

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

Y me comenta que *"estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.*



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que *“la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.*



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***“Burning Head”***, una imperial “west coast IPA” que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.

El vino y su secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

El cultivo de la uva, su vendimia y la elaboración del vino: el delicado proceso de producción del vino siempre termina con un embotellado que precisa de aire comprimido y nitrógeno.

El aire comprimido impulsa varias herramientas, como válvulas, que son de vital importancia durante la manipulación de líquidos. Los usos del nitrógeno son poco conocidos en la industria vitivinícola.

Dado que es inerte, [incoloro e inodoro](#), se emplea para desplazar o sustituir el aire y para reducir el riesgo de deterioro de las propiedades del producto final.

En la industria vitivinícola, se emplea para prevenir la [oxidación](#), lo cual permite usar menos aditivos. Igualmente, se mejora mejor la acidez, el color, el aroma y el sabor natural del vino.

El uso de este elemento químico permite un mayor tiempo de almacenamiento **sin que se alteren las cualidades primarias del vino.**

Gracias a sus características, el uso del nitrógeno está cada vez más extendido en todo el proceso de elaboración, embotellado y conservación del vino.



El vino y su ingrediente secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto del vino

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

Limpieza de tanques. Es habitual introducir nitrógeno en los tanques de almacenamiento de vino **para eliminar el aire existente en el espacio de cabeza**. El oxígeno existente puede deteriorar el vino almacenado y variar sus características organolépticas.

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

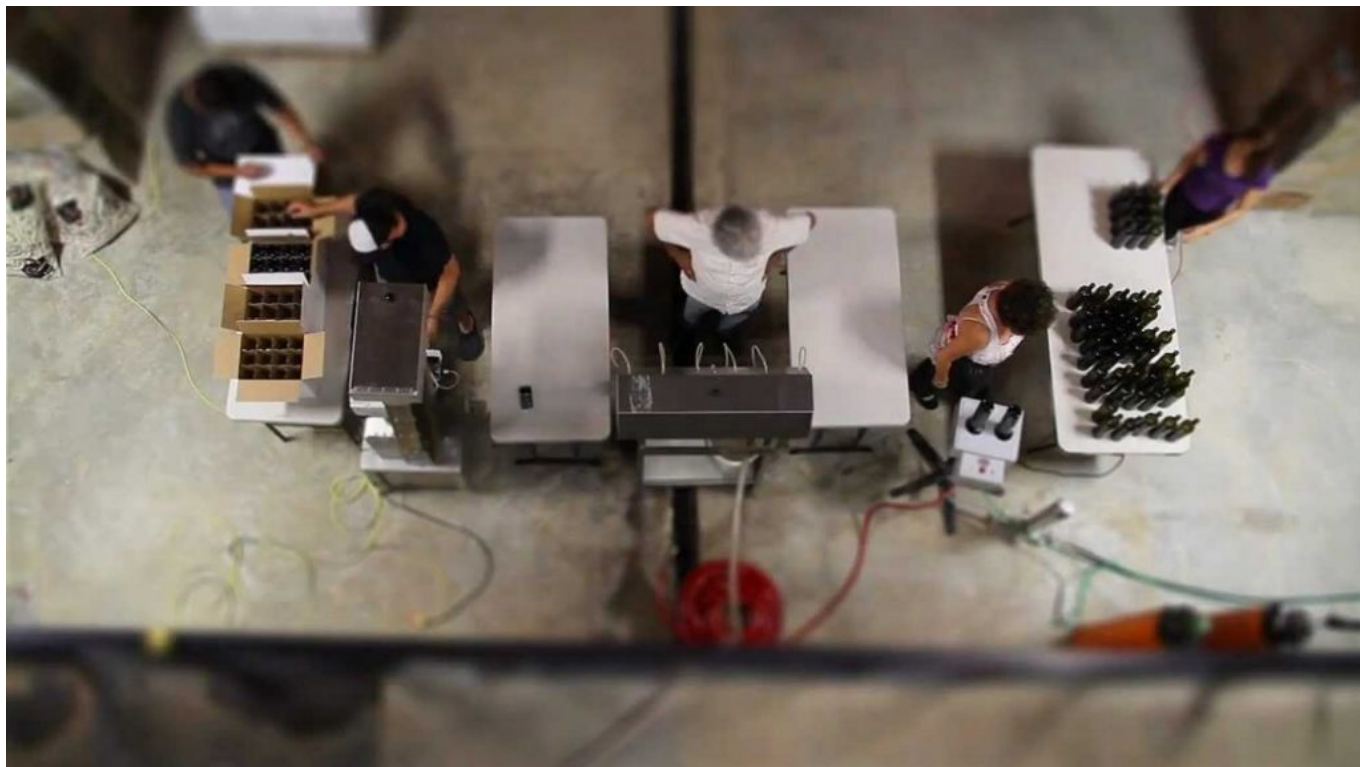
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

