



Francia

CAMEMBERT GILLOT

El Camembert de Normandía es un queso de leche cruda de vaca de raza normanda. Obtuvo la DOP en 1983. Tiene un formato de 250 g y solo se puede elaborar en la zona de Normandía. Se moldea a mano con un cucharón en 5 capas y entre capa y capa, se deja reposar durante 40 minutos. Este espacio de tiempo influye en la densidad de la cuajada y el sabor final del queso.



Basse
Normandie
Francia



Unidad 250 g



QUESO DE LECHE CRUDA CON DOP.
QUESO SIN GLUTEN

La zona de producción del Camembert de Normandía incluye la parte Oeste de "L'Eure" y la "Baja Normandía". El Mont Saint Michel es uno de sus lugares turísticos más famosos.

Es una zona costera que se beneficia del clima oceánico con abundantes lluvias y una topografía única. Es una zona de ganado y cultivo de manzanas. Hay gran cultura gastronómica basada en productos del mar, sidra y productos lácteos (mantequilla, natas y quesos). A parte del Camembert de Normandía, mundialmente conocido, se producen otras DOP como el Pont l'Évêque, el Livarot y el Coeur de Neufchâtel.

Historia y elaboración

Fromagerie Gillot nació en 1912 en Saint Hilaire De Briouze y sigue en el mismo sitio desde más de un siglo. Seis familias se sucedieron para crear el verdadero y tradicional queso normando. Un taller de moldeo a mano y de cucharones, era el centro de la fábrica de queso. Actualmente, los gestos son idénticos a los tradicionales, pero el entorno ha cambiado con una tecnología y unas especificaciones propias de la más estricta calidad.



Trabajadora Gillot moldeando con cucharón.

El Camembert de Normandía se comenzó a elaborar en 1791 por Marie Harel, siguiendo los consejos de un sacerdote de Brie que durante la Revolución Francesa se refugió en su casa. Años más tarde, su hija, Marie Paynel, en la inauguración de una línea ferroviaria, entregó un queso Camembert a Napoleón III. Al emperador de Francia le gustó tanto, que hizo que se lo llevaran con asiduidad al Palacio de las Tullerías. Así se hizo famoso este queso de sabor suave y textura cremosa.



Estatua honorífica a Marie Harel

MARIDAJE

Acompañar con: frutos confitados, frutos secos, trufa, hierbas frescas aromáticas.

Vino: Sidra de Normandía, Champán francés, vino tinto afrutado (Beaujolais o Ribera del Duero).

Cerveza: cervezas aromatizadas con fruta (cereza) o cerveza clásica Pilsen.

Pan: todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes para contrastar con la textura del queso.



Importado y distribuido por:  iberconseil



Modos de uso

Es un queso elaborado artesanalmente desde el año 1791. Es uno de los quesos franceses más antiguos que existen. Un producto de alta calidad y de sabor muy suave. Tiene excelentes cualidades de fundido. Lo podemos utilizar a diario, en muchos platos.

Te damos algunas ideas.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



- Gratinado en pizza, pasta, cocas o mejillones (ver receta 2)
- Camembert rebozado con semillas
- Empanadas

- Ensalada verde de Camembert con manzana y pera (ver receta 1)

Cuña



- Topping en pizzas, cocas...
- Quiche

- Para degustar en tabla de quesos

Loncha



- Bocadillos calientes
- Montaditos

- Montadito con membrillo y nuez
- Montadito pimiento de padrón
- Bocadillos

Queso entero



- Camembert al horno con hierbas y ajo tostado (ver receta 3)

- Para degustar en familia

RECETAS



ENSALADA VERDE, MANZANA, PERA Y TOSTADA DE NUEZ CON CAMEMBERT

INGREDIENTES PARA LA ENSALADA

- 80 g de Camembert
- 2 rebanadas de pan de nuez
- 1/2 manzana Granny Smith
- 1/2 pera Conference
- 150 g de mézclum

INGREDIENTES PARA LA VINAGRETA

- 50 ml de zumo de manzana
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 2 cucharadas de vinagre de sidra o manzana
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra y sal

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el queso en cuñas. Cortar el pan de nuez en rebanadas. Para la vinagreta, colocar el zumo de manzana y el azúcar moreno en un cazo y llevar a ebullición hasta reducir a una sexta parte. Mezclar el zumo de manzana reducido con el resto de ingredientes de la vinagreta. Cortar la manzana y la pera con piel en lonchas finas. Tostar el pan de nuez en horno o tostadora. Sazonar el mézclum con la vinagreta y mezclar con la fruta. Colocar una rebanada de pan sobre la ensalada, las cuñas de Camembert y una cucharadita de vinagreta sobre el queso y el pan.

INGREDIENTES

- 40 g de Camembert
- 200 g de mejillones
- 1 diente de ajo aplastado
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 1/2 cucharadita de hojas de cebollino picado
- 1/2 cucharada de vino blanco
- 1 cucharada de pan rallado
- Alga nori en copos (opcional)

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Limpiar los mejillones, lavarlos y escurrirlos. Aplastar el ajo. Calentar un chorro de aceite en una cazuela. Cuando esté muy caliente, añadir el ajo aplastado y cocinar durante unos segundos, añadir los mejillones y tapar. Al cabo de medio minuto, mover la cazuela tapada, dejar cocer medio minuto más y retirar del fuego. Colar el líquido, que se puede reservar para otras preparaciones, y retirar una de las valvas de los mejillones. Picar el queso Camembert a cuchillo y mezclarlo con el perejil, cebollino, vino blanco y pan rallado.

MONTAJE

Cubrir cada mejillón con la mezcla de queso y gratinar. Servir los mejillones sobre copos de alga nori.



MEJILLONES GRATINADOS CON CAMEMBERT Y VINO BLANCO

INGREDIENTES

- 1 Camembert
- 2 dientes de ajo laminados
- 1 cucharadita de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1 cucharadita de albahaca picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Grisines variados para acompañar

Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el ajo en láminas finas. Deshojar y picar las hierbas. Tostar los ajos en aceite a fuego medio. Apagar el fuego y agregar las hierbas picadas. Abrir una tapa en el queso y agregar ajos y hierbas. Colocar el queso en la base de su cajita y hornear a 170° durante 10 minutos. Servir con grisines o tostaditas.



CAMEMBERT ASADO CON HIERBAS Y AJO TOSTADO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es