

Anatomía de una tabla de quesos perfecta

Por: Munchery (Erin Skahan) con la colaboración de [Leonor Mederos](#)

Cuando trabajes en la composición de una tabla de quesos, no siempre necesitas centrarte en la búsqueda de un excelente [Fourme de Cantal](#) francés o una torta de [La Serena](#). Honestamente, ni siquiera necesitas aventurarte fuera de tu región. Los fabricantes de quesos artesanales han encontrado en los mejores paladares su hogar y Canarias no escapa a esta premisa.

Una razón de esto se puede atribuir al clima. La ubicación estratégica de las islas ha dado lugar a infinidad de microclimas que han contribuido a la biodiversidad del Archipiélago, lo que se traduce en una hierba más fresca y saludable para sus razas autóctonas. Eso significa leche de mejor sabor. Los quesos resultantes constituyen una firma única de la calidad de las producciones bajo diferentes Denominaciones de Origen.



¿Cómo se compone una tabla de

quesos?

Piensa en tu tabla de quesos como una propuesta cohesiva. Al planificar un menú, consideras el equilibrio de sabores y texturas, y cómo se combinan y complementan entre sí. Buscar reunir una variedad de elementos que funcionarán uno al lado del otro, pero que brinden la dimensión suficiente para resaltar las texturas en competencia.

Todo se reduce a tener suficiente variedad. En términos de queso, deben tener representación tanto los quesos duros como los blandos, y un poco de los intermedios. Piensa en el contenido de sal, la cremosidad, la dulzura y luego recuerda esas características mientras construyes los otros elementos. Se trata de opciones, jugar con combinaciones y, en última instancia, descubrir algunos “bocados perfectos” diferentes.

La selección de quesos

Aquí hay un diseño básico en términos de queso:

- 1 queso blando
- 1 queso canario de cabra fresco
- 1 semiblando de cuerpo medio
- 1 azul
- 1-2 duro



Dado que el queso más blando tiende a tener mucha personalidad, prefiero comenzar con eso y continuar a partir

de ahí. Debes incluir un queso de cabra fresco y un queso cremoso al estilo francés como un brie o un camembert, te quedaría fenomenal un Cortijo de Caideros. Este último es un queso de oveja muy cremoso y untuoso, similar a la Torta del Casar, con un claro gusto lácteo y aromas a frutos secos, mantequilla y champiñón. Tiene toques fundentes y un ligero amargor que le aporta el proceso de maduración en cuevas.

También puedes añadir un [Finca de Uga Bodega de oveja](#) (Lanzarote). Grisáceo y de pasta beige, esta delicia de la Isla de los Volcanes ofrece una textura cerrada, ligeramente untuosa, con aromas a frutos secos como almendras tostadas, poco picante y una etérea acidez. Esta joya gastronómica obtuvo uno de los dos sellos 'super oro' isleños.

Uno de los quesos con más reconocimientos, es un Maxorata curado, conocido ya en todo el mundo por su característico ecuador de maduración entre veinte y sesenta días proveniente de la leche de cabra de la raza majorera criada en Fuerteventura. Creo que este debería ser un queso obligatorio en todas las grandes tablas de quesos. Es un queso especialmente glorioso a temperatura ambiente.



Ahora nos vamos a combinar dos grandes quesos de Canarias con

otros del mundo. Incluiremos a nuestra tabla, uno o dos quesos de cuerpo medio, siempre me gusta ir con un perfil de sabor a nuez para al menos uno de estos. [Schoch Family Farmstead](#) en el condado de Monterey tiene justo lo que necesita. Un queso suizo de alta humedad con un sabor dulce a nuez, una textura suave y lechosa y un mordisco sutil en el final. Ya sea solo o acentuado con [miel de Tenerife](#), este queso seguramente llamará la atención.

Si te gusta el queso azul, opta con uno de leche cruda con vetas de color azul profundo y un sabor de cuerpo suave a con cuerpo. Un azul de gran sabor, hará que una tabla de quesos destaque. La [Quesería Flor De Luz](#) en Lanzarote, elabora una producción pequeña de queso azul muy interesante, pero si no puedes hacerte con una de estas joyas, puedes optar por un Savel (Lugo), un Estrella La Peral (Asturias) o un Azul de Valdeón IGP Picos de Europa (León).

En la categoría de queso duro, el [Ewereka de Central Coast Creamery](#) en Paso Robles es justo lo que está buscando. Está elaborado 100% con leche de oveja y envejecido un mínimo de 3 meses. El sabor es similar al queso cheddar añejo, pero tiene un acabado suave que se beneficia de la adición de una tarta de manzana, tal vez incluso un chorrito de miel si quieres amplificarlo hasta el estado de “bocado perfecto”. Puedes, con las especificaciones, encontrar un queso similar en tu región, es importante que esté elaborado con 100% leche de oveja y envejecido un mínimo de 3 meses. En la web de [Volcanic Xperience](#) podrás encontrar más información de los quesos de Canarias.

El elemento carne

En una tabla de quesos bien redondeada, una buena salchicha añejada es imprescindible. Un salami curado en seco aporta un elemento sabroso y salado para romper entre quesos. Busca uno elaborado con carne de cerdo 100% tradicional con un toque de hinojo o hierbas.

