



Inglaterra

STILTON HEART OF ENGLAND

El Stilton es un queso con DOP y se produce exclusivamente en los condados de Derbyshire, Leicestershire y Nottinghamshire. Una anécdota curiosa revela que no se puede producir Stilton en la ciudad de Stilton que lleva su nombre ya que se encuentra en la región de Cambridgeshire.



Leicestershire
Inglaterra



1/4 rueda (sección) 2 Kg.

Leicestershire, que es la región de los Midlands Orientales, se ubica en el centro de Inglaterra.

Se trata de una zona de poco relieve, muy húmeda que siempre contó con numerosas granjas y campos cultivados. En la parte este del río Soar, son tierras altas, hay agricultura, ganadería y se producen productos lácteos.



CONOCIDO EN INGLATERRA
COMO EL "REY DE LOS QUESOS"
APTO PARA VEGETARIANOS
PORQUE NO TIENE CUAJO ANIMAL

Historia y elaboración

Existen dos variedades de Stilton, el Blue Stilton conocido en Inglaterra como "el rey de los quesos" y el White Stilton que suele prepararse con bayas o arándanos. Históricamente se cuenta que en el año 1743 Cooper Thornhill, un contratista de los East Midlands, era el posadero de la lujosa posada Bell Inn.



Posada Bell Inn, Stilton (1743).

Fue él quien compró este queso a una mujer que lo hacía en el condado de Leicestershire e inició a los viajeros en el conocimiento de su sabor. Por este motivo, adoptó el nombre de la ciudad de Stilton (por la posada Bell Inn).

Las principales características del Stilton son, su forma cilíndrica, un peso aproximado de 8 kg, su corteza natural gruesa enmohecida y su pasta cremosa y fácil de desmenuzar de color marfil entreverada por vetas azules. Tradicionalmente el Stilton se sirve en Navidad. Se hace un agujero en el centro del queso y cada día se vierte una cuchara de oporto durante una semana. Cuando llegan las fiestas, se degusta en familia.



Leicestershire

MARIDAJE

Acompañar con: nueces o avellanas, chutneys, fruta fresca como pera o uvas, etc.

Vino: un vino blanco dulce tipo Sauterne, Gewurztraminer, Moscatel servido frío, Oporto o Jerez. Vino de hielo.

Cerveza: cerveza Pauwel Kwak o cerveza Kriek de cereza.

Pan: crackers, pan de centeno, pan de nueces.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El queso Stilton es el gran clásico de Inglaterra y es un queso muy versátil. Se puede añadir a cualquier plato y dar un toque de sabor diferente.

Aquí tienes algunas ideas de cómo combinarlo.

TIPO DE CORTE

Cuña



Desmigado



En salsa



PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

• Tabla de queso con frutos secos

• Gratinado en pizza, cocas, etc.
• Tartas y Quiche
• Crepes
• Bocadillos
• Lasaña de pera con Stilton (ver receta 1)

• Ensalada de endivias con Stilton y boniato (ver receta 3)
• Ensalada de Stilton con manzana, pera, apio y nueces

• Salsas para acompañar carne o verduras
• Empanadillas de Stilton con patata (ver receta 2)

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

RECETAS

INGREDIENTES

- 60 g de queso Stilton
- 150 g de pera pelada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 150 g de cebolla pelada
- 25 g de harina de almendra
- Sal y pimienta
- 4 placas de lasaña
- 2 cucharadas de pesto

PESTO

- 50 g de albahaca
- 1 diente de ajo
- 20 g de piñones
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

👨‍🍳 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar la pera en dados y dorarla con la mitad de la mantequilla a fuego fuerte. Enfriar. Cortar la cebolla en juliana y cocinarla con el resto de la mantequilla a fuego medio hasta caramelizar. Mezclar la pera con la cebolla, la harina de almendras y el queso Stilton desmenuzado. Condimentar con sal y pimienta. Cocinar las placas de lasaña en agua hirviendo con sal, escurrir y secar. Cortar las placas por la mitad. Para el pesto, escaldar la albahaca y el ajo durante 5 segundos. Triturar todo con los piñones, el aceite, sal y pimienta.

MONTAJE

Colocar una placa sobre una bandeja. Extender 1/3 del relleno y cubrir con otra placa. Repetir hasta tener 3. Precalentar, servir con el pesto y trocitos de Stilton.



LASAÑA DE PERA CON STILTON Y PESTO

INGREDIENTES

- 60 g de queso Stilton Heart of England
- 20 g de cebolla tierna cortada en juliana
- Aceite de oliva
- 30 g de patatas troceadas
- 4 masas de empanadilla

👨‍🍳 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Saltear la cebolla en una sartén con un chorrito de aceite hasta caramelizar y reservar. Desmenuzar el queso. Hervir la patata troceada y hacer un puré. Mezclar en un bol el puré de patata, el queso desmenuzado y la cebolla.

MONTAJE

Colocar una cucharada de relleno en medio de cada masa, pintar el borde con agua y cerrar procurando que no quede aire. Cocinar en el horno a 250º hasta dorar (unos 5-7 minutos).

NOTAS

También se pueden freír.

TIP

Podemos reemplazar los 20 g de cebolla tierna por 10 g de cebolla frita comprada.



EMPANADILLAS DE STILTON Y PATATA

INGREDIENTES

- 60 g de Stilton
- 100 g de boniato
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 25 g de nueces
- 3 orejones de albaricoque
- 1 endivia
- Sal y pimienta

👨‍🍳 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Desmigar el queso. Cortar el boniato a dados y saltearlo en una sartén con el aceite de oliva, a fuego medio y con tapa, hasta que esté tierno y doradito. Picar las nueces y orejones. Cuando el boniato esté tierno, mezclarlo con las nueces y orejones y el Stilton desmigado.

Condimentar con sal y pimienta y mezclar bien. Deshojar la endivia y hacer montaditos colocando una cucharada de la mezcla sobre cada hoja.



HOJAS DE ENDIVIA CON STILTON, ENSALADA DE BONIATO Y FRUTOS SECOS

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es