¡En esta navidad en tu mesa los quesos no pueden faltar!

En estas fechas en las que se recibe a la familia y a los amigos, lúcete con rico platos de quesos.

Si estas en Francia aprovecha y prueba la infinidad de quesos que puedes encontrar en los comercios y mercados. En México cada vez llegan cada más variedad de quesos y hay más productores locales que realizan quesos de muy buena calidad.

1.-Tradicionalmente el “plato” o la base será una charola o una tabla de madera bastante sólida y grande para sostener el plato.

2.-Elige 4 variedades de quesos:

* Quesos añejos: Beaufort, Comté, Cheddar, Gouda de cabra, suizos, etc.
* Quesos blandos: Brie, Camembert, Bliss Constant, Coulommiers, Chaource, Saint-marcellin
* Quesos duros: Gruyere, Jarlesberg, Monterey Jack, Provolone, etc
* Quesos azules (persillées): Roquefort, Fourme d’Ambert ou de Montbrison, bleu d’Auvergne, de Bresse, des Causses, Stilton, Gorgonzola, etc.

3.- Cómo cortar el queso de acuerdo a su forma

Aquí te presentamos algunos ejemplos, ¡una imagen vale más que mil palabras!

4.- Acompañamientos

El pan, existen panes de cereal, baguettes, de centeno

Es posible agregar frutas como manzanas, uvas, chabacanos también mermeladas de fruta de cebolla, de higo. También frutos secos como pasas, nueces, pistaches. Para un toque mexicano incluyen el centro cuadritos de ate.

5.- El vino

Es indispensable buscar a acordar los sabores de nuestra tabla de quesos con el vino, en la tienda te pueden aconsejar.

Para los quesos azules: Pinot noir, Cahors, Pomerol, Jurançon

Fromage

Vin blanc

Vin rouge

**Mozzarella et fromages frais**

Blancos : Bourgogne-aligoté, Mâcon, Chablis, Saumur

Tintos : Pinot noir, Beaujolais

**Roquefort et fromages bleus**

Blancos : Sauternes, Coteaux-du-layon, Montbazillac, Bordeaux, Banyuls

Tintos : Rivesaltes, Maury, Porto

**Brie, Camembert**

Blancos : Sauvignon, Sancerre, Pinot blanc

Tintos : Beaujolais, Gamay d'Anjou, Pinot noir

**Fomage de chèvre**

Blancos : Sancerre, Chablis, Muscadet

**Beaufort, Gruyère, Comté**

Blancos : Givry, Chardonnay, Mâcon, Château-Chalon

**Saint-Nectaire, Saint-Paulin**

Blanco : Bourgogne

**Munster, Pont-l'évèque, Epoisses**

Blancos: Gewurtztraminer, AOC Alsace-Muscat, Chablis, Pinot blanc

6- Por último…

Coloca los quesos en el orden que debe consumirse: de los más suaves a los más fuertes. Decora la tabla y dale tu toque personal.

El plato de quesos llega después del plato principal y antes del postre, las porciones por persona son de aproximadamente 30 a 40 gramos de queso.