Además, unas cuantas rebanadas de prosciutto agregan un elemento graso y añejo más delicado que combina bien con frutas y queso. Es una excelente opción para brindar versatilidad y ofrecer combinaciones ilimitadas.

Lo crujiente

No puedes tener una tabla de quesos sin nueces. Puede romperlos previamente o dejarlos con cáscara siempre que haya un cascanueces y un tazón para los desechos. Los pistachos, las nueces garrapiñadas o un puñado de anacardos son excelentes opciones. Para comprar almendras, compra localmente para mantener su frescura.

La dulzura

El elemento dulce también tiene un propósito estético al agregar color y brillo. Las frutas como las fresas y los higos frescos de temporada son amigos desde hace mucho tiempo de la tabla de quesos.

Una rebanada de panal es una inclusión divertida y fotogénica, solo asegúrate de incluir un cuchillo afilado para cortar finas astillas de ese peine ondulado y líquido. Un poco de miel se combina fácilmente con casi cualquier cosa. también puedes optar por un tarrito de miel ya elaborada.

Incluye siempre una mermelada untable, además de la fruta fresca. Cuida que esté elaborada con fruta 100% orgánica iy compra unl frasco grande!

El salado

Quieres tener un elemento salado y preservado para eliminar toda la cremosidad y romper la dulzura. Las aceitunas mixtas son una gran adición, generalmente una mezcla verde y marrón será suficiente. Otra idea divertida es agregar algunas verduras en escabeche brillantes. Los rábanos en escabeche

rápidos o los nabos en jugo de remolacha agregarán un toque de color. Incluso puedes arrojar un par de pepinillo en el tablero si desea que sea simple. La alta acidez tiende a funcionar especialmente bien cuando se combina con quesos duros.



Los carbohidratos

No sé qué me gusta más: el queso o los platos comestibles que usamos para llevarlos a la boca. Ok, quizás el queso gane pero las galletas saladas son importantes! No queremos que la galleta o el pan superen todo el bocado en términos de tamaño o sabor. Los quesos delicados merecen una entrega delicada, así que asegúrate de que las ofertas de carbohidratos coincidan con sus contrapartes.

Las galletas de pan plano son un ganador absoluto. No solo se ven bien en su atractivo rústico, sino que se pueden dividir

en una variedad de tamaños para adaptarse a cualquier porción de queso. Los bocadillos planos de romero y aceite de oliva son ideales para esto.

Completa la variedad de carbohidratos con un poco de pan fresco rebanado. Una baguette caliente de masa madre recién horneada funcionarán muy bien. El pan es particularmente bueno para los quesos blandos y mantecosos..

El vino

No pensaste que nos olvidaríamos del maridaje de vinos, ¿verdad? Cuando se trata de vino y queso, se trata de hacer las combinaciones adecuadas. Idealmente, incluirás al menos un tinto y uno blanco, y más si quieres hacer una degustación. Y no hay mejor lugar para satisfacer sus necesidades de vino que Canarias, son el complemento perfecto para cualquier queso.

Para elegir un buen vino sigue estos 6 útiles consejos de maridaje:

- Marida con vinos y quesos con igual intensidad.
- Los vinos tintos atrevidos combinan mejor con quesos añejos.
- Combina quesos súper originales con vinos más dulces.
- Los vinos espumosos son increíbles con quesos suaves y cremosos.
- Vinos y quesos del mismo lugar combinan bien.









¿Cómo hacer una hermosa composición?

Como autoproclamada “Reina de las tablas de quesos”, es mi

deber soberano comenzar esta sección con un consejo profesional: **una gran tabla de quesos se compone de quesos a temperatura ambiente.** Esto significa planificar con anticipación y sacar los quesos del refrigerador al menos 20 minutos antes para que respiren, más tiempo si el aire está frío.

Si bien no tienes que cortar cada queso en una porción del tamaño de un bocado, presenta en la tabla una cantidad decente de queso que esté lista para poner directamente en una galleta y en la boca. No lo hagas innecesariamente difícil. Prefiero tener todo el queso duro cortado y exhibido, luego tal vez solo un par de piezas del queso más blando y proporcionar un cuchillo para el resto. Es más agradable para la presentación y ayuda a que los quesos más blandos mantengan su forma y su contenido si están particularmente viscosos. En temperaturas más cálidas, los quesos blandos precortados pueden convertirse en un desastre si los cortas demasiado, por lo que está bien dejarlos y cortarlos sobre la marcha.

Un buen queso merece una presentación favorecedora. Apunta al equilibrio de color distribuyendo los diversos componentes (es decir, no pongas todo el queso en una esquina, toda la fruta en otra ... mezcla) para que la gente se sienta animada a experimentar con diferentes combinaciones de sabores y texturas. . Echa un vistazo a este [tablero de pinterest](#) para ver una mezcla heterogénea de impresionantes ideas para presentaciones.

Todos estos excelentes productos no solo son la mejor tabla de quesos, sino que, en conjunto, es una antología de sabores. Estos increíbles productos son una representación definitiva de lo mejor que tu región tiene para ofrecer.