Recetas con Torta del Casar

Agradecimientos a los cocineros

Pablo Vicente Rivero
Manuel Espada Herrera
Claudio Vidal Barrantes
Roberto Sántos Jiménez
Iker Erauzkin

Para los que sólo se
conforman con lo auténtico

Torta del Casar

Recetas

① **Ingredientes**

... busca la auténtica Torta del Casar bajo el inconfundible rojo y oro de su exclusiva etiqueta de control, garantía de tu elección.

② **Preparación**

... experimenta con salmón, anchoa, frutos secos ... combina lo dulce y salado con un toque amargo, prueba en frío o en caliente ... una combinación de sensaciones muy especial.

③ **Servir**

... en compañía, descubriéndoles el más original de los quesos, en el que prestigio y tradición se unen para ofrecernos una experiencia tan sencilla como sorprendente. Disfrutad su original textura, su intenso aroma y su particular gusto lleno de matices.

Torta del Casar
sobre pan tostado

Pan tostada

Ingredientes.

Torta del Casar.
Pan de leña.

Preparación:

La forma más fácil para disfrutar de la Torta del Casar, es untarla sobre pan de leña o pan ligeramente tostado.

1. Atemperar la Torta del Casar manteniéndola en un sitio templado (+/- 20º) al menos desde el día anterior a su degustación.
2. Abrir la Torta del Casar por arriba con un cuchillo de punta, como si quitase una tapadera.
3. Cortar el pan en rebanadas finas, colocar en la bandeja del horno y tostar ligeramente.
4. Con un cuchillo de punta redonda, extender toda la Torta del Casar sobre el pan caliente.

Salteado de verduras con mollejas de pato confitadas y criadillas de la tierra a la Torta del Casar

Ingredientes para 6 personas.

100 grs. de Torta del Casar.
2 puerros.
2 zanahorias.
1 cebolla pequeña.
12 espárragos silvestres.
250 grs. de criadillas de la tierra.
200 grs. de mollejas de pato confitada.
Pimentón de la Vera.

Preparación:

1. Separar las mollejas de la grasa que las contiene, trocear los ingredientes separando las verduras de las criadillas y las mollejas.
2. En la grasa de las mollejas confitadas saltear las verduras a fuego lento.
3. Añadir las criadillas de la tierra y las mollejas, y rehogarlo durante 10 minutos.
4. Poner encima del salteado una capa de Torta del Casar previamente atemperada.
5. Gratinar en el horno o en el grill del microondas, espolvorear con Pimentón de la Vera y servir caliente.

Mollejas

Endibias con
Torta del Casar

Ingredientes para 4 personas.

150 grs. de Torta del Casar.
2 endibias.
1 lata pequeña de anchoas.
1 limón.
1 bote pequeño de pepinillos.
1 huevo cocido.

Preparación:

1. Separar las endibias por hojas, lavarlas bien, y quitar la fina telilla que tienen adherida para que no amarguen.
2. Regar cada hoja con zumo de limón.
3. Rellenar cada hoja con una cucharada de Torta del Casar atemperada (+/- 20º) y poner encima una anchoa.
4. Picar muy fino medio huevo duro y el pepinillo.
5. Decorar espolvoreando el pepinillo y el huevo.
6. Servir a temperatura ambiente.

Endibias

Torta del Casar

Salteado de boletus con al Pedro Ximénez y crujiente de jamón.

Ingredientes para 4 personas.

100 grs. de Torta del Casar.
400 grs. de boletus.
1 diente de ajo, perejil.
4 lonchas de Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura.
25 cl de Pedro Ximénez.

Preparación.

1. Saltear los boletus con un poco de aceite, hasta que cojan un color oscuro.
2. Añadir el ajo y el perejil, picados muy finos.
3. Añadir la Torta del Casar y flambear con Pedro Ximénez. Reducir hasta que espese la salsa.
4. Para preparar el crujiente de jamón, colocar las lonchas en la plancha hasta que se desequen.
5. Para servir poner los boletus sobre el plato junto con el crujiente y decorar con la salsa sobrante.

Tallarines con panceta, cebolla y Torta del Casar

Ingredientes para 4 personas.

