

# 13 RECETAS CON QUESO PARA CELEBRAR SU DIA

**FUENTE:** LA ESCUELA DEL QUESO SANTA ROSA

**RESPONSABLE:** MARTÍN RENÓ.

Con queso Provolone

## 1. RISOTTO CON QUESO PROVOLONE SANTA ROSA



Tomate el tiempo para preparar y disfrutar un riquísimo Risotto al Provolone. Dale tiempo a lo que vale y convertí tu próximo plato en un gran momento de sabor.

### INGREDIENTES:

50 g de queso Provolone Santa Rosa

50 g de arroz carnaroli

50 g de champiñones

C/N de caldo de verduras

1 cda. de aceite de oliva

50 g de manteca

Media cebolla

1 diente de ajo

Perejil, sal y pimienta

### ELABORACIÓN:

Dorá el ajo picado en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva. Incorporá la cebolla picada y luego los hongos cortados en láminas. Rehogá unos minutos, mezclando. Agregá sal y pimienta a gusto. Nacará el arroz en un poco de manteca y cociná todo junto durante un minuto. Añadí una taza de caldo caliente y dejá que se cocine, removiéndolo. Al consumirse el líquido, agregá otra taza más de caldo. Repetirlo hasta que el arroz se cocine y esté cremoso. Agregá la manteca y el queso Provolone Santa Rosa rallado, mezclando con suavidad hasta que éste se funda en el arroz. Serví en plato hondo y decorá con queso Provolone Santa Rosa en hebras y perejil picado. TIP: Antes de añadir el caldo, podés agregar 1/2 vaso de vino blanco y dejar que se evapore.

## 2. PAPINES CON QUESO PROVOLONE SANTA ROSA, JAMÓN, AJOS Y HIERBAS



Animate y sorprende a tus invitados con esta preparación sencilla y súper sabrosa.

### INGREDIENTES:

c/n de aceite de oliva

500 g de papines

150 g de jamón cocido

150 g de queso Provolone Santa Rosa

3 dientes de ajos

c/n de romero

Sal y pimienta

### ELABORACIÓN:

Blanquear los papines en agua hirviendo con sal, una vez listos, retirar y cortar en mitades. Disponerlos en una placa previamente aceitada con aceite de oliva. Cortar el jamón cocido en tiras y rallar el queso Provolone Santa Rosa en hebras. Aplastar los ajos y colocar todos los ingredientes mezclados con los papines. Salpimentar. Agregar el romero y llevar a horno precalentado hasta gratinar. Servir con unos hilos de aceite de oliva.

---

Con queso Azul

## 3. ENSALADA WALDORF CON QUESO AZUL SANTA ROSA



Convertí una ensalada en un momento tentador. Dale tiempo a lo que vale y combiná todo el sabor y la textura única de nuestro queso Azul en una ensalada waldorf muy especial.

### INGREDIENTES:

Para el aderezo:

4 cucharadas soperas de mayonesa  
100 g de crema de leche  
2 cucharadas de jugo de limón  
Pimienta negra c/n  
Sal c/n

Para la ensalada:

2 manzanas verdes  
200 g de apio  
150 g de nueces  
140 g de queso Azul Santa Rosa

**ELABORACIÓN:**

Para el aderezo:

Mezclar la mayonesa con la crema de leche y el jugo de limón y salpimentar.

Para la ensalada:

Cortar el tallo del apio en rodajas pequeñas y las manzanas en pequeños trozos. Colocar en un bowl.  
Agregar las nueces picadas en trozos medianos, reservando un poco para decorar. Desgranar el queso Azul Santa Rosa en pequeños trozos.

Para el armado:

Agregar el aderezo a los ingredientes y mezclar. Decorar con nueces picadas, apio picado, hojas de apio picadas y trocitos de queso Azul Santa Rosa.

Rinde para 4 personas, recordá mantenerlo refrigerado antes de servir.

## 4. HAMBURGUESA CON QUESO AZUL SANTA ROSA



Dale tiempo a lo que vale y un toque gourmet a tus hamburguesas.

**INGREDIENTES:**

Queso Azul Santa Rosa  
Rúcula  
Cebolla morada  
Panceta  
Mostaza de Dijon  
Pan de centeno  
Hamburguesa de carne

#### ELABORACIÓN:

Dorá la panceta y colocá la hamburguesa en la plancha para cocinarla. Cuando esté casi lista, sumale unos pedacitos de queso Azul Santa Rosa por encima. Completá tu hamburguesa con rúcula, cebolla morada, la panceta y mostaza de Dijon, y preparala en pan de centeno.

## 5. BRUSCHETTAS CON QUESO AZUL SANTA ROSA, HIGOS FRESCOS Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS



Dale tiempo a lo que vale y prepará, en muy pocos pasos, esta excelente combinación de sabores.

#### INGREDIENTES:

4 rodajas de pan de campo

4 higos frescos

150 g de queso Azul Santa Rosa

#### Para la vinagreta:

3 cdas de aceite de oliva

1 cda de aceto balsámico

2 cdas de mermelada de frutos rojos

Sal y pimienta

#### ELABORACIÓN:

Tostar las rodajas de pan de campo y reservar.

Para la vinagreta mezclar todos los ingredientes y emulsionar bien. Salpimentar.

Cortar el queso Azul Santa Rosa en fetas y disponerlo sobre las tostadas.

Agregar por encima los higos frescos a la mitad y servir rociado con la vinagreta de frutos rojos.

---

Con Provoleta

## 6. PROVOLETA SANTA ROSA CON TOMATES SECOS



Dale tiempo a lo que vale y logrará una provoleta así de irresistible.

