

# Cremoso Cañarejal

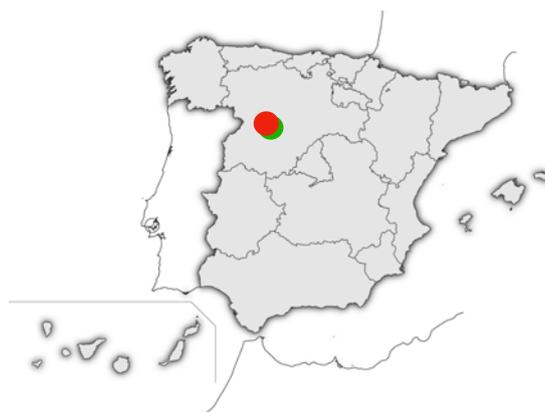
## El por qué de este queso en Cultivo

Cañarejal es uno de los proyectos más relevantes que hay hoy en Castilla y León. Fue una de las queserías más innovadoras del país cuando iniciado el presente siglo apostó por desarrollar un queso de pasta blanda tipo torta a partir de un cuajo animal y con una corteza enmohecida natural. Se erigió rápidamente como uno de los quesos preferidos de algunos de los cocineros más conocidos del país y del mundo. Así fue como Ferrán Adrián apadrinó a estos queseros y convirtió el Cremoso de Cañarejal como el queso de El Bulli.

Además, junto con Campoveja y Granja Cantagrullas, han promovido actividades para dar a conocer el saber hacer en la región. Su compromiso y bien hacer son las claves para que haya pasado a ser parte de la red de Cultivo desde el primer momento.



Denominación	Queso madurado semigraso
Categoría	Pasta blanda tipo torta de corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Lacaune
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo vegetal (flor de cardo)
Tiempo de afinado	2 meses
Formato	Cilíndrico de 200g (mini) y 400g (mediano)
Elaborador / Afinador	Cañarejal
Localización de la elaboración	Pollos, Valladolid <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Pollos, Valladolid <span style="color: red;">●</span>



## El queso

Este queso se elabora con la leche cruda de oveja recién ordeñada de la propia explotación. Es una pasta blanda tipo torta, dado el nivel de cremosidad que tiene. Como en el caso de las tortas extremeñas, Cañarejal apuesta por la coagulación con cuajo vegetal, con la flor del cardo, que poseen una importante cantidad de enzimas proteolíticas que van a favorecer el desarrollo de esa textura. La diferenciación de Cañarejal frente a las conocidas tortas de Extremadura, muchas reconocidas con alguna de las figuras de protección o de calidad que existen, es que no desarrolla el amargor típico de éstas.

Este perfil cremoso con notas lácticas que se hacen mucho más complejas a medida que avanza el afinado del queso se debe en gran medida a la actividad enzimática de los mohos de corteza. A diferencia de las tradicionales tortas y como aspecto innovador, en Cañarejal se ha apostado por desarrollar una corteza con *Penicillium camemberti*, que le otorga no solo un aspecto limpio y homogéneo, como un perfil aromático muy característico.

## **El productor**

En 1996, la familia Santos, de tradición agricultora y ganadera, puso en marcha la quesería tradicional Cañarejal. Desde entonces, se ha especializado en la fabricación de queso de oveja artesano, controlando todo el proceso de forma exhaustiva: desde el cuidado y alimentación del rebaño propio de 2000 ovejas, pasando por el ordeño y, finalmente, la elaboración de los quesos de leche cruda de oveja. Es a día de hoy Ramón Santos quien se encarga de la elaboración del queso.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidras: Sidra Espumosa Seca

Vinos: Espumosos Método tradicional (Champagne, Cava), vinos semidulces de vendimia tardía (Riesling Auslese, Sauternes)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: uvas, albaricoques, frutas secas

Frutos secos: Nueces de Brasil, avellanas

Pan: Picos rústicos, hogaza de pueblo

Con otros ingredientes en la cocina: