

“La cabra tira al monte”, el mejor queso de cabra del mundo

Por Ángel Marqués Ávila

“La cabra tira al monte” es una granja situada en el municipio de Villalba de la Sierra en pleno Parque Natural “Serranía de Cuenca”. Hable con Rodrigo González Garrido, gestor, pastor y quesero que nos me descrito cómo hace su trabajo junto a las cabras, de raza autóctona y en peligro de extinción, “blanca celtibérica”, “cabras del Guadarrama” y sus cruces.



Rodrigo González Garrido, gestor, pastor y quesero

Ángel Marqués Ávila. -¿Cómo se presenta

el 2025 para el sector del queso?

Rodrigo González Garrido. – Este año va a ser muy bueno, el mundo del queso cada vez tiene más auge y cada vez hay mejores quesos y queseros, pues se está avanzando mucho en la formación para hacer que tú producto destaque.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Rodrigo González Garrido. –Al consumidor en general no le importa pagar más por un queso siempre y cuando sea bueno, somos un país que tiene una gran vulnera quesera en cada comarca ha habido siempre unos quesos de toda la vida y además tenemos a nuestro país vecino que es la cuna de las cuajadas lácticas y al consumidor español le gusta tanto la tradición como el probar sabores y texturas nuevas.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Rodrigo González Garrido. – Es una manera de en un mismo sitio dar a conocer múltiples quesos no sólo del país sino también de cualquier parte del mundo y de los quesos más demandados a nivel mundial y nacional.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Rodrigo González Garrido. – Casi de casualidad, mi familia tenía un pequeño rebaño de cabras simplemente para tenerlas en el monte y comernos algún cabrito de vez en cuando, pero cuando acabé la carrera en el 2007, había una crisis brutal y

al no encontrar trabajo empecé a llevar el rebaño, entonces me di cuenta, que quería vivir en mi pueblo y llevar el rebaño de mi familia.





Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

Rodrigo González Garrido. – Quería ser cabrero, pero había que buscar la manera de hacerlo más rentable, pensé en los quesos pues era algo que estaba en auge, y comencé a formarme en normativa quesera y en elaboraciones, a la vez q empecé a aumentar el rebaño.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Rodrigo González Garrido. – Para mí, que sea artesano, de leche cruda y de ganadería extensiva, esto último es lo más difícil de encontrar pues las cabras de intensivo, dan mucha más leche, pero la calidad de la extensiva es otro nivel,

tanto a nivel de calidad del producto como de calidad medioambiental.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Rodrigo González Garrido. – La gran variedad de tipos que existen, las diferentes leches, las fermentaciones, los cuajo, las curaciones, los mohos... son varias cosas que combinando unas con otras nos dan la multitud de quesos que tenemos en España y en el mundo.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Rodrigo González Garrido. – Por el momento seguir como estoy, quiero seguir siendo una pequeño en este mundo, eso es lo que me hace fuerte, tener una producción limitada y muy mimada me da la posibilidad de venderlo directamente sin intermediarios y al precio que yo quiero.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Rodrigo González Garrido. – Mi quesería se basa en 3 pilares fundamentales:

- Bienestar animal, dejar que las cabras vivan como cabras que son, que salgan todos los días al monte y se relacionen con el medio y entre ellas como cabras, vamos que estén felices.
- Sostenibilidad ambiental, la ganadería extensiva hace que todos los productos que salen de ellas, los animales se lo devuelvan al medio con creces, estercolando el monte abonando suelos, abriendo praderas y limpiando el

monte de matorrales pudiendo utilizar para la lucha contra incendios, generando diversidad en el medio y con todos los seres del entorno, desde el más pequeño hongo, hasta el mayor depredador del ecosistema.

- Calidad laboral, tener una vida laboral acorde al año en que vivimos.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Hábleme de las referencias de tu quesería? Elaboración, variedad, tratamiento, condiciones, etc.

Rodrigo González Garrido. – Estoy haciendo cuatro tipos de queso y dos yogures. Queso fresco de leche pasteurizada de cabra, tipo queso de Burgo, este queso es fresco, fresco, por la mañana está la leche en la teta y por la tarde te lo puedes merendar, con solo 8 días de vida pues solo lleva leche pasteurizada, cuajo de cabrito y sal.



Queso de pasta blanda y corteza florecido, este es el tipo camembert para que el cliente sepa más o menos como es, de unos 260 gramos con la corteza blanca de *penicillium candidum*, se vende con 15 días de curación, es de leche cruda, y la particularidad de este producto es que según se va madurando se va haciendo más blando desde el interior de la corteza hasta el centro de al cabo de 3 meses es totalmente fluido y mucho más fuerte, tipo una torta del Casar.

Queso curado de leche cruda y 2 meses de maduración, es un tipo manchego pero de leche de cabra, formatos de un kilo y maduración de 2 meses y formato de 3 kilos y maduración entre 6 y 9 meses, este queso se ha llevado dos medallas, una "GRAN ORO" en Frankfurt en 2023 y un "ORO" en Lyon en 2024.

Ángel Marqués Ávila. – Queso azul de

leche cruda y 2 mese de curación, es un azul suave, con poco hongo en su interior, la gente se asombra al probar un azul de cabra y suave.

Rodrigo González Garrido. – Yogur natural de leche pasteurizada, simplemente leche y fermento. Yogur con mermelada de saúco, mermelada hecha en el pueblo aldeano al mío, e al fondo del tarrito quedan las bayas de saúco y el sirope se mezcla con la leche dándonos yogur de color rosa muy bonito.





Espectaculares

Rodrigo me envió para la cata yogur natural de cabra: yogur con mermelada de saúco; queso fresco de leche pasteurizada, pasta blanda de 15 días de curación y leche cruda; queso curado de 2 meses y leche cruda y queso azul de 2 meses y leche cruda.

Ángel Marqués Ávila. – De sus quesos y yogures, después de mi cata es difícil calificarlos con palabras, espectaculares, extraordinarios, etc. Pues no es fácil destacar uno u otro,

pues cada uno tiene su particular textura y sabor y olor.

Rodrigo González Garrido. – Pero en general, todos son cremosos, lógicamente el fresco más que el curado, pero ambos resaltan en boca su cremosidad, todos dese mi punto de vista tienen, una excelente curación en tiempo y medida, igual que en sal, yo que tengo problemas de tensión, y enseguida noto la sal, me parecieron que estaban perfectos.

Es difícil valorar uno más que otro pues cada uno tiene su particularidad, y lo que se nota es que están elaborados con amor y cariño, de un cabrero que cuida y se preocupa por sus cabras con las que tiene una fusión que luego transmite a la hora de hacer sus quesos. Lo que me sorprendió de grata manera respecto a otros quesos de cabra que he catado, que estos quesos para nada saben a cabra, lo que les hace más interesantes todavía.

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.