



Francia

ROQUEFORT PAPILLON

La leyenda cuenta que un joven pastor se olvidó en una cueva su zurrón con un trozo de queso fresco y un trozo de pan de centeno dentro. Cuando lo recuperó días después, el pan se había enmohecido y había contaminado el queso. Decidió probar el queso y había nacido el queso Roquefort.

Las ovejas del Roquefort son de raza Lacaune y son muy resistentes. Han evolucionado a lo largo de los años a través de una constante selección natural.

1er. QUESO DEL MUNDO EN OBTENER UNA PROTECCIÓN POR DECRETO ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA ROQUEFORT PAPILLON RÉVÉLATION GANADOR DEL PREMIO "CHAMPION SUPRÊME » EN LOS WORLD CHEESE AWARD 2017



Aveyron
Francia



1/2 Rueda. 1,4 Kg.

La DOP permite elaborar Roquefort en un perímetro de unos 100 Km alrededor del pueblo de Roquefort.

Son zonas rurales con muchas colinas cultivadas de trigo y cebada.

El pueblo de Roquefort es el único sitio donde se puede afinar el queso en el interior de la montaña, en la cueva natural.

Historia y elaboración

La quesería Papillon está en el pueblo de Roquefort y lleva un siglo de pasión por los quesos. El moho de color verde azulado se llama Penicillium Roqueforti. Es de la misma miga del pan enmohecido que se saca el Penicillium.

Cada año hacen la fiesta del pan en el pueblo, donde elaboran 700 panes de centeno. Estos son tostados y dejados en las cuevas Papillon hasta que las migas se pueden usar para formar el azul de los quesos. La roca de Combalou, que está respaldada por el pueblo de Roquefort, se derrumbó hace un millón de años, dando a estas tierras su riqueza natural (bodegas y cuevas).



Horno de pan Papillon

Las cuevas naturales de Papillon son criptas con arcos y pilares que crean una increíble ciudad subterránea.

Es en este entorno mineral, con un microclima húmedo, fresco y constante, donde se guardan los quesos Roquefort de Papillon durante el tiempo necesario para que se forme el azul, tres semanas.



Cuevas naturales del pueblo de Roquefort

MARIDAJE

Acompañar con: nueces, avellanas, pera, manzana, higos, mermeladas, etc. También con hortalizas como la endivia.

Vino: vinos dulces naturales, vino oloroso tipo Jérez, Sauternes, Oporto ó vino tinto con cuerpo. Vinos espumosos secos.

Cerveza: cervezas belgas tipo Tripel, trapista o oscura.

Pan: pan de centeno, pan de nueces, pan de higos, pan de campero.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El queso Roquefort es un queso con muchas aplicaciones en la cocina. Se puede añadir Roquefort a prácticamente cualquier plato.

Lo podemos utilizar a diario en nuestra dieta.

Aquí tienes algunos ejemplos.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Cuña



• Tabla de queso con frutos secos

Desmigado



• Quiche y tartas (ver receta 1)
• Crepes
• Tortilla de Roquefort y calabacín (ver receta 3)
• Bocadillos

• Ensaladas varias
• Ensalada Waldorf
• Ensalada de Roquefort con manzana e higos

En salsa



• Croquetas
• Galletas
• Bacalao al horno con verduras y salsa de Roquefort (ver receta 2)

• Triturado con leche o yogurt (salsa para pasta y/o verduras)

RECETAS



INGREDIENTES

- 40 g de Roquefort
- 25 g de mantequilla
- 20 g de nueces picadas
- 3 endivias
- 1/2 masa de hojaldre rectangular
- 10 g de azúcar moreno

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar las endivias a la mitad longitudinalmente y, con otro corte, marcar el tallo de cada mitad sin acabar de separarla, para facilitar la cocción. Calentar la mantequilla en una cazuela y cocinar las endivias con tapa, por la parte plana primero, durante 10 minutos a fuego medio hasta dorar. Girarlas y cocinar 5 minutos más a fuego suave. Cortar la masa de hojaldre por la mitad en dos rectángulos. En un bol mezclar el queso Roquefort desmenuzado con las nueces picadas y el azúcar moreno.

MONTAJE

Disponer sobre cada trozo de masa tres mitades de endivia con la parte plana hacia arriba, de manera que sobresalga unos 2 cm de masa por los lados. Se puede recortar un poco de masa para ajustar el tamaño. Cocinar en el horno precalentado a 190o durante 15 min. Extender la mezcla de queso sobre las endivias y hornear 5 minutos más.

INGREDIENTES

- 300 g de morro de bacalao al punto de sal
- 250 g de patata
- 180 g de cebolla
- 180 g de tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- 100 g de Roquefort
- 100 g de cebolla

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar las patatas, cebolla y tomate a rodajas, mezclar con un chorro de aceite de oliva y sal. Colocar las verduras en una bandeja de horno y cocinar a 190o durante 35-40 minutos. Para la salsa, picar la cebolla y el ajo y desmenuzar el queso. Cocinar la cebolla con el ajo y la mantequilla a fuego medio, removiendo hasta dorar. Agregar el caldo de pollo y el Roquefort y continuar la cocción removiendo hasta fundir el queso y reducir el líquido. Condimentar con sal y triturar la crema. Colocar el bacalao sobre las verduras y hornear durante 8-10 minutos (dependiendo del grosor del bacalao). Servir con las verduras y la salsa de Roquefort caliente.

SALSA ROQUEFORT

- 20 g de mantequilla
- 80 g de caldo de pollo
- 1 diente de ajo



BACALAO AL HORNO CON SALSA ROQUEFORT Y VERDURAS

INGREDIENTES

- 60 g de Roquefort
- 200 g de calabacín
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 200 g de cebolla
- 3 huevos
- Sal

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla a dados. Rallar el calabacín. Desmiguar el queso y reservar. Cocinar la cebolla con el aceite a fuego medio, removiendo hasta caramelizar. Agregar el calabacín, subir el fuego y cocinar removiendo hasta que esté tierno. Batir los huevos, agregar la verdura caliente, el queso y condimentar con sal.

Cocinar la tortilla primero a fuego fuerte durante unos segundos y luego bajar al mínimo. Girar la tortilla y acabar la cocción a fuego lento.



TORTILLA DE ROQUEFORT, CALABACÍN Y CEBOLLA CARMELIZADA

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es