200 grs. de Torta del Casar.
400 grs. de tallarines.
1 cebolla pequeña.

Preparación:

1. Cocer los tallarines en abundante agua y escurrirlos bien.
2. Picar finamente la cebolla y rehogarla muy despacio junto con la panceta en tiras.
3. Una vez rehogadas añadir la Torta del Casar y remover hasta que se deshaga.
4. Añadir el rehogado a los tallarines.
5. Salpimentar al gusto y servir caliente.

Arroz milanesa con Torta del Casar

Ingredientes para 4 personas.

100 grs. de Torta del Casar.
400 grs. de arroz.
5 salchichas blancas.
1 cebolla mediana.
2 latas de champiñones pequeños.
2 cucharadas de mantequilla.
Vino blanco D.O.P. Ribera del Guadiana.
Consomé.

Preparación:

1. Picar la cebolla muy fina y rehogarla con la mantequilla..
2. Añadir las salchichas troceadas y los champiñones bien escurridos, dejar rehogar 5 minutos más, y poner un chorrito de vino blanco.
3. Añadir el arroz en el rehogado y poner el triple del volumen de consomé que de arroz.
4. Cocer a fuego lento durante 15 minutos, remover de vez en cuando y dejarlo reposar.
5. Poner por encima del arroz en una fina capa la Torta del Casar atemperada (+/-20º).
6. Gratinar en el horno o en el grill del microondas y servir caliente.

Huevos al plato con
Torta del Casar

Ingredientes por persona.

50 grs. de Torta del Casar.
2 huevos.
2 cucharadas de salsa de tomate.
2 rodajas de chorizo.
2 lonchas de jamón york.
2 espárragos blancos.
Mantequilla.
Canela en polvo.

Preparación:

1. Untar con la mantequilla un plato de barro o metálico.
2. Poner los huevos en él sin batir, como si se fuera a freír.
3. Incorporar la salsa de tomate y repartir el chorizo, el jamón york y los espárragos cortados en trozos. Añadir la Torta del Casar por encima.
4. Meter al horno precalentado a 180ºC hasta que se cuaje la clara.
5. Retirar y servir caliente.

Sopa de cebolla y Torta del Casar *con huevos asados.*

Ingredientes para 4 personas.

350 grs. de Torta del Casar.
750 grs. de cebolla.
4 huevos.

Preparación:

1. Poner los huevos en cocción al vapor durante 40 minutos.
2. Cocer la cebolla previamente cortada estilo juliana durante media hora. Retirar y pocharlo en aceite a fuego lento durante 30 minutos.
3. Hacer un caldo con un litro de agua caliente y 150 grs. de Torta del Casar, batir hasta homogeneizar. Reservar.
4. Sobre una sartén antiadherente, depositar 50 grs. de Torta del Casar y dejar dorar, darle la vuelta y dejar secar.
5. Servir colocando sobre el fondo del plato el huevo, al lado el puré de cebolla y servir el caldo. Decorar con perejil.

Suprema de salmón con crema de Torta del Casar

Ingredientes para 4 personas.

200 grs. de Torta del Casar.
750 grs. de lomo de salmón desespinado.
1 brick de 25 ml de nata líquida.
1 cebolla pequeña.
Vino blanco.

Preparación:

1. Picar muy fina la cebolla y rehogarla en un poco de aceite a fuego lento .
2. Añadir la Torta del Casar y mezclarlo.
3. Echar un chorrito de vino blanco y reducir.
4. Añadir la nata, poner una pizca de sal y reducir de nuevo.
5. Cortar el salmón en cuatro trozos, salar y dorarlos en una sartén.
6. Añadir la salsa por encima y darle un hervor. Servir caliente.

Suprema

Chuletas de lenguado con Villeroy de Torta del Casar, Menier de algas y raviolis caramelizados.

Ingredientes para 4 personas.

100 grs. de Torta del Casar.
400 grs. de lenguado.
150 grs. de mantequilla.
½ litro de leche.
20 grs. de algas.
20 grs. de dulce de membrillo.
4 rodajas de piña.
Harina.
Confitura de limón.
Azúcar moreno.

