

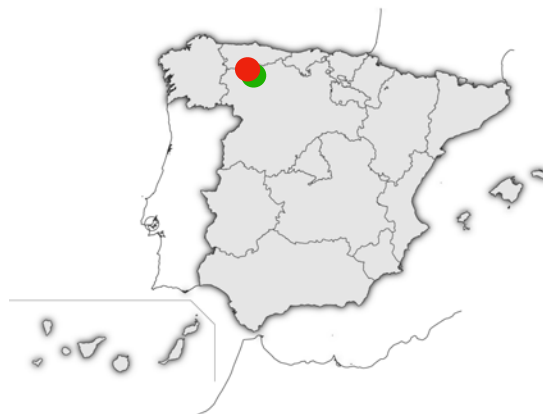
## Quesón de vaca

### El por qué de este queso en Cultivo

Nos fascinan los quesos de montaña. Las elaboraciones que provienen de los Alpes o de los Pirineos siempre han causado admiración y se han valorado mucho. Sin embargo en nuestro país tenemos algunos quesos de montaña que al no estar acogidos a ninguna figura de protección han pasado desapercibidos para muchos. Apenas algunos viajeros y apasionados por la gastronomía han podido descubrir y disfrutar de los quesos de la vertiente leonesa de Picos de Europa elaborados en La Prada. Estos quesos elaborados con leche cruda de cabra y vaca, de rebaños localizados en zonas montañosas, tienen unos perfiles muy característicos que complementan muy bien la oferta de quesos que tenemos en Cultivo.



Denominación	Queso madurado graso de leche cruda de vaca
Categoría	Pasta prensada afinada con una corteza enmohecida
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Pardo alpina
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	Cilíndrico de 2,3kg aprox.
Elaborador / Afinador	Quesos La Prada
Localización de la elaboración	Los Espejos de la Reina, León <span style="color: green;">●</span>
Localización del afinado	Los Espejos de la Reina, León <span style="color: red;">●</span>



### El queso

Queso de pasta semiblanda afinado con una corteza enmohecida natural, que es elaborado con leche cruda de vaca. Con un formato de 2,5 kg., recuerda a los quesos de montaña de los Alpes franceses.

La pasta, semiblanda, es brillante de color amarillento. Puede presentar irregularidades, como pequeños ojos, presencia errática de vetas azuladas de *Penicillium* debido a su elaboración artesanal y afinado natural. Al corte resulta cremosa y mantecosa, pudiendo presentar zonas más cremosas cerca de la corteza, producto de la proteólisis. La corteza irregular, enmohecida natural con tonos blanquecinos, grises y rojizos, es comestible. Aporta una información valiosísima sobre los cuidados que ha recibido el queso durante el tiempo de afinado. Así, las sensaciones en boca de Quesón de vaca son una textura suave, cremosa y mantecosa el paladar y de sabor ligeramente amargo. Con fuerte presencia láctica que deja un prolongado recuerdo en boca. Según va pasando el tiempo de afinado, presente notas picantes.

## **El productor**

Quesos La Prada es el proyecto de vida que Vicente Mateo, o como se le conoce en la zona Vicente “El Quesero”, ha desarrollado desde 1982. Se trata de una quesería familiar en la que se elabora de forma artesanal. Todos y cada una de las etapas de la creación de los quesos de La Prada se realizan a mano, cuidadosamente y sin prisas, respetando los tiempos de cada una de ellas. Tiempos, que son la base del sabor y el carácter de estos quesos. Parte de la razón de ser de esta iniciativa es la promoción local de su tierra, por ello apuestan por utilizar una materia prima local. La leche con la que están hechos los quesos es de un pueblo de la zona que se encuentra a menos de 25 kilómetros de distancia del obrador. Otra parte de la identidad de La Prada es el cuidado de la zona. Por eso, los elementos que utilizan tanto en la producción como en los embalajes son naturales y reciclables, y libres de plástico.

Vicente Mateo Pedroche es un leonés de pura cepa, de sangre y corazón, amante de su tierra y sobre todo de su pueblo. Un artesano del queso desde siempre, toda una vida dedicada a hacer quesos que le han hecho sentir orgullo y que apasionan a su gente. Aunque a él no le gusta el queso, le basta el tacto, el olor y el aspecto para saber que el queso está en su punto. Hoy sigue a la cabeza de este proyecto familiar, que más de proyecto es forma de vida, de respeto a la materia prima y de amor por lo local y lo artesano, aunque tiene el apoyo inestimable de su hija Sara, quien poco a poco va haciéndose con las riendas de cada parte de la quesería.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas / sidras: IPAs o IPAs Session, afrutadas, exóticas y ligeramente amargas

Vinos: Tintos jóvenes y afrutados (Mencías), Vinos de Jerez/Montilla-Moriles (Finos/Manzanillas). Vinos dulces de Moscatel

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Miel de Flores, Confituras Vegetales (tomate, Cebolla, Zanahoria)

Frutos secos: Nueces, Castañas Asadas

Pan: Agradecidos con distintos tipos de pan, hogaza más migosas y suaves, o panes con predominio de corteza crujiente

Con otros ingredientes en la cocina: