tinta de calamar
- 25 g de gelificante vegetal

Galleta de queso y algarroba

- 140 ml de leche de oveja
- 60 g de mantequilla
- 50 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva rallado
- 3 g de sal
- 150 g de harina de trigo
- 150 g de harina de algarroba
- 5 g de cebolla en polvo
- 10 g de Isomalt en polvo
- Colorante alimenticio negro

ELABORACIÓN

Cre moso de Esgueva Gran Reserva

Trituramos todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea. Horneamos en un molde de tarta con papel sulfurizado a 175°C durante 35 min y reservamos. Una vez frío, trituramos y vertemos en un molde con una altura de 2,5 cm. Congelamos para después cortar con un cortapastas. Haremos 2 cortes una vez congelado, un corte de 3,5 cm para conseguir un disco y dentro de ese disco otro corte de 1,5 cm para después rellenar con el Toffe.

Toffe de queso y cebolla asada

Hacemos el caramelo con el azúcar y derretimos la mantequilla hasta coger un tono noisette. Añadimos la nata caliente para que no cristalice y dejamos que de un hervor a fuego lento. Por otro lado, trituramos el resto de ingredientes excepto la xantana a velocidad máxima hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadimos al cazo del caramelo y mezclamos. Dejamos que de un hervor y añadimos la xantana para texturizarlo. Dejamos enfriar y metemos en una manga. Rellenamos el agujero del disco de cremoso que previamente habremos congelado. Volvemos a congelar para conseguir una única pieza y después bañarla.

Gel de suero de leche de oveja, cacao y ajonegro

Trituramos todos los ingredientes excepto el gelificante y lo calentamos a 90°C. Añadimos el gelificante vegetal previamente hidratado con una cucharada de suero. Bañamos el disco congelado de cremoso de queso y el toffe con la ayuda de una aguja cuando tenga una temperatura entre 60/70°C.

Galleta de queso y algarroba

Unimos todos los ingredientes con el brazo de la kitchenaid hasta conseguir una bola sin quedar resto de harina en el bol. Dejamos reposar al menos 1 h en frío. Estiramos con un rodillo en una superficie antiadherente hasta conseguir grosor fino para después cortar con un cortapastas. Horneamos a 170°C durante 7/8 min. Usaremos 2 discos por tapa, formando un sándwich con el disco que habremos bañado con el gel. En una de las tapas pegaremos con miel la etiqueta de "Flor de Esgueva Gran Reserva" impresa con papel comestible de azúcar para darle visibilidad a este trampantojo.





Alberto Montes

2º PREMIO



INGREDIENTES

Crema Grán reserva

- 160 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 250 g de leche de oveja
- 8 g de gelcrem frío
- Sal

Crujiente de cerdo

- 112 g de careta de cerdo cocida
- 250 ml de agua
- 10 g de almidón de patata
- 15 g de sal
- 3 g de tomillo seco

Disco de Flor de Esgueva Viejo

- 15 g de queso Flor de Esgueva Viejo

Otros

- 10 g de trufa Melanosporum
- 1 g de pimienta negra
- 3 g de flor de aliso morado y blanco

ELABORACIÓN

Crema Grán reserva

Cortar a trozos el queso Flor de Esgueva Gran Reserva, levantar la leche y agregar el queso. Dejar infundonar durante 2 min.

Crujiente de cerdo

Triturar todos los ingredientes hasta hacer una crema lisa y homogénea, meter en un biberón y verter sobre una sartén de blinis. Agregar un poco de tomillo seco y cocinar hasta evaporar y estén crujientes. (2 uds. de crujientes por persona).

Disco de Flor de Esgueva Viejo

Cortar el queso Flor de Esgueva Viejo en laminas finas, troquelar con forma redonda del diámetro del crujiente y reservar.

Otros

Laminar la trufa finamente, troquelar con el diámetro del crujiente y reservar.

Montaje

Sobre el interior de un disco crujiente, colocar una capa de Crema Grán Reserva, una capa de lamina de trufa, una capa de disco de Flor de Esgueva y un poco de pimienta negra recién molida. Tapar y regenerar en horno durante 2 min. Antes de sacar, colocar una línea sobre la parte de arriba del crujiente y colocar unas flores.





Jose Ignacio Gordo



INGREDIENTES (10 PX)

Para el Bocado de patata

- 50 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 350 g de patata cocida
- 25 g de mantequilla
- 10 g de nata
- 20 g de yema de huevo
- 8 g de sal fina
- 1,5 g de romero/tomillo

Para las Migas de pastor

- 100 g de Panko
- 5 g de pimentón dulce
- 3 g de pimentón picante
- 3 g de ajo en polvo
- 3 g de cebolla en polvo
- 1 g de orégano
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta negra
- 20 g de polvo de chorizo
- 2 g de romero/tomillo

Para el relleno

- 350 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 80 ml de nata 38 % M.G.
- 25 g de cebolla asada
- 0,8 g de agar-agar
- 4 g de tomate confitado
- 1 gota de vinagre de Jerez

ELABORACIÓN

Para el Bocado de patata

Cocemos la patata al vapor, pelamos y rallamos. Añadimos el queso Flor de Esgueva rallado, la mantequilla empomada y los demás ingredientes. Formamos bolas de 22 g que pondremos en un molde de silicona para dales una forma semiesférica. Congelamos 20 min. en el abatidor para poder vaciar su interior con un descorazonador.

Para las Migas de pastor

Mezclamos todos los ingredientes que nos servirán para el rebozado de la patata dando ese sabor a las típicas migas de pastor. Para el polvo de chorizo lo deshidratamos 12 horas a 50°C y trituramos. Pasamos los bocados de patata por huevo y las migas de pastor, freímos a 180°C y repasamos el vaciado del interior.

Para el relleno

Asamos la cebolla entera y con piel a 160°C durante 2 o 3 h aprox. Pelamos y trituramos muy fino. Calentamos la nata con el agar-agar, rallamos el queso, añadimos la cebolla, reducimos ligeramente y texturizamos. Picamos el tomate como si fueran un tartar y añadimos una gota de vinagre.

Montaje y presentación

Templamos nuestro bocado en el horno o directamente también recién sacado de la freidora, rellenamos con el gel de queso que lo tendremos templado a 80°C. Colocamos el tartar de tomate confitado encima y le rallamos una punta de queso Flor de Esgueva. Decoramos con una flores y brotes. Colocamos nuestro bocado de una caja que nos recuerda al zurrón que llevaban los pastores en la trashumancia con su manta de cuadros y la lana de oveja.



LUNA DE MIEL Y LA SOBRASADA QUE LA LLEVO AQUÍ COLGADA



Encarni Cantero



INGREDIENTES

Pasta sablé de kikos

- 65 g de harina de pastelería
- 0,5 g de sal
- 24 g de azúcar glass
- 8 g de polvo de kikos
- 28 g de mantequilla en pomada
- 15 g de huevo

Mousse de queso Flor de Esgueva

- 120 g de queso Flor de Esgueva
- 20 g de queso crema
- 150 g de nata para cocinar
- 2 hojas de gelatina neutra
- 2 huevos
- Sal y pimienta al gusto

Sobrasada y miel

- 50 g de queso crema
- 25 g de sobrasada
- 20 g de miel de flores
- 20 g de queso rallado Flor de Esgueva

Esferas de miel con agar agar

- 200 g de miel
- 2 g de agar agar
- Aceite de girasol (cantidad suficiente)

ELABORACIÓN

Pasta sablé de kikos

En un bol, mezclar la harina, la sal, el azúcar glass y el polvo de kikos. Añadir la mantequilla en pomada y amasar durante 3-4 min. hasta obtener una textura arenosa. Incorporar el huevo poco a poco hasta conseguir una masa homogénea y ligeramente cremosa. Estirar la masa entre dos papeles de horno hasta un grosor aproximado de 3 mm. Llevar al congelador durante 1 h. Cortar tiras de 2 cm de ancho por 24 cm de largo y enrollarlas alrededor de un aro metálico. Volver a congelar hasta que estén bien firmes. Hornear a 170°C durante 8 min. Dejar enfriar y reservar.

Mousse de queso Flor de Esgueva

Hidratar la gelatina en agua fría. Calentar la nata en un cazo sin que llegue a hervir. Trocear el queso Flor de Esgueva y añadirlo a la nata junto con el queso crema, removiendo hasta obtener una crema lisa y homogénea. Retirar del fuego y, cuando la mezcla esté caliente pero no hirviendo, añadir la gelatina bien escurrida y disolver completamente. Separar las claras de las yemas. Añadir las yemas a la crema cuando esta esté alrededor de 85°C, removiendo bien. Salpimentar ligeramente. Dejar enfriar la crema hasta que esté atemperada. Montar las claras a punto de nieve. Incorporar la crema de queso a las claras montadas con movimientos envolventes hasta obtener una mousse aireada. Reservar en frío.

Sobrasada y miel

Triturar todo hasta tener una textura homogénea.

Esferas de miel con agar agar

Colocar el aceite de girasol en un recipiente hondo y llevarlo al congelador o a la nevera hasta que esté muy frío. En un cazo, mezclar la miel con el agar agar. Llevar al fuego y hervir durante 1-2 min, removiendo para activar el agar. Retirar del fuego y dejar templar ligeramente. Con una pipeta o biberón, dejar caer gotas de la mezcla sobre el aceite frío para formar las esferas. Colar las perlititas y lavarlas suavemente con agua fría para retirar el aceite. Reservar en frío.

Montaje

Comenzamos con los círculos de pasta sablé que hemos preparado. Rellenamos cada tartaleta hasta la mitad con la mousse de queso Flor de Esgueva y las llevamos a enfriar hasta que adquieran consistencia firme. Una vez frías, procedemos a montar el plato: colocamos la tartaleta horizontalmente sobre una base de "tierra" hecha con restos de la misma pasta sablé, aportando textura y contraste. Sobre esta base, colocamos una semiesfera de tartaleta partida por la mitad, asegurándola con un ligero toque de miel para que se mantenga en su sitio. Sobre la zona rellena de mousse de queso, añadimos quenelles de crema de sobrasada y miel, generando un contraste cremoso y sabroso. En la semiesfera superior, colocamos un punto de crema de sobrasada y algunas de las esferas de miel, que aportan brillo y dulzor delicado. Finalmente, decoramos con brotes frescos y pequeños detalles para completar la presentación, consiguiendo un plato armónico, vertical y visualmente atractivo, donde cada elemento mantiene su protagonismo.





