

Taula de formatges



Què hi pot haber més apetitós que una taula de formatges ben presentada. Triem formatges tan forts com suaus de gust. Personalment ens agraden els fortos.

Per 8 persones

Temps: Entre 10 i 20 minuts (depèn de si ens fem tallar el formatge)

Ingredients:

- -Formatges al gust
- -Avellanes torrades, tomàquets cherry
- -Codonyat



Elaboració:

PAS 1: Vam tallar el formatge que ho permetia per la seva

consistència i vam deixar els altres dos que haguessin quedat fets pastetes.

PAS 2: Vam tallar també el codonyat per facilitar servir-se. Ho vam presentar a la safata i llestos.

Combinacions de formatges:

- -Cabrales, manxec tendre, manxec sec curat en oli, formatge cremós gallec, un formatge tipus Villalón o Burgos.
- -Manxec semi-sec, mahó tendre, cremós, mahó sec, roncal

Podem preparar també una selecció de formatges estrangers o mesclar alguns d'ells amb els nostres, per exemple.

- -Camembert, Brie, una selecció de manxecs
- -Cabrales, mahó sec, un formatge de cabra francès i un formatge fresc amb nous.
- -Gorgonzola, Brie, una selecció de formatges manxecs tendres
- -Gouda sec, bola d'Holanda sec, amb uns formatges gallecs suaus i frescos.

És convenient que en totes les combinacions que preparem es mesclin sempre els formatges forts, curats, amb altres més suaus, mantegosos i frescos.

Al anar combinant diferents textures i gustos és un plaer indescriptible.

Tampoc oblidem que en totes les combinacions li van bé sempre un Rocafort o qualsevol altre blau.





Bon Profit!