



Las Recetas del Festival



FESTIVAL

del

QUESO

LOS TOLDOS



~ Recetas del Festival ~

Bruschetta con queso de cabra

Ingredientes:

Pan de campo
Aceite de oliva y ajo
Queso de Cabra
Hojas de orégano
Ciboulette
Tomates disecados

Preparación,

Comenzamos cortando el pan en rebanadas de 2cm aprox., calentamos la plancheta y cuando esté bien caliente, tostamos el pan de ambas caras, rociándolo con aceite de oliva y ajo con movimientos circulares.

En la misma plancheta bien caliente, colocar una loncha de queso de cabra semi duro, le agregamos hojas de orégano, salvia ciboulette.

Cuando notamos que el queso formó una base crocante lo damos vuelta, logrando el mismo resultado de ambos lados.

Emplatamos: colocamos sobre el pan el queso de cabra semi fundido, le agregamos los tomates disecados y decoramos con ciboulette.



~ Recetas del Festival ~

Roseta con queso gouda y vegetales

Ingredientes:
(para 1 porción)

**Pan tipo roseta o
galleta pequeña**
1/4 ají rojo y verde
1/2 cebolla morada y blanca
Jamón cocido
Queso Gouda
1 huevo
Ciboulette

Preparación,

Primer paso: Cortamos vegetales en cubos pequeños, podés elegir los que más te gusten. En este caso utilizamos un cuarto de ají rojo y un cuarto de ají verde, media cebolla morada y media blanca, salteamos con aceite.

Segundo paso: Cortamos el pan a la mitad, quedando estilo tapa la parte superior.

Ahuecamos, sacando toda la miga y colocamos una feta de jamón cocido, logrando impermeabilizar el pan.

Continuamos con los vegetales y le agregamos queso Gouda rallado, un huevo crudo evitando el derrame del mismo, nuevamente queso y por último ciboulette.

Envolvemos el pan relleno con papel aluminio y lo mandamos al horno a temperatura moderada durante 10 minutos aprox.



~ Recetas del Festival ~

Omelette de queso gouda

Ingredientes:

4 huevos
1 cebolla
2 rebanadas de queso gouda “Los Holandeses”
2 rebanadas de jamón
Sal
Pimienta
Aceite

Preparación,

1- Cortar la cebolla en rebanadas finas y saltear en la sartén con un poco de aceite a fuego medio alto y reservar.

2- Enseguida batir los huevos hasta que estén espumosos, condimentar y reservar.

3- En una sartén caliente agregar la mitad de los huevos como para hacer un panqueque, 3 segundos después agregar sobre éste las rebanadas de jamón y queso Gouda junto con la mitad de la cebolla.

4- Doblar por la mitad y retirar del fuego para disfrutar del exquisito sabor del quesito derretido en tu boca... eet smakelijk!!!



~ Recetas del Festival ~

Pintxos de queso gouda

Ingredientes:

Dados de queso Gouda

Uvas (diferentes colores)

Tomates Cherry

Albahaca

Chorizo colorado / Jamón crudo

Baguette / Tortilla vasca

Bitterballen (mini albóndiga de carne rebozada)

Preparación,

Cortar la baguette en rodajas, rociar con aceite de oliva y pinchar los ingredientes, las combinaciones son infinitas, lo dejamos libre a tu paladar.

Podés también pinchar en palitos de brochete las bitterballen con tomates cherry, rallar queso Gouda sobre ellos y fundir el queso con un soplete de cocina.



~ Recetas del Festival ~

Muffins salados con queso gouda

Ingredientes:
(para 15 muffins apróx.)

50gr. de queso Gouda

2 huevos

1/2 vaso de aceite

250ml. de leche

1 1/2 vaso de harina

1 cuchara de sal

1 cuchara de levadura

Preparación,

Para la masa mezclar los huevos, aceite, leche, harina y la cucharada de levadura química y sal.

Añade a la mezcla el queso Gouda.

Puedes añadir jamón cocido, y también quedarán deliciosas.

Vierte la masa en moldes (hasta un poco más de la mitad) y hornea entre 180° y 200°C de 15 a 20 minutos.



~ Recetas del Festival ~

Pizza a la plancheta con longaniza y jamón crudo

Ingredientes:

(para la masa)

1 Kg. de Harina

Aceite de Oliva / Agua

Sal / Pizca de azúcar

Levadura fresca o masa madre

(para la cubierta)

Salsa de tomate

Queso fresco o mozzarella para derretir

Jamón crudo / Longaniza calabreza

Rúcula / Ají molido

Queso sardo rallado / Aceitunas negras

Preparación,

Para la masa debemos mezclar agua a temperatura ambiente levadura y la pizca de azúcar, agregar harina, amasar hasta que quede homogénea y agregar aceite al final, la masa tiene que quedar suave y muy hidratada.

Colocar en un recipiente tapado en heladera x 48 hs.

Armado,

Sacar el bollo del frío una hora antes de empezar a trabajar. Estirar con aceite en la misma plancheta o en una pala para pizza. Agregar la salsa de tomate y la mozzarella cortada bien fina.

Después de 10 min. con fuego medio armar la cubierta.

Cocinar unos minutos más y a disfrutar.



~ Recetas del Festival ~

Guiso de lentejas con chorizo colorado ahumado

Ingredientes:

Lentejas
Bondiola tipo fiambre
Chorizo colorado ahumado
Roast beef
2 cebollas / 2 cebollas de verdeo
2 tomates peritas
Aceite / Agua caliente
2 papas grandes
1 chorizo colorado
1 pimiento rojo
Sal / Pimienta / Ají molido
3 hojas de laurel / Vino blanco

Preparación,

Lavar, pelar y cortar todos los vegetales en cubos pequeños, el roast beef, la bondiola y el chorizo colorado en tiras. La zanahoria en rodajas finas. Cocinar las lentejas durante 40 min hasta que queden tiernas en una olla con abundante agua.

Cocción,

Saltear cebolla, ajo y morón, una vez que sude agregar la carne y los fiambres. Cocinar 15 min más. Agregar el resto de los vegetales y las lentejas y desglasar con el vino blanco, dejar destapado hasta que evapore el alcohol. Por último agregar papa y zanahoria, cocinar hasta que esté a punto la verdura. Si fuese necesario agregar caldo de verdura. Condimentar con sal, ají molido y pimienta durante la cocción.





¿QUESERÍA *DEL MUNDO SIN* QUESO?

www.generalviamonte.gob.ar
turismo@generalviamonte.gob.ar
Mitre 991 - WhatsApp: 2358 410825



Facebook & Instagram:
FESTIVALDELQUESO



**General
Viamonte
Municipio**