Bernardo Romo Pozo



INGREDIENTES

Bizcocho de cítricos, azafrán y aceite de oliva

- 3 huevos talla L
- Pizca de sal
- 250 g de azúcar moreno
- 125 g de aceite oliva con aroma de azafrán de Villafranca de los Caballeros
- 125 g de yogur El Castillo
- 100 g de leche entera Puleva + 2 cucharadas para infundionar el azafrán
- 210 g de harina (tamizada)
- 16 g de levadura química
- Ralladura de limón y naranja
- Azafrán de Villafranca de los caballeros

Infusión de Flor de Esgueva Gran Reserva y pistacho

- 200 ml de leche entera Puleva
- 100 g de pasta de pistacho "The real Orgánico Pistacho"
- 100 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- Peladura de naranja y limón
- 130 g de azúcar

Cre moso de Flor de Esgueva Viejo

- 200 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 130 g de azúcar
- 200 g de queso crema President
- 100 g de nata President

Cre moso de Flor de Esgueva Gran Reserva y azafrán de Villafranca de los Caballeros

- 100 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 220 g de nata President 35% M.G.
- 1 ó 2 g de azafrán
- 50 g de azúcar

Bizcocho crujiente de pistachos en sifón

- 120 g claras de huevo
- 80 g yemas de huevo
- 80 g azúcar
- 25 g harina
- 80 g de pasta de pistacho "The real Orgánico Pistacho"

Decoración

- Frutos rojos y pétalos de flores

ELABORACIÓN

Bizcocho de cítricos, azafrán y aceite de oliva

Ponemos en un bol los huevos y el azúcar y batimos. Añadimos la leche el yogurt y el aceite y seguimos batiendo. Añadimos la levadura y la harina tamizada y batimos. Rallamos la piel de un cuarto de naranja y de un cuarto de limón. En dos cucharadas de leche añadimos el azafrán y lo infundionamos. Pre calentamos el horno a 180°C con la opción de calor superior e inferior y si tiene opción de ventilación, también. Encamisamos un molde cuadrado con aceite y harina, metemos 10 la mezcla anterior y horneamos a 180°C durante 35 min. aproximadamente según nuestro horno. Enfriamos y cortamos en cuadraditos de bocado.

Infusión de queso Flor de Esgueva Gran Reserva y pistacho (para empapar la torrija)

En primer lugar, rallamos el queso Flor de Esgueva. En un cazo, ponemos la leche entera Puleva, la pasta de pistacho, el queso rallado Flor de Esgueva, la peladura de un trozo de naranja y de limón, el azúcar y dejamos diluir y ligar todos los ingredientes durante 10 a 15 min. Retiramos del fuego y cubrimos el cazo con fil. Dejamos infundionar 4 o 5 h. a temperatura ambiente.

Cre moso de queso Flor de Esgueva Viejo (coronar torrija)

Rallamos el queso Flor de Esgueva Viejo. En la Thermomix ponemos todos los ingredientes a 70°C unos 12 min. Ponemos en un táper y enfriamos en nevera un mínimo de 5 h. Antes de emplatar montamos con varilla.

Cre moso de queso Flor de Esgueva gran reserva y azafrán de Villafranca de los caballeros (inyectado dentro de la torrija)

Rallamos el queso Flor de Esgueva Gran Reserva. En la Thermomix ponemos todos los ingredientes a 70°C sobre 12 min. Poner en un táper y enfriar en nevera mínimo 5 h. a temperatura ambiente. Antes de emplatar montar con varilla.

Bizcocho crujiente de pistachos en sifón (terminación del plato)

Ponemos todos los ingredientes en un vaso de batidora primero los líquidos y batimos hasta obtener una crema fina. Pasamos por colador fino. Introducimos en el sifón con 2 cargas de gas. Ponemos en un vaso de plástico agujereando el culo, llenamos hasta la mitad del vaso y metemos al microondas a máxima potencia durante 50 seg. Desmoldamos con la ayuda de un cuchillo y dejamos enfriar.

Montaje

Bañar el bizcocho de cítricos en la infusión de Flor de Esgueva. Inyectar al bizcocho bañado el cremoso de Flor de Esgueva y azafrán. Decorar el bizcocho con el cremoso de Flor de Esgueva y coronarlo con el bizcocho crujiente de pistacho los frutos rojos y los pétalos.



QUINTA ESENCIA D'ESGUEVA



Nadia Esteban



INGREDIENTES

Infusión de queso

- 75 g de agua
- 75 g de queso Flor de Esgueva Viejo rallado
- C.s. de cardamomo

Nubes

- 150 g de azúcar
- 50 g de infusión de queso
- 20 g de hojas de gelatina
- 95 g de miel
- 1 g de sal fina
- C.s. de azúcar glass
- C.s. de Maizena

Pasta de almendra y queso viejo

- 50 g de almendra cruda
- 50 g de queso Flor de Esgueva Viejo rallado

Dacquoise de almendra

- 121 g de clara de huevo
- 121 g de azúcar
- 116 g de almendra en polvo
- 24 g de azúcar glass
- 24 g de harina
- 50 g de pasta de almendra y queso viejo

Mermelada de lima, limón y clavo

- 156 g de limas enteras hervidas
- 51 g de azúcar
- 23 g de zumo de limón
- 19 g de zumo de lima
- 4 g de hojas de gelatina
- C.s. de clavo en polvo

Namelaka de Gran reserva

- 120 g de queso Flor de Esgueva Viejo rallado
- 30 g de leche
- 3 g de miel
- 2 g de hojas de gelatina
- 100 g de chocolate blanco
- 100 g de nata fría

ELABORACIÓN

Infusión de queso

Ponemos los ingredientes en un cazo y tapamos con film para que se impregne el sabor. Ponemos al fuego y dejamos hervir 5 min. Retiramos y sin destapar lo dejamos 10 min más. Sacamos los restos de cardamomo y pasamos el túrmix colando lo más fino posible. Reservamos 50 g.

Nubes

Ponemos la infusión de queso y azúcar en un cazo a 115°C. Hidratamos la gelatina en agua fría y después sacamos el exceso de agua. Reservamos hasta que la mezcla anterior haya llegado a la temperatura. Sacamos del fuego y añadimos hasta que esté bien disuelto. Ponemos la miel en el bol de la máquina junto a la varilla. Incorporamos la mezcla anterior y cuando haya llegado a 85-90°C, ponemos una velocidad media y poco a poco iremos subiendo. Controlamos la temperatura y cuando llegue a 35-40°C, añadimos la sal y dejamos que de un par de vueltas más, entonces paramos la máquina y ponemos en una manga para dosificar en el molde. Dejamos secar hasta el momento del montaje.

Pasta de almendra y queso viejo

Ponemos las almendras crudas en una bandeja en el horno a 100°C hasta que estén tostadas. Hacemos una pasta en el túrmix. Cuando baje un poco la temperatura ponemos el queso rallado y trituramos hasta obtener una pasta homogénea. Reservamos hasta el momento de hacer dacquoise de almendra y el resto para el final del montaje.

Dacquoise de almendra

Montamos las claras con el azúcar hasta punto de nieve. Tamizamos azúcar glass, almendra y harina. Incorporamos en dos veces la mezcla anterior con movimientos envolventes y añadimos la pasta. Escudillamos encima de un simpático y horneamos a 190°C durante 9 min.

Mermelada de lima, limón y clavo

Hidratamos la gelatina. Cocemos las limas en agua durante 30 min, dejamos enfriar y dividimos en dos partes. La primera parte la pondremos con los zumos y la otra mitad la pondremos al final cuando todo salga del fuego. Ponemos los zumos, el clavo y la lima hervida en un cazo y lo llevamos a ebullición. Al empezar a hervir incorporamos el azúcar. Cuando saquemos del fuego incorporamos las hojas de gelatina y dosificamos en el molde.

Namelaka de Gran reserva

Calentamos la leche y la miel y deshacemos el chocolate blanco. Hidratamos las hojas de gelatina y después sacamos el exceso de agua. Añadimos a la leche con la miel. Posteriormente en el recipiente anterior pondremos el queso Flor de Esgueva Gran Reserva. Añadimos al chocolate blanco la mezcla anterior y le pasamos el túrmix para tener una masa fina. Antes de poner la mezcla de la nata fría, rectificamos la temperatura a unos 35°C. Incorporamos la mezcla poco a poco con el túrmix. Dosificamos 180 g por molde en el momento del montaje.

Montaje

Preparamos el molde con nuestro aro cuadrado con la parte de abajo con film y nos ayudamos del calor para conseguir una parte lo más lisa posible. Ponemos abajo del todo una capa de Dacquoise. Extendemos una capa de mermelada lima, limón y clavo. Ponemos la capa de Namelaka y dejamos en la nevera. Desmoldamos y cortamos 2,5 cm, dando forma pequeña. Atemperamos el chocolate blanco y estiramos. Dosificamos en un PVC de 4 cm de altura un poco más alta que nuestro interior que está alrededor de los 3 cm. Cortamos nuestras nubes y las reservamos para decorar. Ponemos en el interior del cilindro la pasta de almendra y queso viejo. Para darle el toque final rallamos nuestro queso protagonista Flor d'Esgueva Viejo en su elemento más natural. Decoramos por encima con las nubes y nuestras flores.





Álvaro Abad García



INGREDIENTES

Para el Babá

- 0,1 kg de harina de fuerza
- 6 g de levadura fresca
- 1,5 ud huevo M
- 0,035 kg de mantequilla
- 0,015 kg de azúcar
- 1,5 g de sal
- 2 g de tomillo limón

Para el aligot de queso

- 0,5 kg de patata lavada
- 0,1 kg de queso Flor de Esgueva
- 0,012 kg de mantequilla
- 5 g de ajo morado
- 0,02 kg de nata 18%
- 5 g de sal fina
- 0,1 g de pimienta blanca molida

Para la espuma de sobrasada

- 0,19 kg de nata 18%
- 0,24 kg de leche entera
- 0,1 kg de queso Flor de Esgueva
- 4 g de salsa sriracha
- 0,15 kg de sobrasada de larga maduración
- 1 hoja de gelatina (cola de pescado)
- 2 cargas de sifón

Para el crujiente de pistacho

- 0,05 kg de pistachos
- 7,5 g de agua
- 0,01 kg de maltosec

Para el eneldo empanizado

- 40 g de eneldo
- 40 g de azúcar
- 20 g de agua

Otros

- 8 g de dátil medjool
- 1 g de tagete
- 4 g de tomillo limón

ELABORACIÓN

Para el babá

En la kitchen amasar todos los ingredientes menos la mantequilla con el gancho a velocidad media, una vez integrado ir añadiendo la mantequilla que habremos madurado con tomillo limón poco a poco y amasar hasta que quede una masa homogénea. Escudillar en los moldes de silicona de 3 cm, filmar en una gastro y dejar fermentar hasta que doblen el tamaño, precalentar el horno y cocer a 180° durante 9 minutos, enfriar sobre una rejilla, cortar dejando solo la base y vaciar con la ayuda de una puntilla.