Preparación:

1. Preparar una bechamel a la que añadir la Torta del Casar.
2. Sacar las chuletitas del lenguado, pasarlas por la bechamel, enharinar y freír.
3. Para la *Menier*, poner en una sartén la mantequilla hasta que empiece a tostarse, añadir un poco de confitura de limón y las espinas del lenguado. Reducir, colar y añadir las algas.
4. Para los raviolis, cortar el membrillo en taquitos, enrollarlos con la piña, bañarlos en azúcar moreno y caramelizarlos en el grill.
5. Servimos caliente alternando las chuletillas con los raviolis y añadir la *Menier* al gusto.

Boquerones rellenos de Torta del Casar y Cebolla caramelizada

Ingredientes para 6 personas

12 Boquerones
1 Torta del Casar mediana
2 Cebollas blancas grandes
2 Huevos
Harina
Azúcar
Aceite de oliva
Pan

Preparación

1. Limpiar los boquerones retirando la cabeza, tripas y la espina central, y lavar bien.
2. Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas en una sartén, con un chorrito de aceite de oliva, a fuego muy lento hasta que empiecen a dorarse. Añadir entonces un par de cucharadas de azúcar y dejar que se caramelicen 10 minutos más.
3. Colocar la mitad de los boquerones abiertos en una tabla y sobre cada uno disponer una cucharada de Torta del Casar atemperada, cubriendo con otro boquerón abierto para formar un "bocadillo". Unir los boquerones con un palillo, pasarlos por harina y huevo batido, freir durante un minuto por cada lado, y retirar sobre papel de cocina absorbente.
4. Cortar el pan en rebanadas finas, situar en la bandeja del horno y tostar ligeramente.
5. Sobre cada rebanada de pan crujiente servir una cucharadita de cebolla caramelizada, y colocar sobre esta un boquerón relleno de Torta del Casar.

Solomillo de ternera I.G.P "Ternera de Extremadura" con salsa de Torta del Casar

Ingredientes para 4 personas.

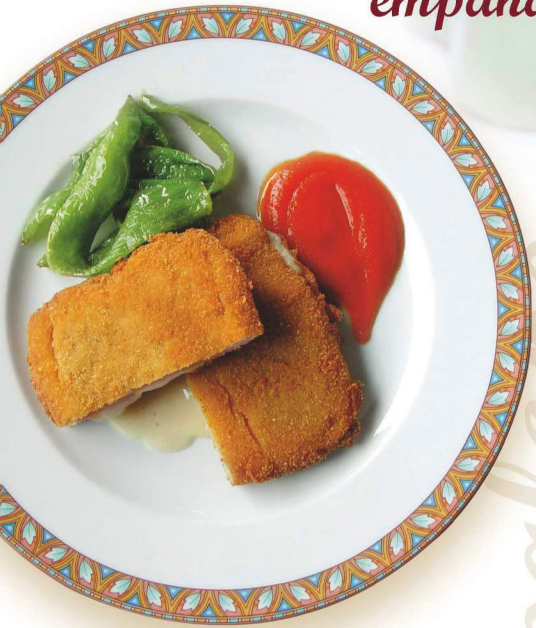
200 grs. de Torta del Casar.
4 raciones de solomillo de Ternera de Extremadura unos 200 grs. cada una.
1 brick de 25 ml de nata líquida.

Preparación:

1. Calentar a fuego lento la nata en un cazo y añadir la Torta del Casar, moviendo con una barilla hasta conseguir una salsa homogénea.
2. Hacer el solomillo a la plancha al gusto.
3. Servir en plato y añadir por encima la salsa de Torta del Casar.

Salamilla

Escalope de cerdo empanado con
Torta del Casar



Escalope

Ingredientes para 4 personas.

Torta del Casar.
4 filetes de cerdo de jamón.
2 huevos.
Harina.
Pan rallado.

Preparación:

1. Secar bien los filetes.
2. Salpimentar y untar por las dos caras con la Torta del Casar atemperada (+/-20º).
3. Empapar con harina, huevo batido y pan rallado y freir en abundante aceite.
4. Servir caliente acompañado de pimientos fritos y salsa de tomate.

Tarrina de Hígado de Pato
Torta del Casar *y Manzana*

Ingredientes

2 Manzanas ácidas de tipo Grammy Smith
1 Torta del Casar mediana
1 hígado de pato fresco de 500 gr.
100 ml vino dulce
1 rama de canela
1 nuez de mantequilla
100gr. de azúcar
Sal

Preparación

1. Caramelizar el azúcar a fuego lento, agregar la canela y la manzana previamente cortada en rodajas volteándolas por ambos lados, y después añadir la nuez de mantequilla. Dejar cocer 2 minutos y reservar.
2. Sobre el hígado bien limpio espolvorear una pizca de sal y una de azúcar, introducirlo en un molde de horno y regarlo con el vino dulce. Cocer a 100º durante 5-6 minutos y reservar.
3. Disponer en un molde de pudin una capa de manzana caramelizada, después una de Torta del Casar atemperada, después otra de hígado aún tibio de aproximadamente un centímetro, y terminar con otra de manzana caramelizada. Poner algún peso para compactarla y dejar reposar una noche en el frigorífico.
4. Desmoldar la tarrina y cortar la misma en raciones. Presentar acompañado de caramelo de vinagre balsámico, fruta fresca de temporada recién rallada o laminada, sal en escamas y pan crujiente.

Hígado

Torta del Casar

frita con sirope de frambuesa

Ingredientes para 4 personas.

1/4 Torta del Casar grande.
150 grs. de mermelada de frambuesa.(½ bote)
½ vaso de agua.
½ vaso de azúcar.
2 huevos.
Harina.
Pan rallado.

Preparación:

1. La Torta del Casar tiene que estar muy fría para que su consistencia sea dura y poder trabajar con ella.
2. Quitar con cuidado la corteza a la Torta del Casar y cortarla en cuñas.
3. Empanar cada cuña con harina, huevo batido y pan rallado.
4. Freír las cuñas en abundante aceite muy caliente, hasta dorar el pan sin que se salga el queso.
5. En un cazo cocer medio vaso de agua con medio vaso de azúcar hasta obtener un jarabe.
6. Añadir al jarabe la mermelada de frambuesa y continuar la cocción hasta obtener un sirope.
7. Servir las cuñas calientes acompañadas del sirope de frambuesa.

(La mermelada de frambuesa puede ser cambiada por otra).

Mini brioche de Tartar de Ternera de Extremadura con Torta del Casar

Ingredientes para 6 personas

180 gr de Ternera de Extremadura I.G.P.
60 gr de Torta del Casar
10 gr de alcaparras
10 gr de pepinillos encurtidos
20 gr de cebolla morada
2 cucharadas de aceite de oliva suave
1/2 cucharada de soja
1/2 cucharada de salsa Perrins
1 yema de huevo cruda
1 huevo cocido
6 mini panes brioche
6 tallos de cebollino
6 palillos de brocheta

Preparación

1. Picar en daditos pequeños por separado las alcaparras, la cebolla morada, el pepinillo y el huevo cocido. A continuación picar la carne del mismo tamaño que el resto de ingredientes y mezclar todo.
2. En un recipiente batir la yema de huevo cruda añadiendo poco a poco el aceite de oliva, hasta conseguir una mezcla correcta. Añadir la salsa de soja y la salsa perrins y batir hasta homogeneizar. Mezclar con la elaboración del paso anterior con ayuda de una cucharada y enfriar.
3. Cortar los mini panes brioche a la mitad y tostar por su parte interior.
4. Una vez fría, dividir en seis partes la mezcla de verduras, huevo y carne, y dar forma de disco. Colocar cada una sobre una mitad de pan brioche tostado y tapar con la otra mitad.
5. Colocar un poco de Torta del Casar en la parte superior del pan, fijando con un palillo de brocheta para evitar que se mueva. Poner un poco de cebollino picado para decorar.
6. Servir frío.

Milhojas, de membrillo y Torta del Casar

Ingredientes para 6 personas.

200 grs. de Torta del Casar.
250 grs. de membrillo en barra.
1 cucharada de miel.
Canela en polvo.

Preparación:

La Torta del Casar tiene que estar fría para que su consistencia sea dura y podamos trabajar con ella.

