



QUE TIENEN EN COMÚN, ¿LA POLVORA, EL POST-IT Y LA TORTA DEL CASAR?

Tres productos tan diferentes comparten en la historia un nexo en común muy similar: todos ellos nacen de un error o eran usados para otras necesidades totalmente diferentes a las que se usan hoy en día y que se han convertido en auténticos éxitos.

Pues sí, la torta del Casar nace del “atortamiento” de los quesos que elaboraban los pastores extremeños con los excedentes de leche cruda de sus ovejas de raza Merina y Entrefina en temporada de cría, los cuales los cuajaban con cuajos vegetales procedentes del cardo “Cynara Cardunculus” encontrados durante el pastoreo.

Para este maridaje nos sentamos en la mesa con Javier Muñoz, buen amigo, divulgador de las cualidades de la torta y director del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Torta del Casar y que nos explica cuáles son los puntos que debemos tener en cuenta antes de comprar una buena torta:

- Lo primero que nos recomienda es observar el precinto rojo de garantía que tienen todos los productos adscritos a la DOP y que esté en perfecto estado, sin alterar.
- Color uniforme sin manchas redondeadas parduzcas.
- De corteza semidura
- Al tacto debe de ser ligeramente cremoso pero sin llegar a tener una textura excesivamente líquida.
- La pasta interior debe estar entre un color blanco y amarillento.

Y recomendaciones para su consumo:

- Antes de consumirlo tenerlo fuera de la nevera por lo menos 24 horas antes a temperatura ambiente, hasta que alcance unos 21º de temperatura.
- De aroma y gusto intenso, pero agradable y de paladar fundente, ligeramente dulce y con un retrogusto amargo.
- Una vez abierta nos durara refrigerada y convenientemente tapada unos 15 días.

¿Que bebemos con una buena tostada de pan de leña untada generosamente con Torta del Casar?



Canasta Cream de Bodegas Wiliam and Humbert

Vino de licor con un acuciado punto alcohólico, que junto a su dulzor nos hace que el punto graso se arrastre perfectamente y que acompañe armoniosamente a la cremosidad de la torta.

Tinto crianza Enrique Mendoza Petit Verdot

Este tinto con 9 meses en roble americano y 5 en roble francés más su correspondiente y perfecto redondeo en botella, nos dan el aporte tánico justo, para que junto a sus frutos rojos bien concebidos más la melosidad en boca lo hagan una combinación casi perfecta.

Cava Jaume Giro semi seco

Junto al uso de las uvas llamadas la trilogía del cava (Xarello, Macabeo y Parellada) aporta un porcentaje de Chardonay, presentándonos un producto con un dulzor muy equilibrado dejando la responsabilidad del maridaje al carbónico.

No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas



Manitas de cerdo rellenas de foie y boletus

Deshuesadas y rellenas de foie, la suave textura de cada bocado es indescriptible



No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas