

Quesos d'Estrabilla, originales, artesanos y de calidad suprema

Quesos d'Estrabilla, proceden de una pequeña quesería artesanal situada en Valsalada (Almudévar, Hoya de Huesca). Carmen Carrasco y Nacho Robredo, maestros queseros, que comenzaron su singladura quesera en el verano de 2017, y todo se inicio cuando estos dos amantes de los quesos se trasladaron desde Madrid a la Hoya de Huesca en 2013, para comenzar una nueva vida en este pequeño pueblo de colonización, junto con sus hijas Jara y Candela.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

[Quesos d'Estrabilla](#), proceden de una pequeña quesería artesanal situada en Valsalada (Almudévar, Hoya de Huesca). Carmen Carrasco y Nacho Robredo, maestros queseros, que comenzaron su singladura quesera en el verano de 2017, y todo se inicio cuando estos dos amantes de los quesos se trasladaron desde **Madrid** a la Hoya de Huesca en 2013, para comenzar una nueva vida en este pequeño pueblo de colonización, junto con sus hijas Jara y Candela.







La idea de la [quesería](#) no era nueva, nos dice Nacho Robredo, pues hacia 20 años que “estaba dándole vueltas a la posibilidad de tener mi propia **quesería artesanal**. En 2015, finalmente ambos nos pusimos manos a la obra y decidimos construir una quesería anexa a nuestra propia vivienda. El espacio era reducido, pero finalmente conseguimos montar la quesería en lo que antiguamente era la cochera de la casa”.

En los inicios conocen a la **familia Omenat**, ganaderos de caprino de **Barbastro** (Somontano-Huesca), que a fecha de hoy siguen siendo una pieza imprescindible del proyecto, de esta quesera familiar.

La quesería

Los **quesos** que elaboran en esta quesería proceden de **leche** cruda de **cabra y oveja**, y como nos apunta el maestro quesero, siempre tratamos de buscar “la originalidad y máxima calidad de nuestros productos”.

Trabajan con una ganadería de cabra situada en Barbastro

(Huesca) y otra **ganadería de oveja** de Arándiga (Zaragoza). Ambas **ganaderías** basan la **alimentación** del **ganado** en el pastoreo. Esta alimentación variada y rica en plantas aromáticas, unida al **exquisito** cuidado en el manejo de la leche, es **clave** para el persistente sabor de nuestros quesos. Además de las consecuencias sobre el **sabor** de nuestros **productos**, este tipo de **alimentación** tiene un importante componente de **sostenibilidad** ambiental y social en el medio rural, que es uno de los pilares de nuestro proyecto.



Nacho Robredo. Maestro Quesero

Con esta filosofía estamos en permanente contacto con otros [queseros](#), con los que compartimos experiencias y conocimientos, conscientes de la necesidad de que todo el sector de los quesos **artesanos** se desarrolle. Estamos convencidos de que la puesta en marcha de múltiples queserías **artesanas**, lejos de suponer una incómoda “competencia”, lo que hace es generar más demanda de estos **productos**, beneficiando a todos los **productores**. En esa línea nosotros, desde nuestros inicios estamos asociados con la **Red Española** de **queserías** de

campo y artesanas – **QueRed** También estamos asociados al grupo de **Slow Food** Huesca.

Cachirulo

Queso de cabra de coagulación láctica. Elaborado con leche cruda de **cabra**. El proceso de elaboración de este queso dura varios días. Es un trabajo meticuloso y totalmente manual. Los quesos se recubren con ceniza de carbón vegetal y posteriormente se deja proliferar el moho **blanco**, responsable en gran medida de la evolución que sufren estos quesos. Son **quesos** que tienen una vida útil corta. Comienzan a comercializarse a los 10-15 días de su elaboración.

En este momento los quesos son muy **frescos**, ligeramente **ácidos** y con una consistencia quebradiza. Desde este momento, los mohos van transformando la masa del **queso**, haciendo que esta vaya haciéndose cada vez más líquida. Además de modificar la **textura** del queso, los mohos son responsables del cambio de **sabor**, que con el paso de las semanas va haciéndose mucho más intenso. A partir de las 4 semanas, es posible notar ese picante típico en muchos quesos de cabra. Fecha de consumo preferente: 60 días desde su elaboración.



Elaborado con leche cruda de cabra

Almud

Queso de coagulación láctica, afinado con moho blanco. En el interior de la masa tiene una delgada lámina de ceniza de **carbón vegetal**. Elaborado con **leche cruda de cabra**. El almud, es una antigua medida para el grano de cereal con forma de pirámide truncada. Es el símbolo del pueblo oscense de **Almudévar**, al que pertenece nuestra pedanía: Valsalada. Según cuenta la leyenda, Napoleón estaba junto a una mesa provista de **manjares**, incluida una pirámide de queso, en el momento que le informaron de los desastres cosechados en las campañas de Egipto. De muy mal humor, propinó un golpe de sable a la pirámide de queso que allí, ajena, se encontraba.



Es el símbolo del pueblo oscense de Almudévar

Por el enfado del emperador, nunca se volvió a hacer **queso** con forma de pirámide a no ser truncada, para no recordar el desastre de Egipto. Las características de este queso son muy similares a las del “Cachirulo”, aunque debido a su distinta forma, tiene una maduración diferente. Lo comercializamos a partir de los 15 días desde su elaboración. Fecha de consumo preferente: 60 días desde su elaboración.