Para el aligot de queso

Cocer las patatas con la piel 25 minutos en agua, pelar y triturar con el resto de los ingredientes, pasar por un fino y disponer en un biberón, mantener caliente.

Para la espuma de sobrasada

En un cazo disponer la nata y la leche (reservar un poco para la gelatina) con la sobrasada en trozos y llevar a fuego, cocer hasta que se deshaga e integre por completo la sobrasada quedando una crema, añadir la sriracha, triturar y colar por un fino. enfriar. Una vez frío triturar con los huevos y envasar al vacío, cocer en el horno a vapor durante 35 minutos a 95°, enfriar. Desleír la gelatina en la leche que hemos reservado, e introducir en la Thermomix con la creme, mezclar bien, pasar por un fino e introducir en un sifón con 2 cargas, reposar 1 hora en cámara y llenar los moldes de esfera, ir hasta congelar y desmoldar, dejar descongelar.

Para el crujiente de pistacho

Triturar los pistachos y mezclar con el resto de los ingredientes hasta que quede una masa homogénea y pegajosa, estirar entre dos papeles siliconados, con el cortapastas de 3,5cm sacar circunferencias, congelar y retirar el exceso. Cocer en el horno a 130° durante 35 minutos, mantener en seco.

Para el eneldo empanizado

Quitar la rama del eneldo y quedarnos con las hojas, en una sartén disponer el agua y el azúcar y llevar a ebullición, añadir las hojas y apartar del fuego sin dejar de remover hasta que queden completamente empanizadas, separar con los dedos.

Montaje y presentación

Rellenar el baba vacío con el aligot de queso y hornear a 180 durante 3 minutos, por otra parte montar sobre el crujiente la esfera de sobrasada con el eneldo, los tagetes y el tomillo limón en su superficie. Sacar el babá del horno poner el dátil picado y sobre el el crujiente con la esfera. Emplatar dentro de la media luna.



CRUJIENTE DE ESGUEVA



Jose Pedro Pastor González



INGREDIENTES

- Queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- Queso Parmesano Galbani
- Semillas de sesamo blanco
- Semillas de sesamo negro
- Pipas de girasol
- 200 g de azúcar
- Naranja en rodajas

ELABORACIÓN

Rallamos en un bol Queso flor de Esgueva Reserva y parmesano Galbani. Mezclamos con semillas de sesamo blanco, sesamo negro y pipas. Metemos al horno previamente precalentado a 180C. Mientras se doran las piruletas, ponemos en un cazo a disolver 200 g de azúcar en 300 ml de agua. Cuando esté disuelta añadimos naranja en rodajas muy finas y dejamos reducir hasta q estén las rodajas casi transparentes. Para finalizar sacamos las piruletas del horno y montamos la naranja confitada encima. El queso y la naranja formarán un dúo espectacular por su contraste, potencia y sabor.





Aníbal Vivas



INGREDIENTES

- 300 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 150 g de anacardos
- 200 g de uvas
- 2 g de chile habanero
- 300 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 5 g de sal
- 5 g de pimienta
- 100 g de Maizena
- 1 g de ceniza de tortilla
- 1 papel de azúcar

ELABORACIÓN

En la licuadora, agregamos los anacardos con 100 ml de leche y licuamos hasta tener una mezcla pastosa. Esta mezcla la dividimos en dos mitades, la primera mitad la agregamos en una manga pastelera y reservamos. La segunda mitad la extendemos en un molde de silicona de forma rectangular y llevamos al horno durante 20 min a 170°C. Cuando esté lista, desmoldamos y cortamos en caliente tres de los rectángulos en forma de marco.

Para la salsa de queso Flor de Esgueva Viejo, calentamos una olla a fuego medio y agregamos el queso en trozos pequeños con 200 ml de leche. Reducimos y agregamos la sal y la pimienta. Aquí queremos que el protagonista sea el sabor del queso Flor de Esgueva Viejo. En un bol pelamos las uvas y sacamos la semilla. Después licuamos con 50 g de azúcar y los 2 g de chile habanero. Llevamos el líquido a una olla y dejamos reducir unos 10 min. Agregamos 10 g de Maizena, batimos para no dejar grumos y cuando espese, reservamos en una manga pastelera.

En el papel de azúcar imprimimos la foto representativa. Quemamos una tortilla hasta que se vuelva ceniza (no tener miedo en probar sabores nuevos). Cuando esté quemada llevamos a un molcajete y hacemos polvo de ceniza.

Emplatado

En el primer rectángulo agregamos una gota grande del cremoso de Flor de Esgueva Viejo, una gota de la salsa de uvas y habanero y otra gota de la mezcla de anacardos que dejamos en la manga pastelera y tapamos con el segundo rectángulo. En el segundo rectángulo, por la parte que no tiene las gotas, ponemos el retrato que está hecho en papel de azúcar. Con los rectángulos que cortamos hacemos la forma de marco, agregando 4 gotas del cremoso de queso en cada esquina del retrato. En la parte superior del retrato agregamos tres gotas, una de cremoso de Flor de Esgueva Viejo, otra de la mezcla de anacardo y otra de la salsa de uva y habanero. Por último agregamos una pizca de cenizas de tortilla en la parte superior de las gotas.





Kevin Díaz Perdomo



INGREDIENTES

Para la nuez

- 200 g de nueces
- 160 g de maltodextrina
- 60 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva rallado
- 80 g de agua
- 2 g de sal

Para la mousse de Flor de Esgueva

- 120 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 200 g de nata
- 80 g de queso crema
- 40 g de leche
- 2 g de sal
- 1 hoja de gelatina
- 1 g de pimienta negra

Para la pipa de nuez

- 200 g de nueces
- 1 diente de ajo
- 100 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva rallado
- 25 g de vinagre
- 50 g de aove
- 125 g de agua
- 50 g de anchoa
- 10 g de mostaza de Dijon
- 2 g de goma xantana

Decoración

- 2 g de eneldo

ELABORACIÓN

Para la nuez

Triturar la nuez y la sal. Secar la nuez al horno previamente 180°C durante 10 min. Añadir el queso y la maltodextrina y triturar. Añadir agua y triturar. Mezclar e integrar con la mano, estirar y meter en un molde de nuez con papel de aluminio hacer una bola. Enrollar con film, meter la masa y luego la bola, poniendo algo de peso encima para evitar que la masa quede gorda y se cocine uniforme. Hornear a 125°C durante 20 min.

Para la mousse de Flor de Esgueva

Calentar leche, añadir queso rallado y queso crema, remover hasta obtener una crema lisa. Añadir gelatina hidratada y dejar templar. Montar la nata y mezclar, dejar reposar y meter en una manga toda la masa.

Para la pipa de nuez

Triturar todo en Thermomix y texturizar con un poco de xantana. Meter en manga y con ayuda de una manga y un silpat dibujar la pipa de la nuez y congelar 15 min para luego colocar sin dificultad encima.

Montaje y breve explicación del bocado

Para pegar las dos cascaras de nuez utilizamos una masa de nuez, chocolate blanco y manteca de cerdo, la cual no produce ninguna alteración de sabor. La nuez y el queso son el compañero perfecto con la mousse del interior, fina pero con el sabor potente que caracteriza al queso Flor de Esgueva. Quilibramos con la pipa de nuez, la anchoa y la mostaza que producen esos resaltos en las papilas gustativas que no se esperan pero que enlazan perfectamente. Para finalizar, el eneldo le aporta ese toque anisado que pone el cierre al bocado.

En resumen, se trata de una nuez de unos 6-7 cm para comer de uno o dos bocados. Cuando la introducimos en la boca, notamos todo el sabor del queso desde la parte crujiente hasta el interior.





Marta Martínez Gracia



INGREDIENTES

- 200 g de patata cocida
- 60 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 50 g de harina de maíz
- 50 g de fécula de patata
- 5 g de sal

ELABORACIÓN

Se cuece la patata en primer lugar y se deja enfriar. En una Thermomix se pone el queso y se tritura totalmente. Una vez triturado ponemos la patata y se vuelve a tritar, cuando tenemos la masa bien mezclada añadimos la harina de maíz y la fécula de patata junto con la sal y amasamos durante 3 min. Cuando tengamos la masa bien amasada y sin que se nos pegue en las manos, extendemos bien con un rodillo la masa hasta que quede muy muy fina. Cortamos las chips y horneamos durante 9 min a 170°C. Se pueden comer en caliente o en frío.



CARBONARA DE ESGUEVA



Aitor Martínez Ros



INGREDIENTES

Hojaldre

- 1 placa de hojaldre

Lámina DOP de patata

- 100 g de clara de huevo
- 50 g de azúcar glas
- 90 g de harina
- C/s de sal
- 1 lámina de patata deshidratada

Mermelada de Guanciale

- 200 g de Guanciale
- 20 g de azúcar moreno
- 50 ml de vinagre balsámico
- 5 g de pimienta
- 1 rama de romero o tomillo

Yema de huevo a baja temperatura

- 300 g de yema de huevo
- C/s de sal y pimienta

Espuma de Flor de Esgueva

- 500 g de queso de Flor de Esgueva
- 250 g de nata para montar
- C/s de sal y pimienta

Falso espagueti de Flor de Esgueva

- 100 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de agua mineral
- 5 g de Agar-agar

ELABORACIÓN

Hojaldre

Coger la lamina de hojaldre y hacerle dos pliegues simples y uno doble, cortar con un corta pastas de 5 cm de diametro y hornear dentro de mas moldes de acero de 5 cm en horno seco a 185°C hasta que suba y dore. Dejar reposar, enfriar y cortar una de las superficies inestables. Vaciar su interior y ya tenemos listo nuestro hojaldre que va a simular la forma de un pequeño queso.

Lámina DOP de patata

Triturar todos los ingredientes en Thermomix a 60° (menos la lamina de patata), colocar en una manga pastelera y enfriar. Con la ayuda de un molde con las iniciales de DOP vamos a hacer nuestra tapa del queso. Con la pasta anterior vamos a poner un poco donde estan las iniciales DOP y el circulo, lo vamos a dejar liso con una espátula y vamos a pegar una lamina de patata circular justo en el circulo, haciendo presion con un cazo pequeño. Horneamos a 185°C en seco hasta solidificar la pasta en la lamina. Sacar con sumo cuidado y reservar en un tupper.

