

# TGT Cheese Lovers & Karlos Arguiñano

Recetas para celebrar el Día Internacional del Queso

## ENSALADA CÉSAR con RONKARI DOP



**Ingredientes (4 personas):** 1 pechuga de pollo (2 medias); hojas variadas de lechugas (escarola, roble, lechuga...); 150-200 g de queso de oveja curado del Roncal; 2 rebanadas de pan de molde; 4-5 filetes de anchoa en aceite; 1 huevo; 1 diente de ajo; ½ yogurt natural; 1 cucharada de mostaza; 1 cucharada de salsa inglesa; aceite de oliva virgen extra; zumo de ½ limón; sal y pimienta

**Elaboración:** Pon agua a calentar en un cazo, agrega el

huevo y cuécelo durante 10 minutos desde el momento en que el agua empiece a hervir. Retira, refresca, pela, separa la yema de la clara y reserva. Salpimenta las pechugas de pollo, átalas (por separado) con lid de cocina (de manera que queden recogidas) y ponlas a cocer en una cazuela con agua sazonada con una pizca de sal. Añade también unas ramas de perejil.

Cuece las pechugas durante 15 minutos. Retira, escurre, córtalas en filetes finos y reserva. Lava, seca, trocea las hojas de las lechugas y ponlas en una fuente grande. Retira la corteza del queso, córtalo en dados y reservalo. Corta el pan en daditos y fríelos en una sartén con abundante aceite. Escúrrelos sobre un plato cubierto con papel absorbente de cocina. Para hacer el aliño, pica el diente de ajo y ponlo en el mortero. Pica las anchoas y agrégalas. Añade también la yema del huevo y maja todo bien. Incorpora la mostaza, el yogur, el zumo de limón, la salsa inglesa y un chorrito de aceite. Mezcla bien y reserva.

Monta las ensaladas colocando en la base de los platos las hojas variadas de lechugas y sazónalas. Reparte encima los filetes de pollo, los dados de queso y los costrones de pan frito. Aderézalas con el aliño y sirve.

## ENSALADA DE FRESAS Y QUESO con OH MY CHEESE



**Ingredientes (4 personas):** 200 g de hojas de rúcula / hojas verdes; 8-12 fresas; 200 g de perlas de queso fresco de cabra; 1 cucharada de mostaza antigua; 12 nueces peladas; aceite de oliva virgen extra y sal.

**Elaboración:** Lava y seca las hojas de rúcula (o las hojas verdes). Colócalas en una fuente y sazónalas. Limpia las fresas y córtalas por la mitad o cuartos (a tu gusto). Agrégalos a la fuente. Salpica el plato con las nueces peladas y picadas. Añade las bolitas de queso fresco de

cabra. Bate en un bol la mostaza con un buen chorro de aceite. Aliña la ensalada y sirve.

## RISOTTO DE VERDURAS CON QUESO AZUL con RONKARI BLUE



**Ingredientes (4 personas):** 200 g de arroz; 1 cebolleta; ½ calabacín; 1 zanahoria; 1 pimiento verde; 2 dientes de ajo; 8 champiñones; 1 l de caldo de verdura; 100 g de queso azul de cabra; aceite de oliva virgen extra; sal y perejil.

**Elaboración:** Pica los dientes de ajo, córtalos en dados y dóralos en una cazuela con un chorrito de aceite. Pica la cebolleta en dados y añádelos. Lava el calabacín, córtalo de la misma manera e incorpóralo. Pela la zanahoria y

lava el pimiento, córtalos en dados y agrégalos. Retira la parte inferior de los champiñones, enjuaga, córtalos en daditos e incorpóralos. Cocina las verduras a fuego moderado durante 5-6 minutos. Añade el arroz y rehógalo un poco. Vierte un poco de caldo, sazona y cocínalo sin dejar de remover. A medida que el arroz vaya absorbiendo el caldo, añade un poco más de caldo y repite el proceso hasta que el arroz esté a punto (16-18 minutos aproximadamente). Trocea el queso, añádelo y sigue removiendo hasta que funda y quede integrado en el risotto. Reparte el arroz en 4 platos y decóralos con unas hojas de perejil.

## TORTILLA RELLENA DE QUESO con Ahuyentalobos



**Ingredientes (4 personas):** 8 huevos; 200 g de queso de oveja curado; 4 lonchas de jamón; 250 ml de salsa de tomate; 150 g de canónigos (hoja verdes); 25 g de pipas de girasol; 25 g de pasas; aceite de oliva virgen extra; vinagre, sal y perejil.

**Elaboración:** Calienta una sartén con un chorrito de aceite. Casca 2 huevos y ponlos en un bol, sazona y bátelos bien (si quieres puedes añadirle un poco de perejil picado). Viértelo a la sartén, cuaja un poco la

tortilla y agrega un poco de queso rallado en el centro. Cuaja la tortilla y dale forma de media luna. Envuelve la tortilla con una loncha de jamón y agrega más queso rallado por encima. Coloca los canónigos (o las hojas verdes que más te gusten) en un bol, agrega las pasas y las pipas, y alíñalos con aceite, vinagre y sal. Sirve en cada plato, un poco de salsa de tomate, la tortilla con jamón y queso en y acompaña con la ensalada. Decora los platos con unas hojas de perejil.