

Entrante

Baguette con queso de cabra

Ingredientes

1 baguette · 1 taza de queso de cabra rallado · 1 tomate maduro · 1 cucharada de perejil picado · 1/2 taza de aceitunas en lonjas · 1 cucharada de aceite de oliva



Elaboración

Pele el tomate, retire las pepas y corte en cubos muy pequeños.

Luego corte la baguette en trozos medianos, tuéstelos ligeramente y ponga sobre cada porción una cucharadita de tomate picado.

Espolvoree queso de cabra y decore con aceitunas.

Rocíe con aceite de oliva y lleve al horno hasta que el queso se funda.

Retire del horno y espolvoree ligeramente con perejil.

Sirva de inmediato.

Si es amante del ajo, pruebe esta variación de la receta: luego de tostar los trozos de baguette, frótelos con un diente de ajo partido y continúe con el mismo procedimiento anterior.

Entrante

Bolitas de queso de cabra marinadas

Ingredientes

1 barra de queso de cabra (alrededor de 225 gramos) · 1/2 barra de queso crema (alrededor de 120 gramos) · 2 cucharadas de perejil fresco picado · 1 cucharada de tomillo fresco picado · 1 cucharada de cebollín fresco picado · 1 cucharada de romero fresco picado · Sal y pimienta al gusto · 1 litro de aceite de oliva extra virgen · (Esta mezcla alcanzará para hacer alrededor de 30 bolitas)



Elaboración

Incorpore las dos barras de queso de cabra.

Revuelva todas las hierbas picadas y mézclelas con el queso (utilice sus manos); ya que todo esté bien integrado.

Refrigere un rato para que la mezcla endurezca y tome consistencia.

Haga con las manos bolitas de queso de alrededor de 3 centímetros de diámetro (si se le pega el queso en las manos, utilice un bol lleno de hielo, en donde deberá sumergir las manos, para que así la temperatura de su cuerpo no afecte el proceso).

Ponga las bolitas a marinar en el aceite y deje ahí mínimo por dos días antes de servir las.

Entrante

Brochetas alpinas

Ingredientes

200 gramos de queso de cabra · 1 pimiento rojo · 1 pimiento verde · 1 cucharadita de ciboulette picada · 1 cucharada de aceite de oliva · 1 ramita de eneldo · palos de brochetas



Elaboración

Lave los pimientos, pártalos por la mitad y limpie el interior.

Luego, córtelos en cubos.

Corte el queso de cabra también en cubos y arme las brochetas intercalando los ingredientes.

Una vez listas, espolvoree con eneldo y ciboulette picada para finalizar con aceite de oliva.

También puede agregar champiñones a las brochetas y lonjas de tocino.

Caliente ligeramente en el horno y sirva tibio.

Entrante

Canapés de queso de cabra con aceite de ajo

Ingredientes

Queso de cabra según gusto personal (fresco o curado) · Pan tostado · Aceite de ajo

Elaboración

Cortar rodajas de queso de cabra, poner sobre rebanadas pequeñas de pan tostado.

Rociar con un hilo de aceite de ajo y gratinar unos segundos.

Para hacer el aceite de ajo basta con poner 5-6 dientes de ajo en 1/2 litro de aceite de oliva de 0,4º durante 1 semana.

www.lacabra.org

La voz
del sector
caprino



· Foro caprino
· Artículos técnicos
· Noticias del sector
· Caprichos

Ensalada de judías verdes y queso fresco de cabra

Ingredientes 6 Per.

125 gramos de judías verdes · aceite de oliva extra virgen · pimienta molida · vinagre de jerez · vinagreta de avellana y jerez · 9-10 manojos de hojas de lechugas tiernas · un manojo de avellanas tostadas · 75 gramos de queso fresco de cabra desmenuzado · · Vinagreta con avellanas y chalotes: · 2 cucharadas grandes de vinagre de jerez · 1 chalote pequeño picado · sal · 2 cucharadas grandes de aceite extra virgen de oliva · 2 cucharadas grandes de aceite de avellanas.



Elaboración

Cocinar las judías verdes unos 3-4 minutos en abundante agua hervida.

Colarlas inmediatamente con agua fría.

Saltear con un poco aceite, sal y pimienta.

Justo antes de mezclar la ensalada, esparcir las judías con un poco de vinagre.