Mermelada de Guanciale

Cocinar el guanciale en una sartén o rondón a fuego medio hasta que suele la grasa y se vuelva dorado y crujiente. Retirar la grasa si es demasiado, añadir el azúcar moreno y mezclar hasta que se disuelva y caramelice. Añadir el vinagre balsámico y cocinar a fuego lento unos 10 min hasta que reduzca y tenga aspecto de jarabe espeso, añadir la pimienta y especias y mezclar otros 2 min más a fuego lento. Dejar enfriar hasta el momento del pase.

Yema de huevo a baja temperatura

Separar varias yemas de huevo hasta obtener 300 g y envasar al vacio, cocinar en la ronner a 65°C durante 25 min, enfriar y reservar en manga pastelera pequeña

Espuma de Flor de Esgueva

Rallar los 500 g de queso y disolver junto con la nata. Triturar, colar, rectificar de sal y pimienta y poner en un sifón. Calentar el sifón en ronner a 60°C para el momento de montar la tapa.

Falso espagueti de Flor de Esgueva

Triturar el queso Flor de Esgueva con la thermomix para obtener el queso mas picado. Calentar el agua, añadir el queso y dejar hervir durante 3 min. Una vez pasado ese tiempo colocar en un vaso medidor y dejar enfriar a temperatura ambiente y veremos como la mezcla se difereencia en 3 capas, en el fondo el queso (ya sin sabor), en el centro el agua aromatizada con el queso Flor de Esgueva y en la parte de arriba el suero. Colar con la ayuda de un colador, solo nos vamos a quedar con el agua y el suero que tienen todo el sabor del queso, el queso solido lo desecharemos. Añadir nuestro suero de queso a la Thermomix, triturar junto a 5 g de Agar-Agar, verter en un cazo y poner a calentar a fuego lento hasta que de un hervor. Con la ayuda de una jeringuilla absorber la crema de esgueva e introducir en un tubo de plastico pequeño que estará dentro de un bol con hielo, dejar enfriar hasta que nuestro falso espagueti solidifique, sacar del tubo y repetir esta operación tantas veces como queramos.

Emplatado

Rellenar nuestro hojaldre por capas. En la base la mermelada de guanciale, luego la yema de huevo, rellenar con la espuma de queso Flor de Esgueva y dejar caer un falso espagueti de Flor de Esgueva en forma de espiral. Colocar la tapa de nuestro queso DOP de Esgueva para cerrar "el queso". De esta manera tenemos la tradicional receta carbonara con el queso Flor de Esgueva como protagonista dentro de un hojaldre fino y crujiente. Esta tapa irá dentro de un queso parmesano de cerámica. Comer de dos o tres bocados.



¿QUIEN ENGAÑÓ A ROGER RABBIT?



Linda Sas



INGREDIENTES

Galleta de kiko y zanahoria

- 120 g de harina de pastelería
- 120 g de harina de kiko (kiko triturado muy fino)
- 217 g de almíbar
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de zanahoria cruda
- Colorante alimentario verde (cantidad necesaria)

Bizcocho/tarta de zanahoria

- 200 g de zanahoria
- 160 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de aceite de girasol
- 120 g de harina de pastelería
- 1 cucharada de postre de bicarbonato
- ½ cucharada de postre de canela
- ½ cucharada de postre de impulsor
- ½ cucharada de postre de sal

Frosting de queso y zanahoria

- 375 g de mantequilla
- 750 g de queso crema
- 180 g de azúcar glas
- Ralladura de naranja (al gusto)
- Zanahoria rallada (cantidad necesaria)
- 100 g de queso Flor de Esgueva rallado

ELABORACIÓN

Galleta de kiko y zanahoria

Triturar la harina de pastelería junto con los kikos hasta obtener un polvo muy fino. Añadir el almíbar, el aceite de oliva virgen extra y la zanahoria cruda. Triturar todo el conjunto hasta obtener una pasta muy fina y homogénea, de color naranja debido a la zanahoria. Separar aproximadamente una tercera parte de la masa y añadir colorante alimentario verde, mezclando bien, para simular el color del tallo de la zanahoria. Con ayuda de un molde, formar las galletas combinando ambas masas. Hornear a 170°C durante 12 min. Dejar enfriar sobre rejilla.

Bizcocho/tarta de zanahoria

Triturar la zanahoria junto con el azúcar en un procesador de alimentos o Thermomix durante 5 seg a velocidad 5. Dejar reposar la mezcla para que la zanahoria macere y suelte su jugo. En otro recipiente, triturar los huevos, el aceite de girasol, la harina, el bicarbonato, la canela, el impulsor y la sal hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir el líquido generado por la maceración de la zanahoria y el azúcar, y volver a triturar hasta integrar. Incorporar la zanahoria rallada macerada con ayuda de una varilla, mezclando suavemente. Verter la mezcla en un molde. Hornear a 175°C durante 35 min. Enfriar completamente antes de usar.

Frosting de queso y zanahoria

Introducir en el procesador (tipo Thermomix) la mantequilla, el queso crema, el queso rallado Flor de Esgueva y la mitad del azúcar glas. Triturar hasta obtener una textura cremosa, lisa y homogénea. Añadir el resto del azúcar glas y seguir triturando hasta integrar completamente. Incorporar la ralladura de naranja y, finalmente, la zanahoria rallada. Mezclar suavemente hasta obtener un frosting uniforme. Reservar en frío hasta su utilización.

Montaje

Disponer una galleta de kiko con forma de zanahoria como base. Cortar un bizcocho de zanahoria del mismo tamaño que la galleta. Colocar el bizcocho sobre la galleta base. Añadir una pequeña cantidad de frosting de queso en el centro. Cubrir con la segunda galleta de zanahoria, sellando el conjunto. Con ayuda de una manga pastelera, decorar los bordes con frosting de queso Flor de Esgueva. Ajustar la forma y dejar reposar en frío para estabilizar.





Carolina Tarazaga



INGREDIENTES

Para la espuma de queso

- 150 g de queso Flor de Esgueva Curado
- 200 ml de nata
- 200 ml de leche
- 20 g de Maizena
- Una pizca de orégano
- Una pizca de azúcar
- Una pizca de sal
- 80 g de queso crema Flor de Esgueva

Para el mortero de calabaza

- 200 g de calabaza
- 2 dientes de ajo
- 60 g de cebolla
- 80 ml de aceite
- Una pizca de sal
- Una pizca de comino molido
- 50 ml de caldo de carne

Para el montaje

- Papel de arroz

ELABORACIÓN

Para la espuma de queso

Ponemos a hervir todos los ingredientes menos la Maizena que la pondremos al final cuando estén bien integrados los quesos entre sí. Se añade la Maizena y procedemos a ponerlo en un sifón con dos cargas. Reservamos.

Para el mortero de calabaza

Asamos la calabaza a 120°C junto con el aceite, los ajos y la cebolla durante 20 min. Seguidamente la trituramos añadiendo ya el caldo de carne y el comino molido.

Frosting de queso y zanahoria

Introducir en el procesador (tipo Thermomix) la mantequilla, el queso crema, el queso rallado Flor de Esgueva y la mitad del azúcar glas. Triturar hasta obtener una textura cremosa, lisa y homogénea. Añadir el resto del azúcar glas y seguir triturando hasta integrar completamente. Incorporar la ralladura de naranja y, finalmente, la zanahoria rallada. Mezclar suavemente hasta obtener un frosting uniforme. Reservar en frío hasta su utilización.

Montaje

En la base ponemos el papel de arroz frito, encima nuestro mortero de calabaza y cubrimos con nuestra espuma de queso. Para decorar utilizaremos unas flores comestibles. Es una explosión de sabores tradicionales que contrastan con el crujiente del papel de arroz y el succulento sabor de Flor de Esgueva en 2 versiones.



LA GILDA QUE SE FUE DE DONUTS



Adrián Castillo



INGREDIENTES

Bizcocho de tomate

- 400 g de tomate maduro
- 125 g de aceite de oliva virgen extra
- 220 g de azúcar
- 25 g de impulsor
- 250 g de harina de pastelería
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 150 g de queso crema

Crema de queso Flor de Esgueva

- 150 g de queso Flor de Esgueva
- 60 g de nata de cocina
- 90 g de queso crema
- 7 ml de agua tibia

Crema/paté de anchoa

- 250 g de queso crema
- 150 g de anchoa

Tempura

- 140 g de harina de fuerza
- 45 g de glucosa
- 17,5 g de maltodextrina de tapioca
- 7,5 g de fécula de maíz
- 4 g de levadura
- 65 ml de agua
- 2 huevos

Esfera de aceituna (1. Baño de alginato)

- 1 L de agua mineral
- 10 g de alginato

Esfera de aceituna (2. Líquido de aceituna)

- 200 g de aceituna sabor anchoa
- 250 g de agua de la aceituna
- 6 g de gluconolactato
- 2 g de sal
- 1 g de goma xantana

Glaseado de queso

- 200 g de nata de cocina
- 120 g de queso Flor de Esgueva
- 140 g de queso crema
- 1 g de goma xantana

Gilda clásica

- 1 piparra
- 1 dado de queso Flor de Esgueva
- 1 aceituna sabor anchoa
- 1 boquerón en vinagre (estilo Málaga)

ELABORACIÓN

Bizcocho de tomate

Triturar el tomate hasta obtener un puré fino. Incorporar al puré el aceite, el azúcar, el impulsor, la harina, el huevo, la sal y el queso crema. Triturar o mezclar hasta obtener una masa homogénea. Verter la masa en un molde adecuado. Hornear a 175°C durante 35 min. Dejar enfriar y reservar.

Crema de queso Flor de Esgueva

Introducir todos los ingredientes en un procesador de alimentos. Triturar hasta obtener una crema lisa y homogénea. Reservar en frío.

Crema/paté de anchoa

Colocar todos los ingredientes en un procesador de alimentos. Triturar hasta obtener una pasta homogénea y untuosa. Reservar en frío.

Tempura

Introducir todos los ingredientes en Thermomix o procesador. Triturar hasta obtener una crema ligera y fluida. Reservar en frío hasta su uso.

Esfera de aceituna (1. Baño de alginato)

Triturar el agua con el alginato hasta que esté bien disuelto. Dejar reposar 24 h para eliminar burbujas y activar el alginato. Reservar en frío.

Esfera de aceituna (2. Líquido de aceituna)

Triturar todos los ingredientes en Thermomix hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar 24 h para eliminar el aire.

Glaseado de queso

Triturar todos los ingredientes hasta obtener un glaseado fino y homogéneo. Reservar en frío.

