

RECOMENDACIONES: LOS MEJORES QUESOS



¿Sabías que la primera fábrica de quesos se inauguró en Suiza en 1853?

Suave, blando, rallado, picante, sabroso, semiduro... los hay de muchos tipos y origen, existen **más de 2.000 variedades de queso**. Hoy vamos a descubrir alguno de ellos con las recomendaciones de nuestros comerciantes más queseros.

Feliz Día ☐



LA MANDUCATECA

María, desde [La Manducateca](#), nos presenta un queso que se llama Lía, está elaborado con leche cruda de vaca, en Guitiriz, Galicia. Lo elaboran María y Miguel y su queso comparte nombre con su hija, también Lía!

Se trata de un **manjar de pasta blanda**, de estilo más francés de gallego, que va evolucionando según pasan las semanas, haciéndose más **cremoso** a la vez que más intenso. Su corteza es natural y comestible, de las llamadas "cortezas lavadas".

CUARTO Y MITAD

Cuarto y mitad situado en Licenciado Poza 22 está regentado por Olga, una gran apasionada de la gastronomía en general y de este alimento en particular. Un espacio donde encontrar hasta **38 referencias de queso artesano** de distintas nacionalidades.



Olga nos recomienda el de Olavidia de la quesería **Quesos & Besos** en Jaén. Es de cabras de pastoreo elaborado por un matrimonio que heredaron la quesería convirtiéndose en **maestros artesanos** de la nueva ola.

Se trata de un **queso cremoso**, inicialmente dulce con notas a setas y champiñones y que acaba con un pequeño punto de acidez. Además, en noviembre de 2021 fue seleccionado como "el mejor queso del mundo" en los **World Cheese Awards**.

La recomendación de nuestra quesera es acompañarlo con uvas, pera, frutas en general y por supuesto con un pan rico, ¡eso nunca falla!



BAR GAZTANDEGI

Hay gente que visita este bar únicamente para disfrutar de su **pintxo estrella** que Jose Luis lleva elaborando desde hace más de 15 años. El [Gaztandegi](#) es **el único bar de Bilbao especializado en queso** y su best seller es el Milhojas de Idiazabal con nueces y miel.

Un pintxo que encuentra el equilibrio entre dulce y salado hecho con productos de calidad y que podría ser perfectamente un delicioso postre de sidrería.



BIZKARRA: LAS TRUFAS DE QUESO

Las Gazta Trufak de [Bizkarra](#) se han convertido en seña de identidad de la pastelería.

Trufas elaboradas en Urkiola con un “reserva” de media curación con un aroma intenso y sabor suave que se nota en las trufas.

Una fusión entre **dulce y salado** con un contraste de texturas muy especial, entre el interior cremoso de la emulsión de queso y el exterior crujiente del chocolate blanco. Ahora también en [venta online](#).



SORGINZULO

Un imprescindible en la barra del [Sorginzulo](#). El 20% de los pintxos que disponen en barra uno de los **ingredientes es este alimento**.

Este emblemático de la Plaza Nueva ha ganado varias veces el Concurso de Pintxo Idiazabal que la [Asociación de Comerciantes del Casco Viejo](#) organiza cada año.

La primera txapela la ganaron con un pintxo que se ha convertido ya en un imprescindible de esta barra; **Txipiron fresco relleno de crema de queso Idiazabal con pil pil de manzana**. Un magnífico contraste de texturas y sabores.