Mezclar la vinagreta, combinar todo y terminar con pimienta negra molida en la mesa.

Ensalada de queso de cabra

Ingredientes 2 Per.

Un cuarto de achicoria · Media escarola · 50 gramos de rúcula · 2 manzanas asadas · Una endivia · Medio loyo rosso · 400 gramos de queso de cabra · · Para la vinagreta: · Nueces y pistachos · Aceite de oliva



Elaboración

El queso de cabra se mete al horno durante 2 minutos aproximadamente y se asan las manzanas.

Se cortan todos los ingredientes en trozos pequeños.

Se mezclan y se aliña con vinagreta elaborada a partir de aceite de oliva, nueces y pistachos triturados.

Presentación: En una fuente grande se sirve la ensalada.

Entrante

Ensalada de queso frito de cabra y frutos secos



Ingredientes 4 Per.

Diferentes hojas de ensalada con gustos contrastados como por ejemplo: · Una escarola roja, una escarola verde y una lechuga tipo hoja de roble. · 250 gr. de queso fresco de cabra. · 150 gr. de frutos secos: pasas, pipas peladas, piñones, nueces y almendra picada. · 100 gr. de membrillo rojo. · 6 cucharadas de aceite de oliva Virgen · 3 cucharadas de vinagre de vino de Jerez · Sal gorda. · · Para rebozar · 1 huevo · pan rallado

Elaboración

Lavar y escurrir las hojas de ensalada.

Cortar dos rodajas gruesas de queso de cabra por cada ración, rebozarlo con pan rallado y freirlo hasta que quede dorado.

Trocear las hojas de ensalada y colocarlas en el plato.

Repartir por encima los frutos secos.

Hacer una vinagreta con el aceite de oliva, el vinagre de Jerez y la sal.

Rociar sobre la ensalada.

Cortar el membrillo en lonchas muy finas (dos por ración) y colocarlas al lado de la ensalada, sobre ellas colocar el queso frito.

Entrante

Ensalada montañesa



Ingredientes

200 gramos de queso de cabra · 1 lechuga · 1/2 taza de aceitunas sevillanas · 1/2 taza de aceitunas negras · 1 pimiento rojo pelado · 2 cucharadas de aceite de oliva · 1 cucharada de vinagre balsámico · 1 cucharadita de jugo de limón · 1 cucharadita de mostaza · Sal · Pimienta

Elaboración

Lave muy bien la lechuga, escurra prolijamente y seque.

Luego corte el queso de cabra en lonjas gruesas y todas las aceitunas en gajos.

Corte en tiras delgadas el pimentón rojo pelado.

Mezcle todos los ingredientes en una ensaladera.

Prepare el aderezo, mezclando en un bol aceite, vinagre, limón, mostaza, sal y pimienta.

Revuelva bien y vierta esta preparación sobre la ensalada.

Sirva inmediatamente o aliñe justo antes de servir.

Ensalada Ribagorzana con queso de cabra y aliño de chocolate

Ingredientes 4 Per.

200 gr de queso de cabra de Benabarre · 1 Escarola o ensalada · 1 pomelo · 1 Manzana a dados · 2 Rebanadas de pan pequeñas a dados fritas en aceite de oliva. · 1 Aliño de chocolate Bresco con aceite de oliva. Botella de 200 cc · Sal.



Elaboración

Preferentemente se utilizara escarola que se cortara y presentara en una fuente.

Se añadirán daditos de queso de cabra de Benabarre que tiene un sabor suave muy especial.

También pomelo cortado y una manzana no harinosa cortada a daditos.

En la sartén freiremos en aceite de oliva dos rebanadas de pan pequeñas a daditos que añadiremos a la ensalada.

Por ultimo, previa agitación y mezcla, añadiremos al gusto el aliño de chocolate que consiste en aceite de oliva del Somontano, especias y chocolate puro.

Ya esta listo para servir. Se prepara en 10-15 minutos.

Lo acompañaremos con un buen vino del Somontano.

Entrante

España

Ensalada templada de queso de cabra con bacon

Ingredientes

lechuga · hoja de roble · escarola · cogollos de Tudela · queso de cabra · pan de molde · bacon · pasas · piñón · sal · aceite de oliva de 1º · vinagre balsámico



Elaboración

Colocaremos, por este orden, en una fuente, la lechuga alrededor, la escarola encima, a continuación, los cogollos cortados en cuatro trozos.