MONTAJE

(Donut salado versión moderna)

En un molde de donut, colocar una primera capa de crema de anchoa. Colocar en el centro un disco de bizcocho de tomate. Cubrir con crema de queso Flor de Esgueva. Alisar bien la superficie y congelar completamente. Una vez congelado, pasar el donut por la tempura. Freír directamente desde congelado hasta dorar. Glasear con el glaseado de queso Flor de Esgueva. Colocar en el centro una esfera de aceituna. Decorar con un poco de anchoa y una línea fina de kimchi.

(Gilda clásica)

Ensartar todos los elementos en orden clásico y reservar para servicio: 1 piparra, 1 dado de queso Flor de Esgueva, 1 aceituna sabor anchoa y 1 boquerón en vinagre (estilo Málaga).



LA OVEJA TIRA AL MONTE



Rocio Maya



INGREDIENTES

- 250 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 30 g albúmina
- 35 g de azúcar glass
- 12 g de xantana
- 2 hojas de gelatina
- 200 g de caldo de queso
- 250 ml de leche de oveja
- 100 g de azúcar
- 10 g de harina de maíz
- 4 yemas pasteurizadas
- Tomillo fresco
- Romero fresco
- Polvo de hoja de higuera
- 80 g de harina floja
- 50 g de harina de bellotas
- 250 g de claras de huevo
- 100 g de mantequilla de oveja
- 150 g de isomalt

ELABORACIÓN

Caldo de queso

Añadimos 80 g de Flor de Esgueva Viejo a 500 ml de agua, calentamos y deshacemos el queso. Colamos y reservamos.

Merengue seco de queso

Hacemos un gel con 10 g de goma xantana y 250 g de agua y reservamos. Seguidamente juntamos albúmina, azúcar glass y goma xantana y removemos mientras hidratamos la gelatina y deshacemos en agua tibia. Incorporamos el caldo de queso a los ingredientes secos y empezamos a montar incorporando en forma de hilo la gelatina. Cuando esté a medio montar, añadimos una cucharadita de gel de xantana y terminamos de montar. Rellenamos los merengues, congelamos, desmoldamos y deshidratamos 12 h a 65°C. Reservamos.

Crema pastelera de Esgueva

En una olla infusioamos la leche de oveja junto al tomillo y al romero. Colamos y cuando esté tibia añadimos la mitad del azúcar. Aparte mezclamos las yemas, la harina de maíz, 40 g de queso Flor de Esgueva y la otra mitad del azúcar. Agregamos esta mezcla a la olla y calentamos sin formar grumos. Una vez espese, retiramos del fuego. Dejamos enfriar y reservamos en manga.

Galleta crujiente de Flor de Esgueva y bellota

Mezclamos la harina floja y la harina de bellota con 50 g de queso Flor de Esgueva rallado y las claras previamente atemperadas. Por otro lado, introducimos la mantequilla previamente pomada, y el isomalt en la amasadora hasta blanquear la mantequilla pero sin montarla. Incorporamos la primera mezcla en tres veces y trituramos con turmix hasta obtener una masa fina. Filmamos y dejamos reposar 24 h. Extendemos la masa fría hasta dejarla fina y cortamos con un cortapasta con la forma de oveja. Horneamos a 170°C durante 10 min, dejamos enfriar y reservamos.

Montaje

Vaciamos los merengues, rellenamos con la crema pastelera de queso con tomillo y romero y colocamos sobre la galleta crujiente de queso y bellota. Rallamos queso sobre la oveja y espolvoreamos polvo de hoja de higuera.





Ágata Ruiz Bermúdez



INGREDIENTES

Tarta cremosa de queso Flor de Esgueva

- 190 g de queso crema
- 77 g de azúcar
- 93 g de nata 35% M.G.
- 110 g de huevo pasteurizado
- 5 g de almidón de maíz
- 20 g de queso curado Flor de Esgueva, rallado fino

Carne de membrillo fluida (para el baño)

- 500 g de membrillos limpios y troceados
- 400 g de azúcar
- 100 ml de agua
- Unas gotas de zumo de limón

Piel de membrillo

- 350 g de carne de membrillo caliente
- 750 g de agua o almíbar ligero (para aligerar)
- 55 g de gelatina vegetal de sosa (ideal para un glaseado firme pero fino)

Crumble de nueces

- 50 g de harina de trigo
- 40 g de mantequilla fría en dados
- 30 g de azúcar moreno
- 40 g de nueces peladas y troceadas
- Una pizca de sal fina

ELABORACIÓN

Tarta cremosa de queso Flor de Esgueva

Introducir todos los ingredientes en un procesador de alimentos o cocerlos a fuego suave en un cazo, removiendo constantemente. Calentar la mezcla hasta alcanzar 75°C, manteniendo una temperatura de trabajo cercana a 140°C, lo justo para que el huevo empiece a cuajar y la crema espese. Retirar del fuego, enfriar rápidamente y pasar a una manga pastelera. Guardar en un recipiente hermético y dejar enfriar completamente en frío. Disponer la crema fría sobre papel film. Darle forma de membrillo, cerrando bien el film para tensar la superficie.

Carne de membrillo fluida (para el baño)

Cocer el membrillo con el agua y el limón hasta que esté completamente tierno. Triturar hasta obtener un puré fino. Añadir el azúcar y cocer a fuego medio, removiendo hasta obtener una carne de membrillo clásica. Reservar 500 g de esta carne para el baño.

Piel de membrillo

Calentar la carne de membrillo con el líquido hasta obtener una textura fluida, tipo glaseado. Añadir la gelatina vegetal, llevar a ebullición y hervir 1 min. Retirar del fuego y añadir colorante alimentario verde suave o mezcla de amarillo + verde hasta lograr el tono de piel de membrillo.

Crumble de nueces

Colocar en un bol la harina, el azúcar moreno y la pizca de sal. Añadir la mantequilla fría y arenar con los dedos hasta obtener una textura de migas irregulares. Incorporar las nueces troceadas y mezclar ligeramente, sin compactar. Extender el crumble sobre una bandeja con papel de horno. Hornear a 170°C durante 12-15 min, removiendo a mitad de cocción hasta que esté dorado y crujiente. Sacar del horno y dejar enfriar completamente para que termine de endurecer.

MONTAJE

Baño y acabado

Sacar la tarta congelada del congelador. Bañarla directamente en el membrillo caliente (60-70°C). Dejar gelificar unos segundos; si se desea más grosor, repetir el baño. Reservar en frío hasta el pase

Presentación

Colocar la pieza en plato limpio y neutro. Añadir un tallo comestible (hoja de membrillo, brote vegetal o tallo natural). Servir como si fuera una fruta entera, lista para ser cortada y descubierta colocada sobre una tierra que va a ser nuestro crumble de nueces.



LA OREO DESCARRIADA



Rubén Antón Miranda



INGREDIENTES

Masa de oreo de aceituna negra

- 170 g de aceituna negra seca
- 210 g de harina común
- 190 g de mantequilla
- 180 g de huevo

Relleno de queso Flor de Esgueva

- 250 g de queso curado Flor de Esgueva
- 80 g de queso crema
- Una pizca de pimienta blanca o una gota de miel muy neutra

ELABORACIÓN

Masa de oreo de aceituna negra

Tritura y mezcla todos los ingredientes en una batidora hasta obtener una masa homogénea. Extiende la masa entre dos hojas de silicona hasta dejarla fina y uniforme. Congela la masa para facilitar el corte. Corta discos del tamaño deseado. Hornea los discos entre dos hojas de silicona a 170°C durante 8 min. Deja enfriar y rellena al gusto.

Relleno de queso Flor de Esgueva

Ralla o tritura finamente el queso Flor de Esgueva. Bate el queso crema hasta que esté liso. Añade el queso curado poco a poco y emulsiona hasta obtener una crema homogénea.

Montaje y presentación

Una vez frías las galletas de aceituna negra, dispón una pequeña cantidad de la crema de queso Flor de Esgueva sobre una de ellas. Cubre con otra galleta y presiona suavemente hasta formar una "oreo", cuidando que el relleno quede visible de manera uniforme. Coloca las galletas en el plato de forma limpia y ordenada, simulando una galleta Oreo y resaltando su estética sencilla y elegante. Sirve en frío o ligeramente atemperadas, según el contraste de texturas deseado.





Inma Jiménez Luque



INGREDIENTES

Panecillo sin gluten con aceitunas aloreñas

- 200 g de harina de arroz
- 200 g de harina de trigo sarraceno
- 590 g de agua
- 10 g de Psyllium
- 90 g de aceitunas verdes aloreñas
- 40 g de AOVE Burgoliva
- 7 g de sal

Crema de queso Flor de Esgueva Viejo

- 50 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 130 g de nata
- 1 yema de huevo
- 15 g de mantequilla
- 3 g de Maizena
- C/s de sal en escamas
- C/s de flor de Hierbabuena (seca) y pimienta negra

Salmón curado

- 500 g de salmón
- 500 g de azúcar
- 500 g de sal
- 1 remolacha

Reducción de vino

- 500 ml de vino tinto Ribera del Duero Ederra
- 2 C/s de miel de castañas

ELABORACIÓN

Panecillo sin gluten con aceitunas aloreñas

Mezclar todos los ingredientes con el agua templada. Poner en moldes y meter en el horno 25 min a 50°C / 10 min a 150°C / 20 min a 180°C.

Crema de queso Flor de Esgueva Viejo

Mezclar la maizena con la nata en frío. Ponerla en el fuego, añadir el queso rallado, la sal, mover con varilla y añadir la yema de huevo. Fuera del fuego añadir la mantequilla, la hierbabuena seca recién molida y la pimienta negra.

Salmón curado

Poner el salmón con la sal, el azúcar y la remolacha cruda rallada durante 12 h en la nevera. Después cortarlo en brunoise y reservar hasta el emplatado.

Reducción de vino

Poner al fuego el vino y la miel hasta que quede 1/3 de su volumen.

Emplatado

Con ayuda de una jeringa rellenar los panecillos con 15 ml de la crema de queso. Colocar un poco más de crema encima del pan y colocar el tartar de salmón aliñado con un poco de aceituna y unas gotas de reducción de vino tinto. Rallar un poco de queso por encima. El plato es una canasta de esparto, hecha con pleitas. Disponemos en el interior flores de romero y salvia para recordar los aromas del campo.