1. Cortar el membrillo y la Torta del Casar en láminas.
2. Poner una lámina de membrillo y encima una de Torta del Casar.
3. Hacer 5 capas, empezando y terminando con una lámina de membrillo.
4. Decorar con la miel y la canela y servir frío.

(En verano se puede sustituir la Torta del Casar, por un helado de Torta del Casar, según la receta anterior).

Mousse de Torta del Casar *y almendras*

Ingredientes para 6 personas.

100 grs. de Torta del Casar.
1 brick de 25 ml de nata líquida.
60 grs. de azúcar.
50 grs. de almendras.
Chocolate en láminas.

Preparación:

1. Calentar un poco la Torta del Casar y mezclar bien con un chorrito de nata.
2. Montar el resto de la nata junto con el azúcar con una batidora o una barilla manual hasta que quede bien espesa.
3. Mezclar la Torta del Casar con la nata y las almendras con las manos y muy despacio, para evitar que la nata se baje.
4. Hacer bolas con un sacabolas de helado, o dos cucharas.
5. Poner dos o tres bolas en un cuenco o un barquillo, decorar con el chocolate picado y servir frío.

Mousse

Helado de Torta del Casar
con Pedro Ximénez y nueces

Ingredientes para 6 personas

200 gr de Torta del Casar
1/2 litro de leche
200 gr de azúcar
2o cl de Nata
50 gr de glucosa
8 yemas de huevo
Pedro Ximénez

Preparación

1. Montar las yemas de los huevos con 100gr. de azúcar.
2. Poner en un cazo la leche con la glucosa y diluirlo. Añadir la Torta del Casar junto con el resto de ingredientes y triturar.
3. Añadir las yemas montadas, mezclar y poner en la heladora.
4. Servir un chorrito de Pedro Ximénez, añadir una o dos bolas de helado y decorar con nueces.

Consejos

- Una vez adquirido el queso DOP Torta del Casar, manténgalo en el frigorífico o en un lugar seco y fresco, que no supere los 12 grados. Nuestra climatología es muy variada y no existe un consejo único para toda la geografía. El momento óptimo de consumo es dentro de los siguientes 15 días a la adquisición. Pero si no lo va a consumir en ese plazo, el queso DOP Torta del Casar puede ser congelado, y si la descongelación se realiza cuidadosamente, no tiene por qué resultar perjudicado. **** 6º a 12º

- Para disfrutar plenamente de las cualidades de textura, aroma y gusto, el queso DOP Torta del Casar debe ser atemperado en torno a los 21 grados. El tiempo necesario para ello dependerá del tamaño del queso o de la porción, y de la temperatura ambiental, por lo que no hay un tiempo fijo.

- No utilice el microondas para alcanzar la temperatura de consumo, ya que corre el riesgo de fundir el queso, y que por ello pierda todas sus cualidades organolépticas. Si ha de atemperarlo más rápidamente, utilice una fuente de calor suave e indirecta.

- Para degustar el queso DOP Torta del Casar sosténgalo con una mano sobre una mesa, y con la otra introduzca un cuchillo de punta por la parte superior, con muy poca inclinación. A continuación gire el queso poco a poco, como si estuviese abriendo una lata, para desprender una “tapa”. Una vez abierto, sitúe esta tapa en a un lado, y con un cuchillo sin punta o una cucharilla, extraiga y unte la cremosa pasta sobre pan de leña natural o ligeramente tostado. Al terminar vuelva a situar la tapa en su sitio original para conservarlo.
- O bien cuando esté recién comprado y frío, corte el queso DOP Torta del Casar en 4 o 6 cuñas, envuélvalas en plástico alimentario, y sólo atempere la que vaya a consumir.
- Una vez abierto, el queso DOP Torta del Casar puede mantenerse en condiciones óptimas entre 15 y 20 días. A partir de ese tiempo puede ir oscureciéndose y perdiendo cremosidad, aunque puede ganar en sabor.

Torta del Casar

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

Avda. de la Constitución, 13
10190 Casar de Cáceres
Cáceres (España)
T 927 290 713
F 927 291 654
info@tortadelcasar.eu

www.tortadelcasar.eu

Síguenos en:

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales
FEADER

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio

Ruta del Queso de Extremadura