Técnica Blanketing. Asegura la ausencia de oxígeno en el espacio superior de la barrica de almacenaje o de elaboración del vino. En este caso el nitrógeno se introduce al interior del depósito de forma que rellenen los espacios vacíos que hay entre el vino y la parte superior del depósito. La finalidad es siempre **prevenir la oxidación del vino**.

Remontado. El llamado remontado “al nitrógeno” ofrece la ventaja de no deteriorar el vino, limitar las pérdidas del producto y **no alterar sus propiedades**.

Almacenamiento de Mostos. El mosto se almacena usando dióxido de azufre, si es por un periodo largo, al recuperar el mosto para fabricar el vino, el usar nitrógeno ayudará a **rebajar el nivel de azufre disuelto en el mosto**.

Embotellado. Añadir nitrógeno a la botella justo antes de llenarla de vino para desplazar el aire entre el vino y el tapón **evitará la posible oxidación** durante el tiempo que permanezca en la botella.



El Nitrógeno y las levaduras

Las levaduras que transforman el jugo de uva en vino requieren de nutrientes, además de los azúcares, para que la fermentación se lleve a cabo. Los nutrientes utilizados por las levaduras pueden ser divididos en macro-nutrientes y micro-nutrientes.

Los macro-nutrientes básicos para las levaduras son la glucosa y la fructosa. Por otro lado, los micro-nutrientes que más comúnmente son requeridos por las levaduras son nitrógeno, fósforo, potasio, cinc y magnesio entre otras.

Durante una fermentación, la glucosa y fructosa no son limitantes, de hecho, se encuentran en concentraciones muy superiores a las requeridas para la supervivencia de las levaduras.

Cuando la concentración de micronutrientes en los mostos no es adecuada, las células de levadura no pueden dividirse adecuadamente y no pueden llevar a cabo procesos metabólicos básicos como la respiración, crecimiento, y la fermentación,

entre otros.

Vino y más...

La falta de los nutrientes necesarios para llevar a cabo los procesos metabólicos puede conllevar a que las fermentaciones sean muy lentas o incluso que no terminen, es decir, que no se consuman todos los azúcares.

El nitrógeno es un elemento fundamental para la síntesis de aminoácidos, proteínas y otros metabolitos fundamentales en la fisiología de las levaduras.

El nitrógeno en el mosto proviene principalmente de las uvas y de la lisis de microorganismos del mosto. La concentración del nitrógeno en las uvas fluctúa a lo largo del tiempo de maduración de las uvas, es dependiente del varietal e influenciado por los tipos y tiempos de fertilización.

En general, se ha demostrado que la concentración de nitrógeno en las uvas se reduce a medida que la uva madura.

En la elaboración del vino, **la falta de nitrógeno es uno de los principales problemas de la fermentación.**

El nitrógeno se denomina a menudo el “quinto suministro básico”, después del agua, la electricidad, el gas y el aire comprimido. Para muchas empresas, **el nitrógeno in situ** es la forma más rentable y práctica de disponer de un suministro fiable de nitrógeno.

Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del **Consejo Regulador**, Clara Prieto, *“La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica”*.

“Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración”, explica Prieto.



Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del jerte, dulzura extremeña.

"Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la

Denominación de Origen la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota”, añade.

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice “la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto” y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, “la sostenibilidad y la proximidad”.



Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio** de la **Junta de Extremadura**, **Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

*Para la provincia de Cáceres la **cereza** es fundamental, y en este caso hoy es la **Denominación de Origen Cereza del Jerte**. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad”.*

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.



Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen "Cereza del Jerte"**.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michellin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de [papel](#). Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*

Rehogado de judías

Judías, humildes pero muy sabrosas son las legumbres, además de ser parte importante de la dieta mediterránea. Ricas en nutrientes, brindan un sinfín de posibilidades de platos exquisitos para degustar en mil y una formas.