EL IDILIO DE FLOR DE ESGUEVA Y LA CEBOLLA MAJORERA



Eduardo Pelayo González



INGREDIENTES

- 400 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 100 g de turrón de Jijona
- 200 ml de nata 32% M.G.
- 2 g de cúrcuma
- 500 g de cebolla roja Majorera
- 150 g de azúcar moreno
- 2 g de sal Maldon
- 200 ml de vino Malvasía Volcánica
- 15 uds de Pani Puri
- 500 ml de aceite de girasol
- 3 manzanas Reineta
- 1 manojo de tomillo limonero
- 200 ml de agua
- 5 g de instangel

ELABORACIÓN

Gelatina de reineta y tomillo limón

Lavar las manzanas Reineta, descorazonarlas y trocearlas. Deshojar 6 ramitas de tomillo limonero. Licuar las manzanas con el tomillo y el agua hasta pulir muy fino. Colar pasándolo por paño y chino para obtener un zumo limpio y sin pulpa. Verterlo en un cazo y calentar, agregar el Instangel e incorporar perfectamente con la ayuda de unas varillas. Pasar a molde plano y refrigerar.

Cebolla roja Majorera caramelizada con Malvasía Volcánica

Pelar y lavar las cebollas. Cortar en brunoise. Llevarlas a un cazo con una cucharadita de aceite, rehogarlas a fuego suave hasta que empiecen a sudar sin coger color. Añadir la sal Maldón y el azúcar. Incorporar todo hasta que empiece a fundirse el azúcar. Agregar el vino Malvasía Volcánica, evaporar el alcohol y dejar cocinar. Reservar.

Espuma de Flor de Esgueva y turrón de Jijona

Quitar las cortezas al queso Flor de Esgueva y rallarlo. Ponerlo en un cazo con la nata y la cúrcuma, llevar a fuego suave e infusionar hasta que se integre el queso con la nata. Trocear el turrón de Jijona e incorporar, dejando que se integre. Meter en sifón con una carga, agitar enérgicamente y comprobar que sale con la textura deseada. Si no fuera así, ponerle otra carga y volver a agitar.

Pani Puri

Calentar el aceite de girasol, freír los pani puri y pasar por papel absorbente. Cortarles una tapa para poder rellenarlos.

Gelatina de reineta y Malvasía Volcánica

Desmoldar la gelatina y trocear en dados muy pequeños. Deshojar con cuidado hojas de tomillo limonero para decorar.

Montaje

Disponer un poco de caramelo de la cebolla en el centro del plato y sobre este colocar el pani puri con la abertura hacia arriba. Poner una cucharadita de cebolla Majorera caramelizada con Malvasía Volcánica, rellenar con la espuma de Flor de Esgueva y turrón de Jijona hasta la mitad. Incorporar unos dados de gelatina de reineta y completar con la espuma de Flor de Esgueva hasta dejar un pico que sobresalga del pani puri. Rematar con unos dados de gelatina de reineta y decorar con las hojas de tomillo limonero.





Carlota Casanovas



INGREDIENTES

Masa de la Lionessa

- 130 g de leche
- 130 g de agua
- 110 g de mantequilla
- 150 g de harina
- 300 g de huevo

Craquelín

- 20 g de harina de almendra
- 80 g de harina
- 100 g de azúcar
- 80 g de mantequilla

Relleno de queso Flor de Esgueva

- 200 g de queso Flor de Esgueva
- 150 g de leche
- 120 g de nata
- 1 o 2 hojas de gelatina

Interior de calabaza

- 200 g de calabaza
- 50 g de azúcar
- 2 g de canela

Crujiente de oliva negra de Aragón

- 85 g de puré de aceituna negra de Aragón
- 105 g de harina
- 95 g de mantequilla
- 90 g de huevo
- 2 g de sal

ELABORACIÓN

Masa de la Lionessa

Poner en un cazo la leche, el agua y la mantequilla. Cuando la mantequilla rompa a hervir, añadir la harina de golpe y mezclar bien sin parar para evitar grumos. Cocer hasta que se empiece a pegar en el cazo. Dejar enfriar y añadir los huevos de uno en uno. Poner en manga con boquilla lisa y forma.

Craquelín

Mezclar todos los ingredientes en un bol. Estirar láminas entre dos papeles sulfurizados. Cortar círculos con un cortapastas y llevar al congelador. Poner un círculo sobre cada lionessa y cocer en el horno con calor arriba y abajo a 180°C durante 20 min.

Relleno de queso Flor de Esgueva

Poner la gelatina a remojo en agua fría. Poner en un cazo la leche y la nata. Añadir el queso y fundirlo sin que llegue a hervir. Añadir la gelatina para que se deshaga y guardar en nevera.

Interior de calabaza

Pelar la calabaza y cortarla en dados. Ponerla en un bol con el azúcar y la canela. Dejarlo en nevera un día. Cocer la calabaza a fuego suave en su propio zumo y dejar enfriar.

Crujiente de oliva negra de Aragón

Pomar la mantequilla en dados. Juntar la harina y el puré de aceituna negra. En un bol mezclar la mantequilla pomada con la mitad del huevo y la mitad de la mezcla de harina con oliva negra. Mezclar bien y añadir la otra mitad de huevo y la otra mitad de harina con oliva negra. Estirar entre dos papeles y cortar con la forma deseada. Congelar para manipular mejor.

Montaje

Cortar la Lionessa por la parte superior. Rellenarla con la crema de queso y hacer un hueco en medio. Poner el interior de calabaza y tapar la lionessa. Pasar por queso rallado Flor de Esgueva (para simular la lana). Terminar poniendo una galleta con forma de cabeza de oveja encima. Se recomienda comer de un bocado.





Dany Castro Espinar



INGREDIENTES (4 PAX)

Buñuelos de queso Flor de Esgueva Viejo

- 100 g de queso Flor de Esgueva Viejo rallado
- 1 clara de huevo
- 50 g de polvo de pan de gamba (sin freír) para el rebozado
- 1 L de aceite de girasol para freír

Toffee de yemas picantes

- 150 g de yemas de huevo pasteurizadas
- C/s de sal
- C/s de salsa Siracha

Gel de miel y Yuzu

- 100 g de miel pura de abejas
- 80 g de zumo de Yuzu
- 20 g de agua
- 4 g de hojas de gelatina

ELABORACIÓN

Buñuelos de queso Flor de Esgueva Viejo

Primero debemos rallar el queso, luego lo mezclamos muy bien con la clara de huevo hasta que quede homogéneo. En este paso, hacemos las bolas o los buñuelos y dejamos enfriar. Por otro lado trituramos el pan de gambas para obtener un polvo por el cual vamos a pasar los buñuelos para rebozarlos y que al freír queda una textura muy crujiente y soufflada. Por último freír a 175°C y dorar por todas las partes, reservar en papel absorbente y emplatar.

Toffee de yemas picantes

Añadimos sal a las yemas pasteurizadas y las pasamos por un colador. Las envasamos al vacío y cocinamos a baja temperatura sobre los 70°C durante 1 h con un ronero. Seguidamente enfriamos y añadimos la salsa de siracha picante al gusto. Reservamos en manga pastelera hasta su uso.

Gel de miel y Yuzu

Ponemos a calentar la miel con el zumo de yuzu y el agua hasta los 80°C. Por otro lado, hidratamos las hojas de gelatina y las introducimos en la mezcla caliente. Homogeneizamos y en este paso apagamos el fuego. Reservamos en frío. Una vez ya gelificado lo pasamos por la túrmix para obtener una textura de gel. Reservamos en manga pastelera hasta su uso.

Emplatado

En la base del plato colocamos bastante gel de miel y yuzu. Antes de colocar el buñuelo encima, lo rellenamos por debajo con el toffee de yemas. Seguidamente lo colocamos sobre el gel y por último, decoramos con un poco de algodón de azúcar que emula la lana de la propia oveja, aportando además un toque dulce a la elaboración. Se propone al comensal envolver el buñuelo con la "lana" y disfrutar del bocado.



LA VERDADERA FLOR DE ESGUEVA



Iván Gómez Salmerón



INGREDIENTES

Crema de queso Flor de Esgueva

- 300 g de Flor de Esgueva Viejo
- 100 g de nata de cocina
- 85 g de queso crema
- 10 ml de agua tibia

Gel de higos

- 400 g de puré de higos
- 4,8 g de Agar-agar
- 0,8 g de goma xantana
- 20 g de azúcar

Crema de sobrasada y miel

- 150 g de queso crema
- 30 g de miel de flores
- 50 g de sobrasada
- 15 g de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Flor manchega

- 2 huevos
- 15 g de azúcar
- 125 ml de leche entera
- Sal
- 200 g de harina de trigo
- 500 ml de aceite de girasol

ELABORACIÓN

Crema de queso Flor de Esgueva

Verter todos los ingredientes en la Thermomix y triturar a 60°C y velocidad 6 durante 6 min hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Reservar en manga pastelera (Es recomendable que las mangas sean pequeñas para un mejor manejo a la hora del emplatado).

Gel de higos

En primer lugar, preparar los ingredientes secos. Mezclar el azúcar, el agar-agar y la goma xantana en un bol (evitando los grumos). En una sartén calentar el puré de higos a unos 60°C. Alcanzada la temperatura, añadir la mezcla de ingredientes secos (agar-agar, azúcar y Xantana) poco a poco y sin dejar de remover para evitar grumos. Dejar hervir durante 1 o 2 minutos para activar de forma completa el agar-agar. Pasados los 2 min, colocar la mezcla en una gastro rectangular (1/1) y mover hasta que la mezcla se distribuya por todo el recipiente. Seguidamente refrigerar (aprox. 1 h). Por último, introducir la mezcla ya gelificada en una procesadora de alimentos o Thermomix hasta que tengamos una mezcla homogénea y lisa. Si es necesario, se puede añadir un poco de agua para ajustar la mezcla. Reservar en mangas pequeñas para su mejor manejo a la hora del emplatado. Seguidamente refrigerar.

Crema de sobrasada y miel

En un bol mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. (Si es necesario se puede aplicar un poco de calor al baño maría para integrar todo mejor). Reservar en mangas pequeñas para su mejor manejo a la hora del emplatado. Seguidamente refrigerar.

Flor manchega

En un bol añadir los 2 huevos, el azúcar y batir. Seguidamente añadir una pizca de sal, la leche y la harina tamizada poco a poco mientras integramos. Dejar reposar la masa 30 min. Una vez la masa haya reposado, añadir en una olla el aceite de girasol y calentar en torno a los 200-220°C. Cogér el molde de flor manchega e introducir en el aceite caliente durante unos 15 seg. Sacar y sumergir directamente en el bol con la masa. Levantar el molde y golpear de forma cuidadosa en el palo para quitar el excedente e introducir de nuevo en el aceite caliente dando pequeñas sacudidas, para que la masa se suelte del molde metálico. Freír por 20-30 seg más (hasta obtener el color deseado) y retirar sobre papel de cocina para que absorba el excedente de aceite.

