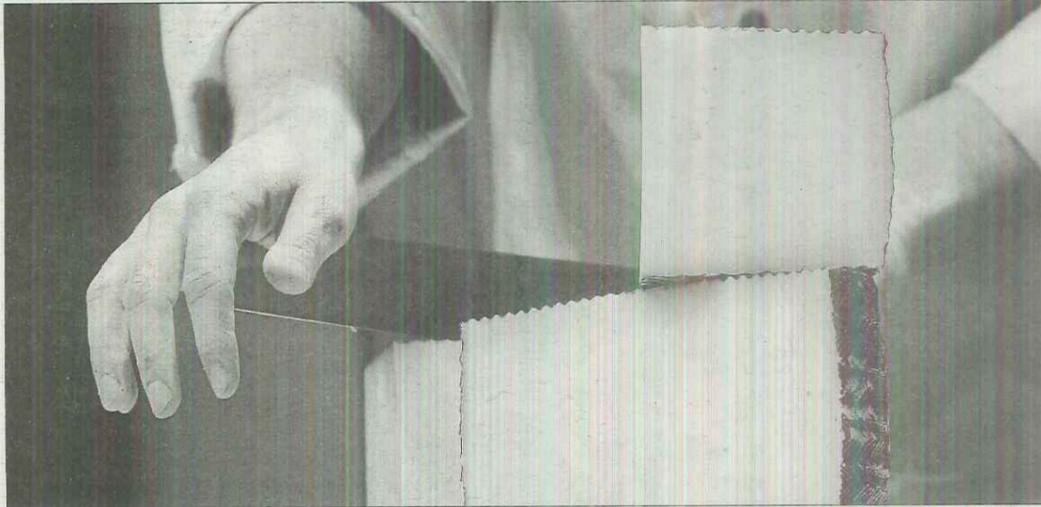


PRODUCTOS CON TODO SU SABOR



La corteza de los quesos ayuda a conocerlos e identificarlos y además, algunas de ellas son comestibles.

Los secretos del queso

Al día

REDACCIÓN / EFE
informacion.extras@epi.es

Servir el queso sin corteza y excesivamente frío, y maridarlo exclusivamente con vino tinto sin atender a blancos y a cervezas son errores frecuentes en su consumo, tanto en casa como en

bares y restaurantes, según explica el cocinero Sacha Hormaechea, del restaurante madrileño Sacha.

Hormaechea, que participó el miércoles en el Salón del Gourmets que se ha estado celebrando en Madrid, explica que quitarle la corteza a un queso es «como quitar la etiqueta a una botella de vino», ya que «aporta mucha información, ayuda a conocerlo y a identificarlo» y, además, muchas son comestibles.

El cocinero recomienda servirlos a la temperatura adecuada y no recién sacados de la nevera, ya que pierden olor y sabor.

Maridajes

«Solemos tomar los quesos con vinos tintos, pero hay blancos que funcionan muy bien con determinados quesos y cervezas que maridan perfectamente como, por ejemplo, una cerveza negra con

EN UNA TABLA DEBE HABER QUESO DE CABRA, DE OVEJA, DE PASTA PURA, MAHÓN, TORTA Y AZUL

queso azul», explica. «En el 90% de los establecimientos no especializados predominan los quesos extranjeros» y propone apostar por la amplia variedad de españoles e «irlos variando».

Una tabla divertida

El cocinero propone hacer «tablas divertidas», como los listones alargados de distinto tamaño que permiten servir los quesos en dos alturas, y jugando con distintos tipos de corte en cada uno de los quesos que se utilicen. En toda tabla debe haber, queso de cabra, de vaca, de oveja, de pasta dura, tipo Mahón, torta y azul, «pero nunca poniendo muchos tipos a la vez».

«Comer queso nos recuerda siempre a la infancia, porque es uno de los primeros alimentos sólidos que nos dan y, por tanto, debe ser un acto divertido», sostiene.

Una vez consumidos, hay que facilitar al comensal una infusión de hierbas como romero y tomillo para lavarse las manos y que desaparezca el olor a queso.

Picaetas



MARIDAJE DE VINOS EN LA PEÑA

El próximo domingo 14 de abril, con motivo de la presentación de los nuevos vinos de las Bodegas Casa Corredor, el restaurante La Peña del Paseo Marítimo de El Campello ha preparado un menú especial, que irá acompañado de las nuevas añadas de esta prestigiosa bodega de Caudete, como sus vinos Casa Corredor Syrah 2010 (12 meses), el Sensum Macabeo 2012 o el aceite ecológico Sucada.

PREMIO A SEÑORÍOS DE RELLEU

► En Los Ángeles Internacional Extra Virgin Olive Oil 2013 (California), la almazara alicantina de Señoríos de Relleu ha sido premiada con una «Medalla de Oro» y una «Medalla de Plata» a diferentes coupages de aceites y con una «Medalla de Bronce» a la presentación.



HERMANAMIENTO ALCACHOFAS DE LA VEGA Y DE TUDELA

► El próximo lunes día 15, en Casa Gurbindo de Pamplona se va a celebrar el hermanamiento de la Alcachofa de la Vega Baja del Segura con la Alcachofa de Tudela, en un showcooking protagonizado por cocineros navarros como Koldo Rodero y cocineros de la localidad alicantina de Almoradí.



RESTAURANTE CLUB NAUTICO

Reserve su mesa en el Puerto Deportivo de El Campello. Las mejores vistas sobre la dársena. Parking gratuito a pie de restaurante. EL CAMPELLO - 965 630 885

PRIMITIVO QUILES

GRANDES VINOS DE ESPAÑA
965 47 00 99 - MONÓVAR

RESTAURANTE POLAMAR

Cocina mediterránea y de autor. Espléndidas vistas. Santa Pola. Reservas. 965 413 200

CASA JUAN RESTAURANTE-BRASERÍA

Comida Manchega, carnes a la brasa, Matanza de Orza. Menús diarios desde 9€
Avda. de Illice, 101. Torrellano. Telf. 669 588 617

ASTORGA

Especialidad en comida casera. Barra - Menús diarios 10€. Martes y Viernes, cocido Maragato: 10€. Cardenal Belluga, 5. Alicante - 965 120 552

RESTAURANTE CASA TOÑI

MENÚS DIARIOS
MENÚ DOMINGO

Especialidad Carne a la brasa. Disponemos de Jardín y Terraza

Avda. Illice, 88 - 03320 ELCHE. Tel. Reservas: 688 356 990

RESTAURANTE - PIZZERIA ROMEO Y GIULIETTA

MENÚ PARKING

2 platos a elegir - Botella de vino o Cerveza - Postre a compartir
29,90€ la pareja
1 h. de parking gratuito
966.965.020

www.facebook.com/romeoygiulietta
C/ Ramón Gorje (Junto Pza. Sagasta) - ELDA

RESTAURANTE ASPENSE

43 años satisfaciendo los paladares de clientes y amigos.

Menú UN ARREGLICO

Término del habla aspense que viene a significar: Pon un poco de todo y que no nos salga muy caro.
15€

La calidad y el servicio no se improvisa

RESERVE SU MESA:
965 49 00 02 - 659 733 768
www.restauranteaspense.com