

Quesos Artesanos Andaluces en El Lago

Quesos Artesanos Andaluces en El Lago



El Restaurante Marbellí El Lago, ha vuelto a ser el escenario de una experiencia única. Esta vez, con los quesos como protagonistas.

Hace años que se está imponiendo en los restaurantes de alto nivel y para disfrute

de los quesófilos, una costumbre muy arraigada en la cultura gastronómica francesa: la de contar con una mesa o carro de quesos que se ofrecen al comensal tras la comida, pudiendo éste así probar pequeñas porciones de aquellos que desee.

El destinado a servirlos se encarga, ante la vista del cliente, de aconsejar y explicar todas las variedades que conformen la tabla, de manera que son muchos los que prefieren esta alternativa al postre o quienes, como una servidora, lo tomen como previo y se queden con ambos.

Que fuese Francia, cuna de grandes maestros queseros, la pionera en esta materia, supuso durante años que la mayoría de las variedades de queso que se exhibían en los restaurantes españoles, fuesen originarias del país vecino; quien, por cierto, ha estado comprando el 80% de nuestra leche de cabra para elaborarlos.

Por fortuna despertamos pronto y, a día hoy, las mesas que lucen de manera espectacular en nuestros mejores establecimientos, están repletas de producto nacional en el que además, suele primar el de la propia región en la que se encuentre ubicado.

Y en estas está Paco García, director de El Lago, quien nos recibe tras una espectacular mesa de quesos, ejerciendo de anfitrión y maestro de ceremonias. Sorprendiéndonos una vez más al convertir la presentación de los productos en una autentica master class.

Una mesa que adquiere mayor relevancia si se tiene en cuenta que todos y cada uno de los quesos que contiene son 100% artesanos y andaluces.

El Lago se suma así a los **lugares imprescindibles para los amantes del queso.**



Destacar que la mayoría de los quesos seleccionados por el Sr. García están elaborados con leche de **cabras autóctonas** (Payoya, florida, Murciano-Granadina o Malagueña) y son la prueba fehaciente de que la crisis económica vivida recientemente por este país, que hizo volver a gran cantidad de jóvenes a las olvidadas tierras del pueblo, ha servido para convertir a Andalucía en una considerable potencia productora de quesos artesanos, pasando de tener 8 queserías, a contar con más de 30.

Queserías con jóvenes emprendedores al frente, instruidos y sabedores de la calidad de la leche de sus animales (tan apreciada fuera de nuestras fronteras) que se han puesto manos a la obra y están elaborando quesos exquisitos, dignos de compartir tabla con los de nuestros vecinos galos, famosos por su savoir-faire en lo que a queso de cabra se refiere.

Una pequeña presentación antes de dar paso a la cata e introducirnos en este apasionante mundo y estas importantes claves para entender el porqué de su gran calidad:

- Están elaborados con leche de ganado autóctono criado en su hábitat natural, lo que les confiere unas cualidades organolépticas excepcionales, pues la raza del animal es determinante en el resultado final del queso.
- El ganado del que proviene la materia prima vive en semilibertad, alimentado en pastos naturales o cultivos controlados por los propios ganaderos, para conseguir las calidades y matices deseados en el producto pues, desde la aptitud de la leche para cuajar, hasta el sabor, textura, humedad y cantidad de grasa, dependerán de la alimentación de

los animales.

- Son producidos en explotaciones ganaderas pequeñas, familiares en la mayoría de los casos, que elaboran sus quesos con la leche fresca, generalmente de su propio rebaño, con un gran control de la higiene en el proceso de elaboración, supervisando además a diario que la leche provenga de animales totalmente sanos.
- Que para la elaboración de los quesos se han aunado el acervo cultural con las nuevas tecnologías, consiguiendo así resultados extraordinarios.

Finaliza Paco afirmando de estos quesos artesanos, que podríamos llamar «de granja», equivaldrían cualitativamente hablando, al jamón de bellota.

Nos los acompañan de unos magníficos panes artesanos, elaborados en el propio restaurante, con diferentes tipos de harinas ecológicas a los que les han añadido hierbas y otros ingredientes.



Quesos Artesanos Andaluces

La Cata

Las Cuajadas Lácticas

La **coagulación** es una de las etapas claves del proceso y la base de la conversión de la leche en queso. En el caso de las cuajadas lácticas, con las que arrancamos la cata, se utiliza la forma de fermentación más antigua: La coagulación, se lleva a cabo de forma natural, por medio de las **bacterias lácticas** que viven en la leche y es la que se utiliza en la fabricación de quesos de pasta blanda y leche cruda.



Comenzamos la cata con una cuajada láctica de «La Hortelana», de sabor cítrico y herbáceo. Premiado con el primer puesto de los quesos creativos (arriba a la derecha).

Continuamos con una elaborada en de Alhaurín (con dos meses de curación) de sabor muy cítrico, rebozada en distintos aderezos (pimienta negra, pimentón y hierbas aromáticas) que dan diferentes y deliciosos matices a un mismo producto.

y terminamos la ronda con una Cuajada Láctica Curada. De textura suave y sabor largo en boca, con cobertura de hongo natural. Un producto cuya elaboración requiere grandes conocimientos técnicos.

Los Quesos Frescos



Llegan los Frescos, de cuajo enzimático (cuajo añadido a la leche para buscar su coagulación) y leches pasteurizadas.

El de la izquierda de «La hortelana» una pequeña explotación del pueblo malagueño de Coín, cuyo ganado (cabra Malagueña) sale diariamente al campo aprovechando los rastrojos, restos de poda y las diversas plantas de sus sierras y montes. Un queso cremoso y suave, con un ligero toque láctico que se mantiene durante unos instantes en la boca.

El otro, de Quesos Argudo, y muy pocos días de curación muy suave también aunque algo más intenso que el anterior.

De Pasta Blanda o Tortas



Como los bombones de licor, este tipo de quesos se derraman al abrir sus cortezas, comestibles por supuesto. En su proceso de maduración se van licuando de adentro hacia afuera y untados sobre el pan, consiguen una deliciosa combinación de finísimo sabor. El de la izquierda de la foto, una elaboración de Mateo Argudo, con una espectacular cremosidad láctea. Más intenso intenso y largo en boca el de la derecha, una torta de «El Cabrero de Bolonia» (Tarifa), entusiasmó a todos los presentes. Ambas elaboraciones muy controladas y de alto nivel técnico.

Los Curados y Semi curados



Fuimos del semicurado de leche pasterizada, ideal para los niños por su sabor suave (en la foto abajo en el centro) al elaborado en Rota por «El Bucarito», con leche de cabra florida (autéctona de Sevilla) que nos recordó a los quesos holandeses tipo gouda. Con este último, Paco evidenció la importancia de darle al queso el corte correcto para saborearlo al máximo. Nos lo dio a probar en trocitos y en lascas y ciertamente se disfrutaba más con el segundo tipo de corte (arriba en el centro y abajo a la derecha de la foto).

Llegan de los curados, elaborados con leche pasterizada de cabra por «la Hortelana». El Primero, con 9 meses de maduración y de textura fundente con un intenso olor a repostería y notas de avellana y mantequilla (esquina arriba derecha de la foto y en el centro) . El segundo, con 5 meses de curación y cobertura de pimienta natural que le imprime unos matices muy elegantes.

Terminamos con el último de los curados, elaborado con leche cruda de cabra, con olor a animal y de sabor largo e intenso en boca (en la foto, esquina izquierda abajo).

Paco nos hace hincapié en el control sanitario e individualizado de cada uno de los animales que aportan su leche a la elaboración de estos quesos, con el único objetivo de alcanzar la excelencia.

