



Irlanda

CHEDDAR KERRYGOLD

El cheddar es un queso granuloso, de textura firme y de sabor consistente. Originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset, Inglaterra. Actualmente se elabora Cheddar en varios países, entre ellos Irlanda. Kerrygold Mature Cheddar es un queso envejecido a la perfección durante más de 12 meses.



RICO EN BETA-CAROTENO
PERFECTO PARA MUCHAS
ELABORACIONES
DIFERENTES



Mature Porción 200 g y 400 g



En Irlanda, dos tercios de la tierra se utiliza para la agricultura, el 80% de estos dos tercios son de cultivo. Tiene grandes extensiones de pastos verdes para el ganado. Gracias a la lluvia regular, el suelo irlandés se riega abundantemente.

Durante más de 6.000 años, los granjeros irlandeses han estado ordeñando vacas y produciendo los mejores productos lácteos.

Historia y elaboración

En los años sesenta, el 17 de mayo de 1961 para ser precisos, An Bord Bainne (Irlandés de la Junta Irlandesa de Lácteos) se estableció para promover, facilitar y desarrollar la exportación de leche y productos lácteos en Irlanda e Inglaterra. Había nacido la cooperativa Kerrygold. Actualmente la firma distribuye sus productos por todo el mundo y se ha consolidado en los mercados con productos de excelente calidad, entre ellos quesos y mantequillas.



Productores irlandeses.

Kerrygold representa los intereses de más del 82% de los ganaderos lecheros de Irlanda. Sus vacas pastan por los campos verdes de Irlanda 300 días al año. Por este motivo, el sabor de su leche es tan excepcional y rica en beta-caroteno. Kerrygold trabaja día a día para garantizar la práctica de sostenibilidad en todo el recorrido de elaboración.



Pastos de Irlanda

MARIDAJE

Acompañar con: higos o albaricoques secos, chutneys o membrillo.

Vino: vino blanco o rosado. Cava. Tinto ligero y afrutado.

Cerveza: cerveza tipo Ale, amarga con lúpulos. Negra Modelo.

Pan: pan cereales, pan con nueces, crackers, tortillas de trigo o maíz (quesadillas).



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

El queso Cheddar Kerrygold es un alimento básico perfecto para una tabla de quesos, también para acompañar una ensalada o enriquecer un sándwich.

Aquí tienes ejemplos de cómo degustarlo a diario.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Tablas de quesos
• Pinchos/banderillas
• Tartar de Cheddar y tomate (ver receta 1)

Rallado
Lascas



• Gratinado en pizza, pasta o cocas
• Quiche
• Quesadillas de Cheddar y pollo (ver receta 2)

• Ensaladas variadas (de legumbres, de pasta, ensalada verde, etc)

Loncha



• Montadito a la plancha
• Hamburguesa de ternera con Cheddar (ver receta 3)

• Montaditos
• Bocadillos

En salsa



• Empanadas
• Croquetas
• Buñuelos

• Salsa para ensalada de pasta

RECETAS

INGREDIENTES PARA EL "TARTAR"

- 60 g de Cheddar
- 100 g de tomate
- 40 g de migas de pan
- 10 g de aceite de oliva

INGREDIENTES PARA LA SALSA TÁRTARA

- 1 cucharadita de alcaparras picadas
- 2 cucharaditas de perejil picado
- 2 cucharadas de mayonesa
- Unas gotas de salsa Worcester (opcional)
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de cebollino

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

ELABORACIÓN

Romper el queso en forma de piedritas, con la punta del cuchillo. Cortar el tomate en dados pequeños. Desmiguar el pan, mezclar las migas con aceite de oliva y tostar en el horno a 180o durante unos minutos hasta que estén crujientes. Preparar la salsa tártara mezclando todos los ingredientes. Mezclar el queso con el tomate y la salsa tártara. Servir con las migas crujientes por encima y acabar con cebollino picado.



'TARTAR' DE CHEDDAR Y TOMATE CON PAN CRUJIENTE

INGREDIENTES

- 120 g de Cheddar
- 100 g de pechuga de pollo
- 50 g de cebolla
- 150 g de pimiento rojo
- Aceite de oliva
- 4 tortillas de trigo mejicanas
- Sal

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

ELABORACIÓN

Cortar el pollo en tiras finas y condimentarlo con sal. Cortar las verduras en juliana. Dorar las tiras de pollo en una sartén con aceite de oliva muy caliente y reservar. En la misma sartén, saltear las verduras a fuego fuerte con aceite de oliva. Mezclar las verduras salteadas con el pollo. Rallar el queso Cheddar.

MONTAJE

Colocar 1/4 de la mezcla de verduras y del pollo encima de cada tortilla cubriendo la mitad. Poner el queso rallado encima y cerrar las "quesadillas". Dorar las "quesadillas" por ambos lados en una sartén con un poco de aceite a fuego medio.



QUESADILLAS DE POLLO CON CHEDDAR, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLA

INGREDIENTES

- 60 g de Cheddar
- 300 g de carne picada de ternera
- 3 g de sal
- 30 g de pepinillos en vinagre
- 90 g de tomate
- 2 panes de hamburguesa
- Aceite de oliva
- 30 g de ketchup Bio
- 30 g de mezclum

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

ELABORACIÓN

Cortar el queso a lonchas. Mezclar la carne con sal y dar forma a las hamburguesas. Cortar los pepinillos a láminas y el tomate a rodajas. Cocinar la hamburguesa por un lado, girar y colocar el queso encima. Untar los panes con el ketchup y montar la hamburguesa con el resto de ingredientes.



HAMBURGUESA DE TERNERA CON CHEDDAR, PEPINILLOS, TOMATE, LECHUGA, KETCHUP BIO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es