

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

LA COCINA DEL QUESO

Empezamos a desarrollar este curso en colaboración con José Luis Martín, una eminencia del mundo de los quesos artesanales hace ya unos años para escuelas y centros de cocina. Este curso tiene varias partes, como la elaboración de quesos base, cuajada, requesón, etc... Otra de fichas técnicas con fotos de los quesos utilizados para el curso y la última, un menú degustación de raciones pequeñas elaborado con estos quesos, desde las tapas hasta los postres, cada uno con un tipo diferente de quesos de nuestra geografía. De esta manera queremos demostrar que la utilización de los quesos en la cocina, sea moderna, clásica, casera o de autor no tiene limitaciones. Lo único es encontrar el queso que se adapte al plato que queremos elaborar. Como nota informativa, este curso está realizado en forma de menú degustación. Que los disfrutéis...

- El ajo blanco de requesón
- Chupa chups de queso, pistacho y arrop de granada
- Queso a la plancha, hueva de mujol y tartar de tomate
- Patata violeta, con queso de cabra, "Los Balanchares", trufa negra y brotes de orégano
- Cigala Ibérica, con sopita de yogurt casero
- Calamar relleno de sobrasada de San Joan, alubias tiernas, Mahon Curado y emulsión de azul de Valdeón
- Ensalada de pulpo seco, tomate seco, queso zamorano de Vicente Pastor, pan Carasau, rucula y aliño de mosto
- Bacalao asado, jugo de pollo de corral, crema de queso y lágrimas de guisantes
- Bocaditos de cerdo Ibérico, torta del Casar, salvia, puré de chirivía y reducción de Fondillon Salvador Poveda
- Flan de queso líquido, mermelada de tomate y chicharrones de pato
- Yogurt de cabra, chocolate, pan, aceite de oliva y escamas de sal

*(En este curso falta por introducir las recetas de cocina base que se utilizan, van incluidas dentro de cada receta)