



Grecia

FETA

Auténtico queso Feta griego con DOP elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra de la región de Epirus. Sabroso, nutritivo y de delicado aroma.

El queso Feta DODONI es conocido por su alta calidad.



IDEAL DIETA MEDITERRÁNEA
BAJO EN GRASA
SIN GLUTEN



Porción 200 g



Epirus
Grecia

La zona de producción del Feta agrupa diferentes regiones. Una de ellas es la provincia de Epirus al noroeste del país. Se trata de una de las zonas mejor preservadas de Grecia a nivel de fauna y flora. Su relieve es abrupto y su clima es principalmente alpino, con lluvias abundantes. Es una zona muy rural donde hay muchos pastores y pequeños productores de leche.

Historia y elaboración

DODONI nació en los años 60, en la comarca de Ioannina, Epirus. La empresa fue impulsada por 6 cooperativas lecheras de la provincia, hace 54 años, en 1963, y actualmente son capaces de recolectar la leche de 5.500 pequeños granjeros de la zona.



Ovejas de Epirus

La vegetación mediterránea de la región, el terreno húmedo y rocoso de sus montañas, da a la leche y a la Feta, su sabor único, típico griego, con unos aromas silvestres muy característicos.



Feta con sello DODONI

MARIDAJE

Acompañar con: pepinos, tomates secos, olivas, albahaca, orégano, etc.

Vino: vino blanco afrutado tipo Verdejo, Albariño o un tinto ligero.

Cerveza: cerveza rubia tipo Pilsen, cervezas de trigo como cerveza blanca.

Pan: tostadas, pan de higos o de pasas, crackers.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

La Feta, gracias a su proceso de elaboración y su embalaje, se mantiene perfectamente durante mucho tiempo.

Está envasada en su salmuera, y retiene de esta manera todo su sabor y aromas.

La podemos utilizar a diario, en nuestra dieta, de muchas formas distintas.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Con parrillada de verduras

Todo tipo de ensaladas con Feta: de lentejas, la griega típica con tomate...

Desmigado



• Gratinado sobre lasaña
• Pasta con Feta (ver receta 3)
• Empanadas
• Quiches
• Topping de pizza

• Ensalada de salmón ahumado y olivas negras

Loncha



• Montadito a la plancha (ver receta 1)

• Montadito: Feta con pan integral, tomate seco, olivas

En salsa



• Bechamel de mousaka
• Croquetas
• Buñuelos

• Crudités
• Ensalada (Ver receta 2)

RECETAS

INGREDIENTES

- 4 lonchas de Feta
- 4 uvas
- 4 rebanadas de pan
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 colas de gamba
- 4 palitos de brocheta
- Sal y pimienta negra

Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el queso Feta en lonchas. Cortar las uvas por la mitad y retirar las semillas. Cortar el pan en rebanadas y tostarlo ligeramente en tostadora o en el horno a 180°. Marcar el queso en una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego fuerte, muy brevemente y colocarlo encima del pan. Cocinar también las gambas en sartén, sazonadas con una pizca de sal. Colocar la gamba encima del queso y un par de mitades de uva, pinchándolo todo con un palillo. Acabar con un giro de molinillo de pimienta negra.

NOTAS

El queso se derrite rápidamente en la sartén, por lo que este paso debe hacerse muy rápido y con una espátula en la mano para retirarlo enseguida.



MONTADITO DE FETA,
GAMBA Y UVA

INGREDIENTES

- 120 g de crema de Feta
- 60 g de tomate pera pelado y sin semillas
- 60 g de pepino
- 30 g de cebolla roja
- 15 g de olivada
- 20 ml de aceite de oliva extra virgen
- Unas gotas de zumo de limón
- Sal y pimienta

CREMA DE FETA

- 120 g de Feta
- 1/2 diente de ajo pelado
- 30 ml de aceite de oliva extra virgen
- 15 ml de agua

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Escaldar el tomate durante 15 segundos, enfriar rápidamente y pelar. Retirar las semillas y cortarlo primero en tiras y luego en dados pequeños. Pelar y cortar el pepino también en dados pequeños de tamaño similar al tomate.

Pelar la cebolla y cortarla en juliana muy fina. Reservarla en agua con hielo hasta el momento de utilizarla. Mezclar la olivada con el aceite de oliva. Para la crema de Feta, cortar el ajo en láminas homogéneas y dorar suavemente con un poquito de aceite de oliva. Cuando el ajo tome color madera clara, es decir que esté tostado, retirar del fuego y agregar el resto del aceite para cortar la cocción. Trocear el queso Feta y tritularlo con el aceite, el ajo tostado y el agua un par de minutos, hasta conseguir una textura muy fina.



ENSALADA GRIEGA
CON CREMA DE FETA

INGREDIENTES

- 70 g de Feta
- 160 g de macarrones crudos
- 100 g de cebolla
- 70 g de calabacín
- 70 g de salchicha
- 25 g de aceite de oliva
- Orégano
- Sal y pimienta negra

Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Hervir los macarrones en abundante agua con sal. Cortar el queso Feta, la cebolla y el calabacín a dados y la salchicha a trozos pequeños. Cocinar la cebolla con un chorrito de aceite a fuego medio removiendo, hasta dorar suavemente y reservar. Dorar la salchicha y el calabacín con aceite a fuego fuerte. Agregar la cebolla reservada, los macarrones, el queso Feta y el orégano y saltear el conjunto. Apagar el fuego y condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva extra virgen, servir enseguida.



MACARRONES SALTEADOS CON
FETA, SALCHICHA, CEBOLLA,
ORÉGANO Y CALABACÍN

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es