Emplatado

Rellenar la parte central y el contorno de los círculos exteriores con la crema de queso Flor de Esgueva Viejo y con la ayuda de una espátula pequeña aplanar la crema de queso excedente (con mucho cuidado para evitar que se rompa la flor frita). En las esquinas colocar 4 puntos de crema de sobrasada y miel. En las 4 esquinas contrarias (las sobrantes), colocar los puntos de gel de higo. Encima de estos, un pequeño punto de la crema de Flor de Esgueva. (Contraste rojo/blanco). Flores comestibles. En el centro ponemos un punto de gel de higo (servirá de pegamento para la flor principal). Colocamos la flor, intentado que los pétalos queden arriba (más volumen). Sobre dos de los puntos de sobrasada colocamos los brotes de mostaza y sobre los dos puntos de sobrasada opuestos colocamos otros dos pétalos. Para terminar, en 4 de los agujeros rellenar también con crema de queso y encima de esta con más gel de higos.





Alexandre Ivany Campos



INGREDIENTES

Almogrote de Esgueva

- 200 g de queso Flor de Esgueva
- 2 dientes de ajo
- 20 g de pimentón dulce
- 20 g de pimentón picante
- 5 g de comino
- 2 g de sal
- Aceite oliva (Emulsionar hasta textura)

Base Takoyaki

- 125 g de Almogrote de Esgueva
- 20 g de Kimchi base
- 250 g de Nata
- 50 g de mantequilla

Masa Takoyaki

- 240 g de huevo
- 35 ml de miel de palma
- 150 ml de agua
- 3 g de bicarbonato

Espuma de queso Flor de Esgueva y mojo verde

- 200 g de nata
- 10 g de cilantro
- 5 g de comino
- 2 g de vinagre
- 4 g de aceite oliva
- 2 g de sal

Cristal de polvo de oro

- 50 g de Isomalt
- 5 g de colorante de oro en polvo

ELABORACIÓN

Takoyaki

Llevar todos los ingredientes a 95°C y triturar. Introducir en moldes y poner en abatidor. Una vez congelados, desmoldar y pasar por la masa de Takoyaki y freír a 180°C hasta obtener el color y textura deseada. Reservar y hornear 3 min a 180°C en seco. Emplatarse con el resto de ingredientes.

Espuma de queso Flor de Esgueva y mojo verde

Llevar todos los ingredientes a 90°C, triturar y colar. Por último, introducir en sifón con dos cargas.

Cristal de polvo de oro

Llevar a temperatura de caramelo y con molde ir levantando poco a poco para ir consiguiendo la textura deseada. Reservar.

Montaje

Rellenar el Takoyaki con el Almogrote de Esgueva. Colocar sobre él, la espuma de Flor de Esgueva y mojo verde. Decorar con el cristal de polvo de oro.



PALOMITAS DE FLOR DE ESGUEVA



Marcos Velasco



INGREDIENTES

- Hoja de Sisho
- Queso Flor de Esgueva Viejo
- Nata
- Leche
- Harina
- Clara de huevo
- Airbag Pork
- Cerezas
- Aceite de girasol
- Huevo
- Sal
- Polvo de aceituna verde deshidratada
- Esencia de anchoa Doña Tomasa
- Sal de vino tinto
- Verdejo
- Goma Xantana

ELABORACIÓN

Para la emulsion de cerezas

Trituramos la carne de cereza, añadimos el huevo, la sal y el aceite de girasol a hilo fino y emulsionamos hasta el punto perfecto.

Para la reduccion de Verdejo

Reducimos el Verdejo a la mitad y trituramos en Thermomix con goma xantana y reservamos.

Para la sal de vino tinto

Calentamos la sal en una sartén y cuando esté bien caliente añadimos un poco de vino tinto hasta teñir, dejamos secar y reservamos.

Para el polvo de aceituna verde

Deshidratamos estiradas y picadas finamente las aceitunas durante 12 h a 90°C. Trituramos en Thermomix hasta reducir las a un polvo fino. Reservamos.

Para las bolitas de queso Flor de Esgueva

Trituramos bien el queso en la Thermomix. Añadimos la leche y la nata caliente, dejamos triturar bien y reservamos en camara. Después, hacemos bolitas con ayuda de un poquito de harina.

Para la fritura

Cogemos las bolitas de queso, las pasamos por claras de huevo batidas y después rebozamos en el airbag de cerdo. Freímos durante 10 seg a 210°C.



NIGIRI TEMPLADO DE FLOR DE ESGUEVA



Juan Antonio Rodríguez



INGREDIENTES (10-12 PAX)

Falso arroz / base de nigiri (queso)

- 120 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva rallado
- 20 ml de nata
- 15 ml de caldo de gallina

Gallina vieja guisada y prensada

- 1 gallina vieja
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- 1 hoja de laurel
- Cubrir con agua

Portobello sous vide

- 10/12 sombreros de champiñón Portobello
- 40 g de mantequilla
- C/s de tomillo fresco
- 20 ml de soja clara

Yema al wasabi

- 20 g de yema de huevo
- 20 g de wasabi
- 15 ml de caldo de gallina

Jugo de gallina

- 100 ml de caldo de gallina
- 10 g de mantequilla (noisette)

ELABORACIÓN

Falso arroz / base de nigiri (queso)

Rallar el queso muy fino y mantener en frío. Colocar el queso en un cazo bajo junto con la nata y el caldo. Calentar a fuego muy suave, removiendo constantemente. Fundir solo lo justo hasta obtener una masa ligada, brillante y compactable. Retirar del fuego. Aún caliente, moldear óvalos tipo nigiri de 18-20 g, con las manos ligeramente humedecidas. Reservar templado para el pase.

Gallina vieja guisada y prensada

Guisar la gallina con el resto de ingredientes a fuego suave durante 3-4 h. Colar y reservar el caldo. Deshuesar y deshilar la carne. Reducir parte del caldo hasta obtener una demi glace. Ligar la carne con su propio jugo reducido. Prensar en bandeja y enfriar completamente. Cortar láminas finas del tamaño del nigiri.

Portobello sous vide

Limpiar los Portobellos. Envasar al vacío con mantequilla, tomillo y toque de soja. Cocinar sous vide a 85°C durante 45 min. Enfriar rápidamente. Antes del pase, soquete para caramelizar.

Yema al wasabi

Colocar la yema en un bol. Añadir el wasabi y mezclar suavemente. Incorporar el caldo caliente poco a poco hasta obtener una salsa espesa y brillante. Envasar al vacío. Cocinar sous vide a 65°C durante 1/1,5 h. Mantener templado para el pase.

Jugo de gallina

Reducir el caldo hasta una textura ligeramente napante. Fuera del fuego, emulsionar con la mantequilla noisette. Reservar caliente.

Montaje

Colocar el portobello sobre la base de nigiri de queso. Poner sobre el portobello la lámina de gallina vieja prensada. Entre capas, añadir yema de wasabi que ayude a fijarlas. Servir junto al caldo de gallina caliente en el que mojaremos el nigiri antes de comerlo.





Keyllys Pérez Luna



INGREDIENTES

Crema de queso Flor de Esgueva Viejo

- 265 g de nata 35% M.G.
- 250 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 1 g de sal fina

Compota de pera al romero

- 2 peras de agua medianas
- 20 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- El zumo de 1/2 limón
- 1 rama de romero fresco

Crujiente de Flor de Esgueva Gran Reserva

- 105 g de claras de huevo
- 10 g de azúcar
- 80 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva rallado
- 42 g de harina floja
- 16 g de aceite de girasol
- 8 g de nata 35% M.G.
- 6 g de queso crema
- 6 g de sal fina

Pasto de romero y queso

- 70 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 30 g de romero seco

ELABORACIÓN

Crema de queso Flor de Esgueva Viejo

Rallar o trocear el queso. Calentar la nata sin que hierva. Verter la nata caliente sobre el queso. Triturar hasta obtener una crema lisa. Añadir la sal y emulsionar. Enfriar y pasar a manga.

Compota de pera al romero

Pelar las peras y cortarlas en dados pequeños. Derretir la mantequilla en un cazo. Añadir la rama de romero y perfumar. Incorporar las peras, añadir el azúcar y el zumo de limón. Tapar y cocinar 15/20 min. Retirar el romero y triturar hasta obtener una compota fina. Pasar a manga y enfriar.

Crujiente de Flor de Esgueva Gran Reserva

Colocar el queso en el vaso de túrmix. Añadir la nata, el queso crema, el aceite, la sal y triturar hasta obtener una pasta fina. Añadir el azúcar, la harina y triturar hasta homogeneizar. Incorporar las claras y mezclar suavemente sin montar. Reposar 20/30 min en frío y extender a 2 mm en moldes. Hornear a 155/160°C. Retirar cuando esté seco pero flexible. Desmoldar en caliente y dejar enfriar para cristalizar.

Pasto de romero y queso

Triturar el romero seco y pasarlo por un tamiz fino. Mezclar con el queso rallado y reservar en seco.

Montaje

Formar dos mitades de oveja con la crema de queso. Colocar una pequeña cantidad de compota de pera en el centro y añadir una pequeña cantidad de caviar. Unir las dos mitades. Espolvorear queso Gran Reserva rallado por encima y colocar la oveja sobre el pasto.





Noelia Morillas



INGREDIENTES

Masa quebrada

- 85 g de harina
- 50 g de mantequilla fría
- 20 g de queso Flor de Esgueva
- 30 g de azúcar glas
- 15 g de yema de huevo

Crema de Flor de Esgueva

- 150g de queso Flor de Esgueva
- 11 g de yema de huevo
- 40 g de huevo entero
- 150 g de queso crema
- 10 g de harina
- 75 g de azúcar
- 20 g de crema líquida
- 2 g de hojas de gelatina

ELABORACIÓN

Masa quebrada

Colocar la harina en un bol. Agregar la mantequilla fría en trozos pequeños y frotar rápidamente con las yemas de los dedos hasta obtener una textura arenosa y desmenuzada. Agregar el queso Flor de Esgueva y el azúcar glas. Añadir la yema de huevo y mezclar hasta que la masa se una. Envolver en papel film y refrigerar durante al menos 2 h. Estirar la masa entre dos hojas de papel de hornear hasta el grosor de 3 mm y dejar reposar en el congelador durante unos minutos. Perforar la masa con el aro deseado y enfriar en el congelador durante 30 min. Hornear con ventilador a 160°C durante 15 min hasta que estén doradas.