Cortamos el pan de molde con la misma forma que el queso de cabra y lo metemos 2 minutos al gratinador.

Lo colocamos alrededor de la fuente y aliñamos todo con sal, aceite, y vinagre.

Por último cuando lo vamos a servir, echamos el refrito de bacon, pasas y piñones caliente por encima.

Se sirve inmediatamente.

Entrante

Ensalada tibia de queso de cabra sobre capa de calabacines y tomates

Ingredientes

1 Calabacín · 2 Lonchas de Queso de Cabra · 3 Tomates · 2 Ramitas de Perejil · Aceite de Oliva · Sal y Pimienta

Elaboración

Cortar el calabacín a lo largo, escaldar las tiras en agua hirviendo, pasarlas inmediatamente por agua fría y las colocaremos sobre un papel absorbente.

Cortar el queso de cabra en lonchas rectangulares y regulares y envolverlas en dos o tres tiras de calabacín, que habremos remojado en un poco de aceite de oliva.

Ponerlas a calentar unos 6 minutos, en un horno precalentado a 190º (170º si es con ventilador).

Partir los tomates en cuatro, quitarles las semillas y cortarlos a rodajitas.

Calentar en un cazo y rehogar allí los tomates hasta que se deshagan (un par de minutos bastarán).

Sazonar con sal, pimienta y un poco de perejil picado.

Sobre la base de tomate, disponer el queso tibio y decorar el plato con las hojitas de perejil.

www.lacabra.org

La voz
del sector
caprino

LA CABRA



· Foro caprino
· Artículos técnicos
· Noticias del sector
· Caprichos

Entrante

Mini hamburguesas de cangrejo con yogur de cabra

Ingredientes 4 Per.

1/2 taza de yogur de cabra desnatado · 1 cucharada de mayonesa · 1 cucharada de eneldo fresco · 2 dientes de ajo, machacados · 1 cucharadita de zumo de lima · 1 huevo · 1 cucharada de mostaza tipo Dijon · 1 cucharada de yogur de cabra · 2 cucharaditas de salsa de soja · 1/4 cucharadita de salsa de pimienta picante · 200 gramos de carne de cangrejo / surimi · 1/3 taza de apio cortado finamente · 1/4 taza de cebolla troceada · 1 cucharadita de aceite de oliva ·



Elaboración

En un recipiente pequeño, mezcla el yogur, la mayonesa, el eneldo, el ajo y el zumo de lima.

En un recipiente mediano, mezcla el huevo, la mostaza, el yogur, la salsa de soja y la salsa picante.

Añade el cangrejo / surimi, el apio y las cebollas.

Mezclalo bien y separa la masa en porciones.

Pon una sartén grande a fuego medio con 1/2 cucharada de aceite y pasa las porciones de cangrejo durante unos 4 minutos por cada lado, hasta que estén doradas.

Una vez hechas todas rocíalas con la salsa.

Tostas de queso de cabra con mermelada de tomate

Ingredientes 2 Per.

Rebanadas de pan tostado. · Queso de cabra al romero de Benabarre. · 1 Bote de mermelada artesana de tomate. (420 gr.)



Elaboración

Se corta el queso de cabra en rodajas y se colocan en las tostadas.

A continuación se ponen estas unos segundos en el horno o en el microondas, justo el tiempo de que se derrita un poco el queso.

Se saca y se añade encima la mermelada de tomate.

Fácil y rápida preparación.

También se puede tomar con mermelada de cebolla.

Lo acompañaremos con un buen vino tinto de crianza o reserva.

Primer plato

Ají relleno con queso de cabra

Ingredientes 4 Per.

12 ajíes verdes grandes, enteros · 12 bastones de queso cabra · 2 a 3 dientes de ajo fileteados (opcional) · 1/2 a 1 taza de aceite de oliva · Sal



Elaboración

Hacer un corte a lo largo del ají. Introducir el trozo de queso de cabra y sofreír lentamente en aceite de oliva con el ajo laminado.

Calcule unos 15 minutos a fuego medio bajo. Agregue sal a gusto.

Enfríe y sirva como entrada o picoteo.

También lo puede guardar como conserva en un frasco hermético y bien cubierto con el aceite.

