

# El Queso de Cabrales

**E**l Queso de Cabrales es, sin lugar a dudas, el más conocido de los quesos astures y una de las señas de identidad de Asturias en el mundo. En consecuencia, es el que más literatura posee, el mejor estudiado y el más apreciado, lo que no le impide (o quizás por ello), ser objeto de frecuente fraude.

## Elaboración

Se elabora en diferentes lugares del Concejo del mismo nombre, como son Arangas, Arenas, Bulnes, Camarmeña, Carreña, Inguanzu, Sotres o Tielve, entre otros, y algunos de Peñamellera Alta. También otras localidades de fuera del Concejo e incluso de fuera de Asturias, pero dentro de la zona de Picos de Europa, producen quesos muy similares al Cabrales.

El Cabrales idóneo debe llevar mezcla de las tres leches de la zona: vaca, oveja y cabra. Esta mezcla aporta matices muy precisos de aroma y paladar.

La mezcla suele recibir el cuajo a unos treinta grados, en pequeña cantidad, a fin de que el cuajado sea lento. Una vez desuerada la masa, se pasa a moldes cilíndricos de 25 a 30 cm de diámetro y 7 a 15 cm de alto (antes eran de

madera, llamados amios; actualmente son latas agujereadas, para que salga el suero residual, o bien moldes de plástico que van sustituyendo de forma progresiva a los anteriores).

Sin otro prensado que el del propio peso de la cuajada, al cabo de unas horas se pasa a tablas de madera, donde seca durante varios días para ser al fin desmoldados.

Tras salarse por ambas caras uno o dos días, el producto queda listo para la fase de maduración, lo que tiene lugar en cue-

vas naturales sobre estanterías de madera (talameras). Allí debe permanecer un mínimo de tres meses, si bien cuatro (e incluso seis) parece el tiempo óptimo. En ese lapso se les da varias veces la vuelta por ambas caras, para que la curación sea homogénea.

## Características y presentación

La principal característica del Cabrales es su corte vetado, lo que se debe a los efectos del *Penicillium Roqueforti*, el más abundante en la microflora que reviste las paredes de las cuevas donde tiene lugar la fermentación, tan típica del Concejo.

Las piezas tienen un peso que va desde los tres hasta los cinco kilos, con una consistencia semidura y un color que va del blanco marfileño a tonalidades que apuntan al gris o al marrón a medida que envejece. Siempre presenta la veta azul.

El Queso de Cabrales fue el primero

de los quesos asturianos que consiguió la Denominación de Origen. Actualmente, el queso aparece en el mercado envuelto en papel de aluminio, el cual lleva sobreimpresa las antiguas hojas de «plaganu», acompañado de etiquetas del Consejo Regulador, lo que garantiza su control de calidad por el mismo.

Hay que desmentir aquí una antigua y totalmente incierta teoría por la que se dice que el auténtico Queso de Cabrales es aquél que tiene gusanos. Nada más lejos de la realidad: la presencia de gusanos en cualquier queso o alimento indica siempre una falta de cuidado e higiene, que debe ser motivo de rechazo por el consumidor.

El último domingo de agosto se celebra, en la localidad asturiana de Arenas, el Certamen del Queso de Cabrales, siendo éste uno de los más antiguos de España. ■



## EN LA COCINA

Por Valentín Nieves

Cheff de cocina internacional (\*)

Una vez en la mesa cada tipo de queso presenta una idoneidad específica para casar con esos complementos que le son afines, el pan y el vino. Las armonías que pueden trenzarse entre cada una de estas familias configuran un rompecabezas repleto de variantes y posibilidades.

Es evidente que los quesos tienden a unificar sabores, mejoran los vinos mediocres y relativizan la calidad de los reservas y grandes reservas.

La sidra es el acompañamiento natural del Cabrales, dos productos típicos asturianos. También, los olorosos dulces jerezanos y los moscateles alicantinos casan también con el Cabrales, como el Oporto, el Sauternes o el Tokaj, otras joyas europeas entre el universo de los vinos dulces.



## Bacalao a la crema de Cabrales

• **Tiempo de preparación:** 30 min.

• **Ingredientes para 4 personas:**

- 800 g de bacalao
- 60 g de mantequilla
- 1/2 litro de aceite de oliva
- 1 puerro de 400 g (aprox.)
- 2 cebollas escalonias
- 0.2 litros de sidra
- 200 g de Queso de Cabrales
- 1/4 litro de crema de leche
- 1/4 litro de caldo de pescado blanco
- Sal, pimienta y nuez moscada.

### Preparación:

Trocear el bacalao en trozos de 200 g. Harinar y freír en abundante aceite durante 7 minutos. Escurrir el aceite y añadirlo a la salsa. Agregar el caldo de pescado blanco y darle un hervor a todo el conjunto durante ocho minutos. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.

### Salsa:

Picar finamente las escalonias y el puerro, quitando las hojas duras. Freír en un recipiente termoresistente con el aceite, las escalonias y el puerro, sin que cojan color. Agregar el Cabrales y la sidra, dejar cocer durante 2 minutos y, a continuación, agregar la crema de leche. Salpimentar y dejar cocer durante 5 minutos a fuego lento.

Presentar el bacalao preferentemente en una cazuela de barro individual y espolvorear con perejil.

(\*) Valentín Nieves ha pasado por los fogones de restaurantes de la categoría de «Belxeneas», «Via Veneto», «El Dorado Petit», la cadena de restaurantes «Paradís» o el «Gran Casino» de Barcelona.

# **EUROFAN**<sup>®</sup>



**Toda una gama para satisfacer sus  
necesidades.**

**VENTILACIÓN - CALEFACCIÓN.**

**REFRIGERACIÓN - GESTIÓN.**

**ETC...**

JPN, S.L. Empresa encargada de la instalación ambiental del  
multiplicador en tres fases de Porcino de Soria

# **EUROFAN**<sup>®</sup>

Polígono Industrial Malpica, C/F Oeste  
Urbanización Gregorio Quejido, Naves 55-56  
50018 ZARAGOZA

Tel.: (976) 57 30 52 Fax: (976) 57 21 01