Pelanas

Aquí tenemos otro **queso** de **pasta** blanda. Se trata de un **queso** que recuerda al célebre **Camembert** de Normandía, pero con una serie de peculiaridades. A diferencia del **Camembert** que se hace en base a leche cruda de vaca, nosotros elaboramos el

“Pelanas” con **leche** cruda de **cabra**. Para **coagular** la **leche**, empleamos cuajo **vegetal** procedente de la flor del cardo. El cardo aporta un original toque de amargor al queso y también modifica la **textura** del **queso**, ya que tiende a licuar el **queso** si se lleva a maduraciones prolongadas. Este queso sale a la venta transcurridos 25-30 días desde su **elaboración**. **Consumo** preferente: 3 meses desde **elaboración**.



A diferencia del Camembert que se hace en base a leche cruda de vaca

Vikingo

Se trata de otro de sus **quesos** de pasta blanda, esta vez elaborado con **leche cruda de oveja**. Es un queso de coagulación

láctica pura. La leche se somete a una **maduración** larga, gracias a la cual se produce una intensa acidificación. En este momento se agrega una pequeña dosis de cuajo para ayudar a su coagulación. Al día siguiente tenemos ya **coagulada** la **leche** y se procede al moldeado con cazo (o como dicen en Francia, “a la louche”).

Una vez “*enmoldada*” toda la cuajada, se dejan los **quesos** desuerando por su propio peso, volteándose con frecuencia, para conseguir una forma **homogénea** y una correcta eliminación del **suero**. Este queso, al igual que otras **pastas** blandas con mohos en corteza, **madura** de fuera hacia adentro, llegando a licuarse parcialmente la zona más próxima a la **corteza**. Comenzamos a comercializar el [Vikingo](#) transcurridos 10-15 días desde su **elaboración**. La fecha de consumo preferente es de 45 días desde su elaboración.



Quesos de pasta blanda, esta vez elaborado con leche cruda de oveja

Candela

Queso elaborado con **leche** cruda de **oveja**, de **corteza** lavada con **cerveza** negra. Pasta de consistencia elástica y un característico aroma de las **malta**s tostadas de la cerveza. Es un **queso** de los llamados de **coagulación** mixta. El proceso consiste en una lenta maduración de la leche cruda hasta adquirir acidificación intensa, y a continuación se coagula con **cuajo** animal. Durante la **maduración** se lava el **queso** semanalmente frotando la superficie con la cerveza negra que

nos suministran nuestros amigos de [Lo Vilot Farm Brewery](#). Se trata de su Russian Imperial Stout “*My Black Hole*”, nos apunta Nacho Robredo, saliendo un **queso** de **textura** muy agradable. Se **comercializa** desde los 30 días de su elaboración. Fecha de consumo preferente: 6 meses.

Jara

Queso de cabra enzimático no prensado. Elaborado con **leche cruda de cabra**. Se trata de un **queso** de pasta semidura. Los **granos** de cuajada se trabajan en la cuba: el **grano** se corta a un tamaño pequeño y posteriormente se hace un calentamiento progresivo agitando lentamente. De este modo logramos que la mayor parte del suero se elimine en la cuba. Posteriormente los moldes se rellenan uno a uno de manera manual, y se dejan durante 1 día completo para que el resto de **suero** escurra, con frecuentes volteos.

A continuación, cada pieza **se sala** frotando en superficie sal gruesa de las salinas de Naval, y se dejan oreando durante un par de días. De este modo el queso va formando la corteza. Los **quesos** se maduran durante 2-3 meses en una cava con el grado óptimo de temperatura y humedad, para el afinado de los **quesos** hasta el momento de su consumo. **Maduración** 2-3 meses. Fecha de consumo preferente: 6 meses.



Elaborado con leche cruda de cabra. Queso de cabra enzimático no prensado.

Lienzo

Queso de **cabra** enzimático elaborado con **leche** cruda de cabra, con un leve prensado manual en tela. Se trata de un queso de **pasta** dura, sin ojos. En la cuba **quesera**, los **granos** de **cuajada** se cortan a un tamaño mediano, y al igual que en otros **quesos** de este tipo, se hace un calentamiento progresivo con un batido constante de la **cuajada**, para favorecer la salida del **suero** de los **granos** de cuajada. Posteriormente se va poniendo la **cuajada** en telas de algodón, de modo que logramos piezas entre 1,5 y 2 kg de peso en **fresco**.



Estas telas, se prensan de manera manual, de modo que el exterior de los **quesos** quede bien sellado. A continuación, la tela se aprieta cada cierto tiempo, de modo que las piezas de queso mantengan su forma. Los **quesos** permanecen en las telas (lienços) hasta el día siguiente, momento en el que se retiran para su salado en superficie con **sal gruesa** de las **salinas** de Naval, y se dejan oreando durante un par de días. Los **quesos** se maduran durante 2 meses en una cava con el grado óptimo de **temperatura** y humedad, para el afinado de los quesos hasta el momento de su consumo. **Maduración** 2 meses. Consumo preferente 6 meses.