El Azul



Llega el último de los quesos de cabra de la cata. Un magnífico queso azul de «El Bucarito» de Rota, inyectado con penicillium y poco común entre las elaboraciones de leche caprina. Potente, untuoso y ligeramente picante, es sin duda mi favorito.

Fuera de la selección y hechos con leche de oveja payoya, probamos también uno elaborado por «Queserías Villaluenga» untado con una mezcla de manteca y salvado, y otro de «El Bosquejo» embadurnado en manteca de cerdo ibérico. Muy sabrosos
ambos.



Y una torta más de «El Bucarito». De leche cruda de cabra con cuajo vegetal, de un licuado finísimo y un sabor intenso a la par que elegante. Un espectáculo de sabor tremendo.



Los Quesos en la cocina de El Lago

Terminada la cata de quesos, el comedor se transforma para descubrirnos qué platos son capaces de preparar con ellos en cocina.

El Lago se caracteriza y distingue por poner especial empeño en la utilización de materia prima de cercanía, estando además muy comprometido con los pequeños productores de la comarca malagueña. Su manera de entender la cocina podéis descubrirla [aquí](#).

Hace unos meses se producía un cambio importante en la familia que conforma el restaurante. Juan José Carmona, un jovencísimo cocinero formado en la casa, se ponía al frente de las cocinas del restaurante como chef ejecutivo. Una difícil tarea, teniendo en cuenta que recibe de manos de su antecesor, Diego del Río, una Estrella Michelin que cuidar y mantener.

Pero él es, además de joven, un gran profesional que quiere estampar su sello propio a los fogones de El Lago, respetando, eso sí, la ideosincrasia del restaurante.

Con él al mando pretenden a dar un paso más, recuperando y aplicando técnicas ancestrales, al uso de ingredientes provenientes de una producción sostenible, ecológica y respetuosa con el medio ambiente: su signo característico y diferenciador desde siempre.

El Menú

Y, como os decía, con algunos de los quesos anteriores nos ofrecieron un delicioso menú, en el que no faltó el emblemático tomate del Guadalhorce, cocinado a baja temperatura, seguido de soberbio Rodaballo y culminado con un pastel de leche cruda de cabra malagueña. Un menú acompañado de unos deliciosos panecillos de harina de Kamut, que desaparecieron bañados en los mejores aceites malagueños.

Maridados armónicamente los dos primeros platos con Cloe, el Chardonnay de las bodegas rondeñas Chinchilla y un Moscatel Andresito con el postre, de las bodegas Malagueñas El niño de la Salina.





La
Laguna
de
Fuente
de
Piedra®

aceite de oliva
virgen extra

origen España

ote y consumo preferente al dorso

demeter

finca
la torre
SELECTION
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

Organic

COLD EXTRACTION



La Oliva
Roja

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva de categoría superior
obtenido directamente de aceitunas y
mecánicos.

Olivos centenarios
RONDA, ESPAÑA.

Recolección: noviembre 2016

Consumo preferente antes: abril 2018

nº lote: 01241116 / R.S.I. 16.1470MA

Evitar el calor.
Proteger de la luz.
Mantener cerrado.

www.laolivaroja.com

Producto de España

750 ml



Tomate del Terreno

sobre Nube de Queso de Cabra de Coin
con Menbrillo, Pesto de Rúcula y Praliné de Frutos secos



Rodaballo

sobre Picada de Queso de Oveja "El Bosqueño",
piñones y coco, cubierto de Escamas de Tinta







La experiencia fue extraordinaria, por lo excepcional del evento. Además de un auténtico placer conocer a Juanjo, con el que creo tienen su estrella a salvo.



y, cómo no, compartir aprendizaje e impresiones con grandes profesionales, compañeras y amigas de la mano de [Oak Power](#)



Altamente recomendable.

[Restaurante El Lago](#)

**Urb. Elviria Hills
Avda. La Cumbres s/n 29604 - Marbella,
España**

Tfno. +34 952 832 371