



## QUESOS DE CABRA DE LANZAROTE

### INTRODUCCIÓN



Los quesos lanzaroteños han formado parte importante de la cultura y tradición insular. La elaboración de quesos, es una práctica que el ganadero utiliza para conservar el excedente de leche. De la producción de este alimento dependen numerosas familias que obtienen con la venta de su forma principal de subsistencia.

La raza de cabra que predomina en Lanzarote es la “majorera”, un animal que se ha adaptado perfectamente a las condiciones secas y áridas de la isla. El ganado se alimenta de millo, pienso y forraje.

En muchas ocasiones se sueltan para pastorear, alimentándose del forraje existente en la zona, consiguiendo aportarle al queso un excelente sabor y olor, lo que caracteriza al queso Lanzaroteño.

### DESCRIPCIÓN

La isla cuenta con una amplia variedad de quesos que se destinan a mercado interior, de los cuales, según el grado de maduración o curación podemos encontrar:

- ✦ **Queso fresco:** se consume recién elaborado.
- ✦ **Tierno:** se consume entre los 8 y 20 días de su elaboración.
- ✦ **Semicurado:** se consume después de un tiempo de maduración, que oscila entre 21 y 60 días.
- ✦ **Curado:** se consume después de un tiempo de maduración de más de 60 días.

Los quesos semicurados y curados también se pueden encontrar con la corteza untada en pimentón y en gofio.

**FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS**

De acuerdo con el proceso de elaboración de los quesos, existen dos tipos:

1. Artesanal: Elaborado con leche cruda de la propia explotación, utilizando cuajo de cabrito y sin someterlo a ningún tratamiento, lográndose así, aumentar las cualidades organolépticas.
2. Industrial: Elaborado en la industria agroalimentaria. Estos utilizan leche de varias explotaciones, además pasteurizan la leche y utilizan cuajo comercial.

El queso de Lanzarote es un producto con unas características peculiares y tradicionales. Los ingredientes que se utilizan para su elaboración son leche, sal y cuajo. Su forma es cilíndrica, compacta y con un peso que puede oscilar entre 1 y 4 kg. Esta forma lo alcanzan mediante moldes cilíndricos que pueden ser de plástico o las que utilizan los artesanos hechas de hojas de palmera trenzada (empleitas). Para elaborar un kilo de queso se necesitan entre 5 y 7 litros de leche.

El queso de cabra, tanto fresco como curado se ha convertido en uno de los principales protagonistas de la gastronomía insular. Actualmente, este rico manjar se consume en ensaladas, canapés, tapas y formando parte de algunos postres. También durante mucho tiempo ha sido la combinación perfecta con el vino. Este alimento destaca por su rica aportación de proteínas, calcio, fósforo y vitaminas A, B y D.

**CLASIFICACIÓN****Queso fresco**

Producto elaborado principalmente a base de leche de cabra. Este es un queso cilíndrico, de color blanco brillante, con poca corteza, textura blanda y con un suave sabor a leche fresca de cabra. El ganadero artesano extrae la leche del animal de forma manual, aunque actualmente en muchas explotaciones utilizan ordeñadoras mecánicas. Una vez recogida la leche se filtra y se conserva en frío (el industrial). De manera general, las queserías artesanales utilizan leche cruda, mientras que las industriales la pasteurizan, con el objeto de reducir los agentes patógenos. Posteriormente, se introduce la leche en la cuba, donde el artesano añade el cuajo de cabrito o en el caso de la industria el cuajo comercial. La cuajada se corta hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilite el desuerado y seguidamente se introduce en los moldes cilíndricos que pueden ser de plástico o de hojas trenzadas de palmas (empleitas). El prensado se hace con el fin de facilitar el desuerado y actualmente se realiza mediante maquinaria, aunque aún existen artesanos que lo hacen de forma manual. Mas tarde, se procede a salar el queso, mediante la adición de sal gruesa sobre la superficie del queso o mediante inmersión de éste en salmuera saturada (industrial). Por último, se separa el queso de los moldes y se

**FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS**

conserva en frío hasta su comercialización.

**Queso tierno**

El proceso de elaboración es idéntico al del queso fresco. Se elabora con leche de cabra a la que se le añade fermentos lácticos. El tiempo de curación oscila entre 8 y 20 días desde su elaboración. Es un queso con una masa más compacta y con una corteza de color blanco. Su sabor es suave y agradable al paladar.

**Queso semicurado**

El proceso de elaboración es idéntico al del queso fresco. El tiempo de maduración oscila entre 21 y 60 días. Su sabor es medianamente suave, la masa es compacta y la corteza presenta un color amarillo - marfil. Este tipo de queso semicurado se puede encontrar untado con pimentón o con gofio, el cuál le proporcionara una mejor conservación.

**Queso curado**

Este queso se elabora a base de leche de cabra. El proceso de elaboración es idéntico al del queso fresco, diferenciándose únicamente en el tiempo de maduración, que es de 60 días mínimo. Con el proceso de maduración lo que se consigue es potenciar una mayor cantidad de aromas y sabores. La maduración se lleva a cabo en zonas especialmente acondicionadas para ello, donde la temperatura y la humedad son las adecuadas. Tradicionalmente el artesano utilizaba los cañizos para madurar sus quesos. La corteza de estos quesos es más dura y presentan un color amarillo. Su sabor es rico, aunque ligeramente picante. También se suele untar en pimentón o en gofio.

**RECETAS*****Queso asado con mojo verde de cilantro*****Elaboración:**

Se corta el queso tierno o semicurado en una loncha de medio centímetro de grosor. Luego, se pasa por el sartén y cuando esté dorado por las dos caras, se pone en un plato. Luego, se añade el mojo de cilantro por encima y se sirve inmediatamente.



## FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

Para preparar el mojo, se pelan los dientes de ajos y se pican en el mortero junto al cilantro y la sal. Luego se realiza el majado y se añade el aceite y el vinagre. Antes de servirlo, conviene probarlo para ver si necesita suavizarlo con un poco más de aceite o reforzarlo con un poco más de vinagre.

### **Ingredientes:**

- 250 gr de queso tierno o semicurado
- Un manojo de cilantro
- 4 dientes de ajos
- Una poca de sal gorda
- Medio vasito de aceite
- Un chorrito de vinagre