Tabla de quesos básica



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tabla

Queso Philadelphia: 250 g
Queso atuel: 500 g
Queso de Cabra: 250 g
Queso Gruyere: 500 g
Queso Parmesano: 250 grs.
Queso Brie: 250 g
Queso Roquefort: 300 g

Varios

Nueces: grs.
Pimienta de Jamaica: 200 cda.
Uvas negras:
Pimentón: A gusto
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Almendras: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 150 g
Pimienta Negra: A gusto
Hierbas picadas: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el queso Atuel en rebanadas, dejándole la cásacara y recubrimiento.
- Corte el Roquefort a temperatura siguiendo la cuña de manera irregular.
- El Brie se sirve entero o cortado en rebanadas.
- Desgrane el Parmesano con un cuchillo de oficio.
- Realice esperas con queso Philadelphia, reboce con almendras peladas, tostadas y fileteadas, semillas de *amapola* y hierbas picadas.
- Corte el queso de cabra fresco y el Gruyere en cubos.
- Mezcle con aceitunas negras fileteadas, hierbas picadas, pimienta negra mignonet, pimienta de jamaica, *pimentón* y aceite de oliva.

- Acomode los quesos sobre una tabla de madera .
- Acompañe con uvas negras, nueces y almendras.

Bebida Sugerida

- Vino Chardonnay Reserva 2000/1

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tabla-de-quesos-basica