



RECETARIO

VILLA
NOLASCO
QUESOS GOURMET

Allixco, Puebla

VILLA
NOLASCO
QUESOS GOURMET

Atlixco, Puebla

CREPAS CON ESPÁRRAGOS Y QUESO BRIE

Ingredientes:

Crepas
Un manojo de espárragos
Bechamel
Queso brie
1 diente de ajo
1 cebolleta
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
Queso parmesano rallado



Modo de preparación:

1. Cocer los espárragos, trozarlos y sofreírlos en el aceite junto con el ajo y la cebolleta.
2. Preparar las crepas. Extender el bechamel sobre las crepas y poner los espárragos y el queso brie trozados.
3. Enrollar evitando que se salga el relleno y colocarlos en una bandeja.
4. Repetir los pasos en todas las crepas.
5. Cubrir con un poco de bechamel y abundante queso rallado.
6. Poner en el horno a 180°C durante 15 minutos. Los últimos 5 minutos se gratinarán.

¡Disfruta tu platillo!

**VILLA
NOLASCO**
QUESOS GOURMET

Atlixco, Puebla

ENSALADA DE

POLLO CON APIO Y

BOURSIN DE NUEZ

Ingredientes:

Ramas de apio

Jitomate

1 Pechuga de pollo

1 Lechuga

45 grs de Boursin de nuez

2 cucharadas soperas de vinagre

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de mostaza

Sal y pimienta al gusto



Modo de preparación:

Lava y desinfecta todos los vegetales. Una vez limpios, pica el jitomate. Corta el apio y la lechuga en rebanadas no muy gruesas. Sazona el pollo con sal y pimienta y asa la pechuga en un sartén y deshebra.

En un recipiente coloca una cama de lechuga picada y encima el pollo, agrega rebanadas de apio, pequeños cubitos de jitomate y mezcla con el Boursin de Nuez.

Vinagreta

Mezcla en un recipiente el vinagre, el aceite, la mostaza, sal y pimienta.

Listo para disfrutar.

VILLA
NOLASCO
QUESOS GOURMET

Allixco, Puebla



ENSALADA

CON SAINTE

MAURE

Ingredientes:

Lechuga romana con un puñado de espinacas

340 grs de arándanos

2 cucharaditas de aceite de oliva

2 naranjas cortadas en tajadas

115 grs de queso de cabra

1/2 cucharada de miel

Vinagreta

3 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de vinagre balsámico o vinagre rojo

Jugo de naranja, al gusto

¡Revuelve y disfruta!

HOJALDRE DE CHORIZO

Y MANCHEGO ESPAÑOL

CON MIEL Y PIÑONES

Ingredientes:

Rebanadas de chorizo español
Rebanadas de manchego español
Miel
Piñones
1 yema de huevo para pintar
1 placa hojaldre cuadrada
Pimienta al gusto



Modo de preparación:

Precalentar el horno a 180°. Disponemos el hojaldre en una bandeja de horno forrada de papel de hornear. Lo dividimos en 4 partes iguales. Dos bases y dos tapas cuadradas. En las tapas tenemos que dibujar con la punta de un cuchillo las siguientes líneas que formarán el enrejado. Extendemos las rebanadas de chorizo español sobre las bases de hojaldre, con ayuda de los dedos. Por encima cortamos unas lonchas de manchego español y las extendemos. Rociamos la miel y agregamos unos piñones. Ponemos la tapa encima y la estiramos hasta que se abran los agujeros. Cortamos el sobrante de masa por ambos extremos. Pinta la superficie con la yema del huevo batido. Si ponemos solo la yema queda más dorado y brillante y más vistoso y apetecible. Horneamos a 180° durante 18 o 20 minutos.

PAN DE AJO

CON QUESO

APPENZELLER

Ingredientes:

1 Baguette, cortado en 20 porciones
50 grs de Mantequilla, blanda
2 Dientes de Ajo, exprimidos
Sal y Pimienta al gusto



Aderezo

200 grs de Appenzeller, cortado en pequeños cubos
2 Tomates sin semilla, cortados en rodajas
1 ramo de Orégano, hojitas finamente picadas
3 cucharadas de Aceite de Oliva
1 cucharada de Vinagre de Vino Blanco

Modo de preparación:

Para hacer el pan al ajo, mezclar la mantequilla con el ajo y condimentar. Untar con esto los pedazos de pan y colocar debajo de la parrilla o tostar en un sartén. Revolver todos los ingredientes y untar con ellos los panes.

**VILLA
NOLASCO**
QUESOS GOURMET

Atlixco, Puebla

PASTEL DE

PAPASY QUESO

RACLETTE

Ingredientes:

1 kg de papas
1 cebolla
200 gr de queso raclette
125 gr de jamón serrano
120 gr de harina
40 gr de mantequilla
120 ml de leche
3 huevos
Sal y pimienta al gusto



Modo de preparación:

1. Pelar las papas y cortar en láminas muy finas con la mandolina.
2. Pelar la cebolla y cortar en láminas muy finas con la mandolina y mezclarlas con las papas en el bowl.
3. Mezclar en otro bowl los huevos, la harina, la leche y la mantequilla fundida y salpimentar la mezcla.
4. Verter la crema en el bol con las papas y la cebolla y mezclar.
5. Engrasar con mantequilla el molde y verter la mitad de la mezcla.
6. Colocar una capa de queso raclette encima y luego una capa de jamón serrano. Verter el resto de la mezcla de papas encima y alisar la superficie con una espátula.
7. Hornear 1 hora a 180°C.

VILLA
NOLASCO
QUESOS GOURMET

Atlixco, Puebla

QUESO BRIE

CALIENTE CON

FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

1 porción de queso Brie
100 grs de frutos rojos congelados
30 grs de azúcar morena
1 c/c de pimienta rosa
Una pizca de sal



Modo de preparación:

Calienta el queso Brie en el microondas, primero en posición de descongelación para que pierda el frío por haber estado en el frigorífico, y a continuación en posición de calentar en tiempos cortos, de 30 segundos, hasta comprobar que está tierno. Para preparar los frutos rojos, ponlos en un cazo con el azúcar y una cucharada de agua, añade la pizca de sal y la pimienta rosa. Lleva a ebullición, el azúcar caramelizará y obtendrás una salsa equilibrada en acidez, ideal para acompañar el queso. Sirve el queso brie caliente cubierto con las frutas rojas y su salsa, y acompaña con unas tostadas crujientes. **¡Buen provecho!**

VILLA
NOLASCO
QUESOS GOURMET

Atlixco, Puebla

QUESO BRIE

EN

HOJALDRE

Ingredientes:

1 queso brie pequeño (8 ozs.)
1 taza de uvas sin semillas
1 cdta. de tomillo fresco picado finamente
1/2 cdta. de romero picado finamente
1 hoja de hojaldre descongelado
1 huevo batido



Modo de preparación:

Calienta el horno a 400 grados F. Corta el queso por la mitad en sentido horizontal. Presiona las uvas en la mitad de la base del queso y coloca la otra tapa a manera de sándwich. En una superficie con harina, pon la hoja de hojaldre y extiéndela con el rodillo. Córdala en dos circunferencias un poco más grandes que el tamaño del queso.

Pasa una brocha con el huevo a las circunferencias de hojaldre y al queso. Cubre el queso con el hojaldre, pásale de nuevo la brocha con el huevo. Hornee por 20 minutos. Saca el queso del horno y cubra con papel de aluminio, sin envolver, y hornea 10 minutos más hasta que se dore. Saque el queso del horno y deje reposar por una hora antes de servir. **¡¡¡RICO!!!**