

Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Desde hace diez años dos familias de la Sierra de Madrid quisieron unir sus esfuerzos con una ilusión desmesurada con la vista puesta en sacar adelante un proyecto, la de transformar la leche de sus ovejas en queso.

Vocación y tradición

María Jesús de Lucas Aldao, es la responsable de la elaboración de los [quesos](#), y Javier Ciriza, se encarga de todo lo relativo al ganado.

*“Queríamos recobrar la forma de hacer [tradicional](#), mimando cada detalle del proceso desde los pastos de nuestro ganado a la **receta artesana** de nuestros abuelos para obtener un queso **natural y saludable**”* nos dice María Jesús,

En [Embrujo de la Sierra](#), nos dice esta quesera de Becerril de la **Sierra** (Madrid) “sabemos que el sabor de un gran queso comienza por la calidad de los pastos. Por eso cuidamos la **alimentación** de nuestras **ovejas** sembrando los mejores **cereales** en Colmenar Viejo localidad en el Parque de la cuenca alta del río Manzanares (Madrid).

Sus productos son queso **semicurado y curado** de **oveja**, unos quesos artesanales elaborados con leche cruda de oveja, con una curación mínima 2 meses o seis meses.



Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Para conservar todo el **sabor** de estos quesos parten de **leche cruda** sin pasteurizar, la elaboración comienza con cuatro sencillos ingredientes: leche, [cuajo](#), [sal](#) y [fermentos](#).

Nos comenta la quesera serrana que comienzan calentando la leche hasta 32 grados para añadir el cuajo y los fermentos. Una vez **cuajada**, cortamos la leche, subiendo después la temperatura a 36º grados para batir durante una hora. Tras reposar unos minutos separamos el suero de la **cuajada** y la prensamos. Cortamos la cuajada en trozos grandes para llenar los moldes y pasamos a prensar.

Una vez desmoldados metemos los quesos en salmuera. Cuando alcanzan su punto óptimo de sal pasan a la cámara de oreo donde seguirán su maduración volteando los quesos a diario para ofrecer la mayor calidad.





Para María Jesús " Esta quesería artesana surge como un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso de oveja y a su vez aprovechar la excelente leche de oveja que dan sus ovejas que mima y cuida Javier Ciriza".

Esta quesería ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja con un producto de

inmejorable calidad como es la leche cruda de ovejas de la Sierra de Madrid.

Su ubicación geográfica en la cuenca del río Manzanares, le confiere unas condiciones idóneas para la elaboración de sus quesos. Los que tienen como materia prima principal leche cruda de ovejas procedentes de Colmenar Viejo y Becerril de la Sierra.

Del campo a la mesa

La materia prima procedentes de rebaños propios, y los métodos artesanales de elaboración a partir de la leche cruda son los pilares que hacen de el Queso Embrujo de la Sierra uno de los mejores quesos de oveja que nos hemos encontrado. Un queso que difiere totalmente del estilo Manchego, aportando una personalidad y unos matices propios que lo hacen único.

Esta quesería, aunque vive fundamentalmente del producto estrella que es el queso que elabora también procesan un excelente requesón y yogurt a partir de la misma leche de oveja, pero sin duda alguna el producto que mejor les representa y en el que están apostando es su queso artesano de oveja con leche cruda. Un queso muy apreciado en los hogares y en alta restauración.



Este queso de **oveja** mantecoso al paladar con aromas suaves y elegantes, que marida a la perfección con vinos, anchoas, frutos secos y verduras como **zanahorias, rabanitos, envidias y apio**. Y admite infinidad de formas de maridaje ya sea como postre acompañado de mermelada o membrillo; o en ensaladas a base de **tomate y canónigos**; o en tostas frías o calientes, acompañado por tomate, cebolla caramelizada.

Para María Jesús de Lucas este año que acabamos de inaugurar se presenta favorable para el sector quesero, sobre todo por la aceptación que poco a poco va teniendo el **consumidor español** hacia los quesos elaborados de forma artesanal que según este quesera está siendo muy buena, y en ello nos apunta está jugando un papel importante las tiendas especializadas en la venta de quesos artesanos.

Nos dice que una de las características fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de elegir un buen **queso**, radica en la calidad, y mirando hacia el futuro nos cuenta que su

objetivo es vender sus quesos en Francia.

Cuajada de queso Bauma con Salsa de fruta de la pasión

[By Chef Yago Crego](#)

En esta ocasión les traigo un [postrecito sencillo](#), pero muy resultón que ahora que viene el buen tiempo es ligero y sienta siempre bien. Una cuajada de queso La Bauma con salsa de Mango.

El queso de cabra cremoso Borredá [Bauma](#) (también conocida como crema ácida de Borredá) es un clásico de la cultura quesera de nuestro país recuperado gracias a la quesería Bauma y al maestro Antoni Chueca. Con textura suave, fuerza viscosa y aromática, con un toque de sabor ácido al final que gustará a todos en casa.

Ingredientes:

Para la cuajada:

- 1 hoja de gelatina
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de azúcar
- 250 gr de leche entera
- 250 gr de queso Borredá Bauma

Para la salsa:

- 120 gr de azúcar
- 200 gr de zumo mango
- 100 gr agua caliente

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Montar las yemas de huevo con el azúcar.
3. Llevar a ebullición la leche y el queso. Verter esto sobre las yemas poco a poco sin dejar de remover. Pasar toda la mezcla a un cazo, llevar a fuego bajo y cocinar como una crema inglesa. Cuando llegue a 82°C, retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y mezclar bien.
4. Rellenar los moldes o copas. Dejar enfriar mínimo 3 horas.

La salsa:

Hacemos un caramelo con el agua y el azúcar. Una vez hecho, añadimos el zumo de mango y le damos un hervor removiendo con una varilla para que se unifiquen el caramelo. Dejamos enfriar y lo echaremos por encima de nuestra cuajada.

Acabaremos nuestra receta picando un poco de menta fresca. Decoramos con alguna fruta como son arándanos o como yo he usado una fresa. Podemos complementar nuestra cuajada si queremos con un Crumble en la base.