Primer plato

Calamares con jamón y queso de cabra

Ingredientes

1 Kg. de calamares pequeños (o chipirones) · 4 Tomates maduros · 1 Diente de ajo · 100 gr. de jamón ibérico o Jabugo · 75 Gr. de queso de cabra · 4 Dl. de caldo de carne · Aceite de oliva



Elaboración

Comenzaremos por pelar y despepitar y picar los tomates.

En una sartén con un poco de aceite ponemos a rehogar un diente de ajo picado y, cuando empiece a coger color, añadimos el tomate y lo salteamos a fuego vivo.

Sazonamos con un pellizco de sal, otro de azúcar y media cucharada de pimentón dulce y lo retiramos del fuego, para que el pimentón no se queme. Reservamos.

Para elaborar la salsa de queso deberemos disolver el de cabra en el caldo de carne caliente.

Hay que disolverlo bien porque si no quedará como grumoso. Podemos homogeneizarlo con un poco de maicena. Reservamos.

Una vez limpios los calamares y rellenos con sus propias aletas y tentáculos, todo picado, los ponemos en una sartén antiadherente con un poco de aceite y los hacemos a fuego medio, dándoles la vuelta de vez en cuando para que se doren, pero sin sazónarlos.

Una vez hechos, cubrimos cada uno de ellos con una loncha fina de jamón, para que éste se caliente un poco, pero sin llegar a freirse para que el calamar absorba algo de sal. Servir con rapidez para que no se nos enfríen los ingredientes.

Para presentarlo podemos poner en cada plato un montoncillo de la salsa de tomate y, encima de ella, colocamos un poco de la crema de queso. Sobre esta base colocamos dos o tres de los chipirones con el jamón.

Primer plato

Cintas a los cuatro quesos

Ingredientes

250 gr. de cintas de espinacas · 50 gr.. de queso de cabra tierno · 50 gr.. de queso manchego muy tierno · 50 gr.. de mató de cabra · 20 gr.. de queso manchego curado rallado · 2 yemas de huevo · 1 vaso de leche · 1 vaso pequeño de nata · queso rallado · pimienta · nuez moscada · perifollo o salvia fresca



Elaboración

Aplastar los quesos con el tenedor y mezclarlos bien con las yemas, la leche y la nata hasta obtener una crema ligera.

Perfumarla y sazónarla con sal, pimienta, nuez moscada y perifollo o salvia picados, de forma que resulte agradablemente perfumada.

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal, escurrirla y en caliente mezclarla con la crema sobre el fuego procurando que no hierva.

Servir inmediatamente.

Primer plato

Sopa fría de yogur de cabra

Ingredientes

1 pepino · 1/2 litro de agua fría o caldo suave de verduras · 4 yogures de cabra · 4 cucharadas de aceite · Sal · Perejil picado



Elaboración

Pelar el pepino, cortarlo a rodajas y triturarlo en la batidora junto con el yogur, el aceite y sal.

Añadir 1/2 litro de agua fría o caldo, y mezclarlo bien.

Servir muy frío, se decora con perejil picado.

Primer plato

Tarta de queso de cabra con piñones

Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva · 1/2 barra de queso de cabra con ceniza · 1/2 barra de queso de cabra natural · 1/2 taza de cebolla morada picada · 1 1/2 tazas de espinaca picada · 1/2 taza de piñones · ·
Para la base de quiché: · 1 1/2 tazas de crema · 2 huevos · Sal, nuez moscada y pimienta al gusto · ·
Para la pasta brisee: · 2 tazas de harina · 1 1/2 barritas de mantequilla · 1 huevo · 1 cucharadita de sal · 1/2 taza de agua · 1 cucharada de azúcar

Elaboración

Para preparar la base de quiché, integrar todos los ingredientes.

En cuanto a la pasta brisee, hacer una fuente y mezclar en el centro sal, azúcar, huevo y mantequilla; ir incorporando a esto la harina, poco a poco, alternando con agua; refrigerar por 40 minutos y luego forrar un molde con esta preparación y prehornear.

Para hacer la tarta, sofreír en aceite de oliva la cebolla y la espinaca; sazonar al gusto.

Colocar las espinacas en el centro de la tarta, agregar los quesos desmoronados y cubrir con la base de quiché; agregar los piñones y hornear a 180 grados centígrados por 40 minutos.

www.lacabra.org

La voz
del sector
caprino



· Foro caprino
· Artículos técnicos
· Noticias del sector
· Caprichos