Crema de Flor de Esgueva

Hidratar la hoja de gelatina en agua fría durante unos 10 min. En el recipiente de la Thermomix, añadir la yema de huevo, el huevo entero, la harina y el azúcar. Mezclar durante 10 seg a velocidad 4 para un resultado más suave. Agregar el queso crema, la crema líquida y el queso Flor de Esgueva rallado muy fino. Cocinar durante 8 min a 90°C y velocidad 6. Al final de la cocción, escurrir la gelatina y añadirla a la mezcla aún estando caliente 30 seg a velocidad 3 para derretir y combinar uniformemente la gelatina. Transferir la crema a un bol o a una manga pastelera. Dejar enfriar completamente y refrigerar durante al menos 2 h antes de usar.

Montaje

Rellenar el taco de masa quebrada con la crema de Flor de Esgueva. Decorar con pétalos de flor.





Carlos López Mescua



INGREDIENTES

Crujiente de centeno, nuez y Flor de Esgueva Viejo

- 160 g de harina de centeno
- 100 g de nueces tostadas
- 80 g de queso Flor de Esgueva Viejo rallado
- 2 g de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 2 claras de huevo
- 80 g de mantequilla pomada

Cremoso de Flor de Esgueva Viejo

- 125 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 140 g de nata 35% M.G.
- 210 g de leche
- 1 g de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 3 g de Agar-agar

Gel de cebolla, manzana y vino Verdejo de Rueda

- 20 g de aceite de oliva
- 80 g de cebolla dulce
- 20 g de azúcar moreno
- 100 g de manzana Golden
- 100 ml de vino blanco Verdejo de Rueda
- 2 g de Agar-agar

Otros

- Microbrotes y flores comestibles

ELABORACIÓN

Crujiente de centeno, nuez y Flor de Esgueva Viejo

Precalentamos el horno a 165°C. Tostamos las nueces. Ponemos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos hasta conseguir una masa fina. Dejamos reposar unos 10 min en la nevera. Con un rodillo extendemos sobre un silpat la masa hasta conseguir un grosor de 4 mm aprox. Daremos forma de cabeza de oveja. Horneamos a 165°C entre 13-15 min y dejamos enfriar.

Cremoso de Flor de Esgueva Viejo

En un cazo añadimos todos los ingredientes y los cocinamos hasta que lleguen a hervir. Retiramos del fuego y lo trituramos, colamos y dejamos que se enfríe y gelifique. Luego cortamos a dados y trituramos con túrmix hasta obtener una crema, reservamos en manga.

Gel de cebolla, manzana y vino Verdejo de Rueda

Cocinamos la cebolla con AOVE hasta caramelizarla con un poco de sal, añadimos la manzana pelada y cortada a dados con el azúcar hasta que esté blandita, luego añadimos el vino y dejamos que se evapore el alcohol. Añadimos el agar agar y lo dejamos un minuto. Retiramos y trituramos con túrmix. Reservamos en manga.

Montaje

Sobre un crujiente añadimos una porción de cremoso y unos puntitos de gel. Después tapamos con otro crujiente. En un plato, disponemos un punto de cremoso y sobre él colocamos nuestro bocado. Decoramos con gel, unos brotes y flores.





Luis Vicente Zaldívar



INGREDIENTES

Sobao

- 20 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 125 g de mantequilla (pomada)
- 125 g de azúcar
- 2 huevos tamaño M
- 125 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 cucharadita de miel
- 1 pizca de sal

Recubrimiento del sobao

- 30 g de queso Flor de Esgueva Viejo
- 1 cucharada de miel
- 10 almendras Marcona

Gelatina de infusión de regaliz de palo y azafrán

- 200 ml de agua mineral
- 2 cucharadas de regaliz de palo rallado
- 4 hebras de azafrán
- 2 g de agar-agar

Escabeche de borraja y queso Flor de Esgueva Gran Reserva

- 20 g de queso Flor de Esgueva Gran Reserva
- 2 tallos de borraja
- 1 parte de agua
- 1/2 parte de AOVE
- 1/2 parte de vinagre de vino blanco
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Sobao

En un bol amasamos la mantequilla con el azúcar y la miel hasta obtener una mezcla cremosa. Añadimos los huevos uno a uno batiendo bien después de cada incorporación para que se integren completamente. Incorporamos la harina tamizada junto con la levadura y la sal. Mezclamos con suavidad hasta que no queden grumos y añadimos el queso Flor de Esgueva Viejo rallado. Vertemos la masa en un molde para conseguir una vez horneado, una altura de unos 2 cm. Con el horno precalentado a 180°C horneamos durante unos 20 min hasta que esté dorado.

Recubrimiento del sobao

Trituramos el queso Flor de Esgueva Viejo junto con 10 almendras Marcona y reservamos.

Gelatina de infusión de regaliz de palo y azafrán

Tostamos las hebras de azafrán. Llevamos a ebullición el agua. Retiramos del fuego e infundimos el regaliz de palo y el azafrán. Colamos y llevamos de nuevo al fuego esta infusión. Añadimos el agar y cuando hierva, retiramos y vertemos en un plato llano buscando el grosor de nuestra gelatina.

Escabeche de borraja y queso Flor de Esgueva Gran Reserva

Cortamos los tallos de borraja para introducirlos en la mezcla de agua, AOVE, vinagre y sal y cocinamos durante 15 min. Una vez frío, utilizamos el escabeche para macerar durante unas horas unos trocitos de queso Flor de Esgueva Gran Reserva.

Montaje

Con un cortapastas de 3 cm de diámetro sacamos una pieza del sobao. Seguidamente cortamos la pieza por la mitad, humedecemos las dos partes con miel y rebozamos con la mezcla de queso y almendra. Con el mismo cortapastas y una vez gelatinizada la infusión, cortamos un disco de gelatina que colocamos entre las dos piezas del sobao. Colocamos delicadamente en la parte superior nuestros trocitos escabechados de queso y borraja para culminar con una nube de algodón de azúcar. Presentamos nuestro "Bocado de Paz" sobre una pipa.



UNA MARCA SÓLIDA Y DIFERENCIADA



9 DE CADA 10 consumidores conoce Flor de Esgueva



80% de los consumidores consideran comprar la marca



MARCA ASPIRACIONAL
Destacando en atributos importantes para los consumidores como la calidad, el placer, el sabor y el saber hacer.

Source: BHT 2023 Kantar

¿QUÉ HACE ÚNICOS A NUESTROS QUESOS?



EXPERIENCIA

Flor de Esgueva es el resultado de más de cinco generaciones de maestros queseros dedicados a la perfección. Este legado de excelencia y tradición garantiza un queso de calidad superior, con un sabor y textura únicos que reflejan el buen hacer y la pasión de nuestros maestros queseros.



ELABORACIÓN

Elaborado con 100% leche cruda de oveja*, los quesos Flor de Esgueva siguen un proceso meticuloso y un cuidado por parte de nuestros maestros queseros garantizando el punto óptimo de maduración.

*Excepto los quesos frescos



CALIDAD

La utilización de leche cruda de oveja de primera calidad, proveniente de ganaderos locales, cuyas ovejas pastan en las llanuras castellanas, enriqueciendo el sabor del queso y un proceso de producción que respeta la tradición y el saber hacer, resultan en un queso con calidad superior y un sabor y textura únicos. La dedicación a la excelencia ha sido premiada en numerosas ocasiones, siendo el queso preferido y el más premiado.



ORIGEN

Origen en la comarca de Peñafiel, en el corazón de la Ribera del Duero, los quesos Flor de Esgueva reflejan la riqueza y tradición de su tierra. Este compromiso con el origen y la autenticidad se traduce en quesos que capturan la esencia de Castilla y León.



FLOR DE ESGUEVA VIEJO

INTENSIDAD: 4/5



- MADURACIÓN:** Mínimo 7 meses.
- SABOR:** Intenso y complejo, notas saladas, retrogusto a frutos secos, ligera sensación picante.
- ASPECTO:** Tonalidades amarillas claras, corteza natural.
- TEXTURA:** Cremosa y flexible, compacta y firme.
- AROMA:** Evolucionados y profundos, toques lácticos, aroma animal pronunciado.



FLOR DE ESGUEVA GRAN RESERVA

INTENSIDAD: 5/5



- MADURACIÓN:** Mínimo de 9 meses.
- SABOR:** Fuerte y picante, notas ligeramente ácidas, retrogusto agradable y peculiar gracias a la curación.
- ASPECTO:** Color amarillento, según la maduración, corteza natural.
- TEXTURA:** Dura y granulosa, cristales de tirosina.
- AROMA:** Intenso, recuerdos a frutos y granos tostados, y madera.



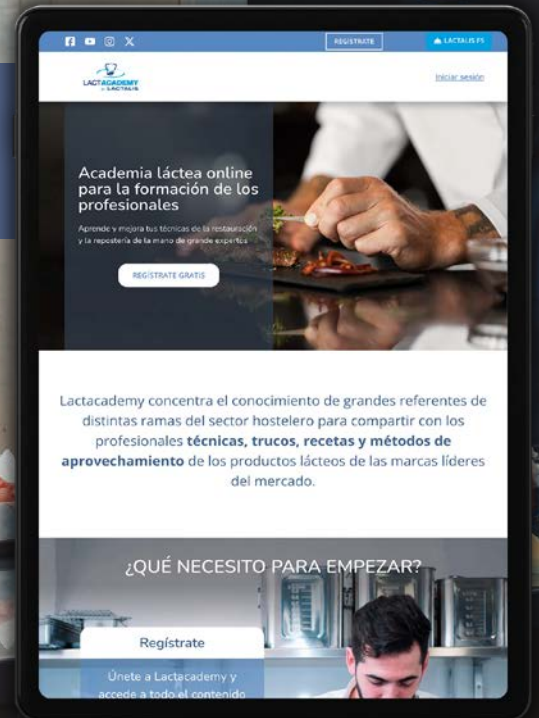
La Academia Láctea Online para la formación de profesionales

100% Online
100% Gratis
100% Profesionales

**¡ACCEDE
GRATIS!**



www.lactacademy.com



Convierte la inspiración en evolución profesional

En Lactacademy encontrarás:



**Técnicas
profesionales**
paso a paso



Recetas
desarrolladas por
chefs en activo



**Aplicaciones
reales** de
productos lácteos



**Contenido
actualizado** y
especializado

**Porque detrás de cada gran receta,
hay horas de aprendizaje.**

Delicias
Maestras
con



**FLOR[®]
ESGUEVA**
MAESTROS QUESEROS



Nutriendo el futuro