Las judías o alubias, son hoy día reconocidas como una comida saludable. Son una joya nutricional y una muy sabrosa manera de bajar de peso, sin exceso de calorías.

Ingredientes

4 raciones

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Rehogado de judías

400 g de judías pintas

200 g de carne de cochino fresca salada

75 g de chorizo

150 g de cebolla

4 dientes de ajo

2 c.c de comino

75g de tomate de salsa

16.s de pimentón dulce

Sal

Pimienta negra recién [molida](#)

1 hoja de laurel

1 rama de tomillo seca

El día anterior

Dejarlas en remojo. Desalar la [carne de cochino](#) si la empleamos salada.

El rehogado remover y hacer a fuego mínimo hasta que las estén tiernas.

Trocear la carne de cochino y poner con el chorizo (en una pieza) en un caldero junto con las judías.

Cubrir de agua y cocinar a fuego suave, eliminando la espuma (impurezas) que se forma en la superficie. Mientras, cortar finamente la cebolla, el tomate (sin piel ni semillas) y el ajo.

Cuando dejen de espumar, agregarle las verduras cortadas junto con el comino, la hoja de laurel, el tomillo, el pimentón, la

pimienta y la sal.

Acabado y presentación

Extraer el chorizo del rehogado y cortarlo en rodajas.

Disponer el rehogado en plato sobero, acompañado de las rodajas de chorizo y la carne de cochino.

Chef David Cruz Vargas...Talento joven

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**, quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dinos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

By Chef David Cruz Vargas

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

Ingredientes

bizcocho sifón:

15 gr jugo de remolacha

4 gr sal

35 gr harina

90 gr azúcar

90 gr yemas

135 gr claras

Gelatina de rosa:

Agua de rosas unas gotas
200 gr Almíbar TPT
400 gr Agua
6 gr agar agar

Pétalos escarchados:

Clara de huevo 1 und
Azúcar 100 gr
Pétalos de rosa

Merengue seco:

250 gr agua
50 gr yogur en polvo sosa
25 gr Albumina
30 gr Azúcar

Gel de fresa y remolacha:

200 gr de licuado de remolacha
100 gr pulpa de fresa
1 hoja de gelatina
3 gr de agar-agar

Elaboración:

[bizcochos de remolacha](#) los mezclamos todos los ingredientes y los trituramos pasamos por un colador y ponemos en un sifón, rellenamos unos vasos por la mitad y ponemos al microondas 30 segundos a máxima potencia.

Con la gelatina hacemos una infusión con el agua y unas gotas de agua de rosas y unos pétalos de rosa, colamos y usamos 100 gr ponemos el agar-agar y llevamos a ebullición hacemos unos espaguetis.

Hay escarchar los pétalos y luego, los pintamos con clara y le espolvoreamos azúcar dejamos secar en la deshidratadora a 35°C 1 hora.

Para hacer el merengue seco hidratamos la albumina con el agua tibia el agua, el yogurt en polvo y los azúcares, calentamos a 50°C, montamos hasta conseguir un merengue firme. Hacemos pequeñas piedras irregulares y dejamos secar a 70°C durante 2 horas.

El gel, hidratamos la gelatina en agua fría, licuamos la remolacha hasta obtener 200 gr que mezclaremos con 100 gr de pulpa de fresa.

De esta mezcla calentamos 100 gr con el agar agar, cuando comience a hervir apartamos y añadimos la gelatina, una vez integrada la gelatina añadimos la mezcla a la anterior, dejaremos reposar para obtener una gelatina compacta, que pasaremos por una túrmix para obtener un gel.

Presentación:

En la base colocamos una lágrima de [crema de yogurt](#) y sobre ella una tierra de merengue seco, el helado de yogurt, colocando alrededor las esponjas de remolacha, los pétalos escarchados y la gelatina de rosa y fresa.

Terminamos añadiendo unos puntos de gel de remolacha y fresa.

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de

largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

[Tomate y cebolla:](#)

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientos piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a

punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana. Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.

Lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

La Finca Hualdo sigue siendo el alma del proyecto

y alberga la infraestructura para elaborar sus productos, entre los que destaca el aceite, y ahora el queso

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

El mimo

La Finca Hualdo, esta explotación ganadera está formada por cerca de **2.000 ovejas de [raza manchega](#)**, la autóctona de la zona. Tradicionalmente, la raza manchega se ha considerado de doble aptitud, pues se fomentaba tanto el aprovechamiento cárnico como de la leche. Sin embargo, actualmente destaca la especialización de las explotaciones productoras de leche. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

Para los responsables de esta quesería el bienestar animal es fundamental para producir leche de forma respetuosa y sostenible. Desde el año 2006, manejamos con esmero los animales, prestando especial atención a los aspectos clave.



Cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

En 2017 construyeron una nueva sala de ordeño situada a pocos metros de la quesería. Dotada de una tecnología avanzada, nos ha permitido ganar en rapidez a la hora de ordeñar, pero, sobre todo, estas instalaciones suponen un mayor bienestar para las ovejas. Además, nos permite un mejor seguimiento de la producción y un control exhaustivo de la calidad.

El proceso

El proceso de [ordeño](#) se lleva a cabo dos veces al día: la primera muy temprano y la segunda a partir de las 16h de la tarde, permitiéndonos elaborar nuestros quesos con leche recién ordeñada. Sin dilaciones ni traslados excesivos, utilizamos la materia prima en óptimas condiciones.

Las ovejas disfrutan de los pastos naturales dentro de la propiedad, pastando a diario en nuestras praderas, pastos y rastrojos, al cuidado de los pastores. Esto es esencial para producir una leche de calidad, rica en matices y en

componentes nutricionales y clave, por tanto, para dotar a nuestros quesos de excelentes aromas y complejidad.

La alimentación de nuestros animales se basa en buena medida en lo que se produce en la propia finca, como cereales de invierno, maíz y sus forrajes, alfalfa, paja... mientras, las ovejas devuelven materia orgánica al olivar en forma de estiércol, contribuyendo así a construir un modelo de economía circular

Quesos Hualdo...La Variedad

Esta quesería manchega elabora varios tipos de quesos, uno de pasta semiblanda de corteza lavada y enmohecida, la que consiguen dejando mayor humedad del grano de cuajada al momento de desuerar.

Esto provoca que, durante el afinado, las reacciones bioquímicas ocurran con mayor rapidez e intensidad, dando quesos cuyas texturas se rompen, se ablandan.



El aspecto de los quesos es variable: en los de corteza lavada predominan los tonos anaranjados de los que son responsables la bacteria *Brevibacterium linnes*; en los de corteza enmohecida, se puede apreciar tonos verde-azulados debidos a un gran crecimiento de colonias de *Penicillium roqueforti*.

El interior en ambas variedades es untuoso y algunos carecen de ojos. Los aromas vegetales son más característicos en las cortezas lavadas, y tierra mojada, cuando predomina el moho.

Nuestros quesos de pasta semiblanda tienen un sabor láctico como a mantequilla fermentada, notas vegetales, afrutadas y animal limpio. Final especiado. Gusto residual: heno, moho y nueces viejas. Este queso marida fenomenal con **cítricos, panes de germinados y espumosos.**

...más variedad

Otro de sus quesos más valorados de La Finca Hualdo, es el de pasta dura (con una curación de 4, 7 y 10 meses. Su corteza natural y cepillada le otorga un aspecto como los quesos de antaño. La pasta tiene un tono marfil, en los quesos más jóvenes se aprecia un color ligeramente ocre, sobre todo en los más curados; los ojos son pequeños y bien repartidos.

La textura es firme y algo más friable en los quesos maduros. Presenta aromas más lácticos en los quesos semicurados y a fruta madura, en los curados. El sabor láctico predomina en los semicurados que evoluciona a frutos secos, en los curados. Este queso combina perfectamente con dátiles en rama, pan de centeno y cervezas de abadí



Otro de los quesos emblemáticos de esta quesería es el de pasta **semi cocida** de una curación de 4, 7 y 10 meses. Se trata de un queso que destaca por su textura ligeramente elástica.

En apariencia es un queso de corteza natural y cepillada que recuerda a las elaboraciones tradicionales suizas. Su interior presenta tonos más ocre fruto de la reacción de Maillard que ocurre al calentar la leche a temperaturas por encima de los 40°C.

Presenta pocos ojos y su textura es elástica. Son característicos de estos quesos los aromas a mantequilla, a panadería u obrador. El sabor a toffee va en aumento con la curación. Este queso combina muy bien con calabaza asada, pan brioche y vinos dulces.

Para conocer un poco los entresijos de esta quesería dialogamos con **JOSÉ ANTONIO PECHE** que es el **DIRECTOR general de quesos de Hualdo**.

¿Cómo se presenta el 2022 para el sector quesero?

José Antonio Peche. – Si bien pensamos que, en la industria agroalimentaria, tanto la crisis sanitaria casi pasada y la socio-económica actual, van a tener impacto, el consumidor al que nos dirigimos no va a renunciar a la adquisición de productos alimentarios de alta calidad como es nuestro queso.



Además, parece que la cultura quesera está en auge y son más los emprendedores que se lanzan a la creación de quesos al estilo francés; con ello, están difundiendo la cultura quesera, lo que nos beneficia a todos los que formamos parte del sector.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de

comprar queso artesanal?

José Antonio Peché. – Depende del tipo de cliente. Las personas más cercanas a la gastronomía, valoran mucho mejor este tipo de quesos ya que son conscientes de su riqueza a nivel sensorial y de que viven una experiencia con cada bocado

¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

José Antonio Peché. – Las típicas queserías francesas son cada vez más numerosas en España. Estas aportan cultura entorno al queso y además dan un tipo de servicio que no se encuentra en los supermercados o charcuterías: asesoría de consumo y conservación.

¿Cómo llegó Casas de Hualdo al mundo de los quesos?

José Antonio Peché. – Somos empresas diferentes, aunque bajo el abrigo de un mismo grupo e identidad. Quesos de Hualdo pretende ser el espejo de los AOVEs Casas de **Hualdo**, pero en el sector lactoquesero: aspiramos a ser un referente en el mismo a través de la elaboración de quesos de altísima.

De ningún modo pretendemos ser una empresa de aceites que hace quesos, sino un proyecto innovador y centrado en la creación de valor que se gane el respeto de los expertos y consumidores por sí mismo, rivalizando incluso con Casas de Hualdo en excelencia.



Quesos de **Hualdo** se ha gestado durante años y en su desarrollo no se ha dejado nada a la improvisación, supone así el culmen de años de trabajo con el rebaño de ovejas de raza manchega que lleva presente en la finca desde hace muchos años.

Su ordeño y manejo, así como su alimentación con salidas a los pastos propios, daban como resultado una leche de tal calidad que sólo tenía sentido elaborar quesos con ella.

¿Y qué les llevo a dar ese paso?

José Antonio Peche. –

Detrás de este proyecto se encuentra el carácter emprendedor, que forma parte del ADN de la empresa, y por supuesto, el deseo de poner en valor la calidad de la materia prima.



A esto hay que añadir la voluntad de dinamizar el entorno rural con la creación de empleo cualificado en el sector primario, que de primario sólo tiene el nombre, pues es un sector sofisticado y con una importante carga científica. Queremos demostrar lo que se puede conseguir en el sector agropecuario trabajando con rigor y entusiasmo.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

José Antonio Peche. – Los gustos personales y el uso. Si se quiere dar protagonismo al queso en sí, lo ideal es trabajarlo en una tabla. Siempre conviene no poner más de 6 referencias; entre ellas se pueden elegir la mitad de pastas blandas y la otra mitad de duras, por ejemplo, uno de corteza lavada, uno de pasta azul y una láctica con moho en corteza de blandas y uno de pasta cocida, de oveja tradicional y alguno madurado con algún ingrediente excepcional (trufa, pimentón, hoja de castaño, flores).

A la hora de elegir, hay que decidir intensidad y raza animal, pero siempre me decantaría por artesanos de leche cruda.

¿Qué destacaríais del mundo del queso?

José Antonio Peche. – La variedad y la versatilidad.

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

José Antonio Peche. – Estabilizar las referencias en las que trabajamos y buscar la autenticidad a través del I+D+i. Pretendemos desarrollar nuestros propios fermentos adaptados a nuestra leche y nuestro propio cuajo a partir de nuestros corderos.

¿Cuál es el concepto y la filosofía de vuestra empresa y en particular la quesería?

José Antonio Peche. – Queremos recuperar la vitalidad del medio agrícola produciendo alimentos que son a la vez excelentes, sanos y sostenibles, mientras construimos una marca de calidad, la marca Hualdo, con un propósito muy claro: mejorar la vida del productor y del consumidor y el ambiente rural en el que operamos.

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante” que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benítez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla número 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América

del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan

acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.