#### ELABORACIÓN:

Para hacerlo tenés que, primero, calentar la parrilla o la proveletera a fuego fuerte y, cuando ya está bien caliente, bajás el fuego y colocás la Provoleta Santa Rosa. Una vez que se haya cocido hasta la mitad de su altura, es tiempo de darla vuelta con la ayuda de una espátula. Cuando la provoleta está cubierta con su capa crocante y característica, ¡ya está lista! Acompañala con tomates secos y alguna verdura de hojas, como rúcula, albahaca o radicheta.

## 7. PROVOLETA SANTA ROSA CON MIX DE VERDURAS GRILLADAS



Prepará esta receta al calor de las brasas. Sabores irresistibles que combinan a la perfección.

#### INGREDIENTES:

1 zucchini

1 berenjena

1 zanahoria

1 morrón

Sal y pimienta

c/n de aceite de oliva

c/n de hierbas frescas

2 unidades de Provoleta Santa Rosa

#### ELABORACIÓN:

Cortar los vegetales a lo largo en láminas y reservar.

En una plancha bien caliente agregar aceite de oliva y grillar los vegetales de ambos lados.

Reservar.

Una vez listos los vegetales, cocinar las Provoletas Santa Rosa hasta cocinar y servir las acompañadas de las verduras grilladas.

Servir rociando con con aceite de oliva y agregar hierbas frescas.

---

Con queso Atuel

## 8. ZAPALLO EN ALMÍBAR CON QUESO ATUEL SANTA ROSA



Un postre clásico e igualmente tentador. Una gran forma de impresionar a tus invitados.

### INGREDIENTES:

1 kg de zapallo

750g de azúcar

1 litro de agua

1 chaucha de vainilla

c/n de queso Atuel Santa Rosa

### ELABORACIÓN:

Cortar el zapallo en cubos parejos, reservar.

En una olla grande colocar el agua y el azúcar, llevar a fuego por 10 minutos, incorporar los cubos de zapallo y perfumar con la chaucha de vainilla. Hervir a fuego suave hasta formar un almíbar espeso y el zapallo esté cocido. Una vez cocido, dejar enfriar.

Colocar el zapallo junto a su almíbar en un frasco y llevar a heladera durante 3 horas.

Servir acompañado del queso Atuel Santa Rosa.

## 9. CROQUE MONSIEUR CON QUESO ATUEL SANTA ROSA



A la perfecta combinación del jamón cocido y nuestro queso Atuel, sumale la crocancia del pan recién tostado.

INGREDIENTES (Para 2 unidades):

4 pan de molde

250 g de queso Atuel Santa Rosa

200 g de jamón cocido

1 taza de salsa blanca ya lista

Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Colocar las rebanadas de pan de molde sobre una placa apta para horno.

Agregar sobre cada rebanada de pan las fetas de jamón cocido y el queso Atuel Santa Rosa.

Tapar con la otra rebanada de pan y untar con la salsa blanca, cubrir con queso Atuel rallado y llevar a horno previamente precalentado y cocinar hasta que gratinen.

Servir en caliente.

---

Con queso Reggianito

## 10. SOPA CREMA DE ZAPALLO CON QUESO REGGIANITO SANTA ROSA



Es natural que elijas el Reggianito para realzar el sabor de tus comidas. En este caso, el de una sopa crema súper natural y muy rica.

INGREDIENTES:

2 cdas de aceite de oliva

200 g de zapallo

1 cebolla

2 tazas de caldo de verduras

½ taza de queso crema

Sal y pimienta

c/n de perejil fresco picado

c/n de queso Reggianito Santa Rosa

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar el zapallo y la cebolla en cubos pequeños. Colocar las verduras en una placa apta para horno previamente rociada con el aceite de oliva. Salpimentar.

Cocinar en un horno precalentado hasta que las verduras. Una vez cocidas, colocarlas en una licuadora junto al queso crema y el caldo de verduras. Licuar bien.

Colocar en una olla y calentar la sopa hasta que rompa el hervor.

Servir con abundante queso rallado y espolvorear con el perejil picado.

## 11. FIDEOS GRATINADOS CON QUESO REGGIANITO SANTA ROSA Y CAMARONES



De solo escuchar su nombre ya estás imaginando el sabor en tu paladar. ¿Qué estás esperando? Animate a esta receta y disfrutá de nuestro Reggianito con este plato.

### INGREDIENTES:

500 g de pasta seca

280 g de crema de leche

300 g de camarones frescos

180 g de queso reggianito Santa Rosa

Ralladura de un limón

Sal y pimienta

c/n de aceite de oliva

### ELABORACIÓN:

Hervir la pasta según las instrucciones del paquete en abundante agua con sal. Una vez lista, colar y reservar.

En una sartén con aceite de oliva cocinar los camarones. Una vez cocidos, agregar la crema de leche y la ralladura de limón. Cocinar unos minutos. Salpimentar y reservar.

En una fuente apta para horno, colocar la pasta cocida junto a la crema con camarones.

Espolvorear con el queso Reggianito Santa Rosa en hebras y llevar a un horno medio precalentado hasta gratinar.



## 12. FIDEOS DE ZUCCHINI CON QUESO SARDO SANTA ROSA, TOMATES SECOS Y ACEITE DE OLIVA



Una pasta diferente, con el sabor fuerte, intenso y picante de nuestro sardo. Coronado por los tomates secos y el aceite de oliva. Sin lugar a dudas, un plato que merece la pena probar.

### INGREDIENTES:

2 zuccinis

50 g de tomates secos

c/n de aceite de oliva

Sal y pimienta

c/n de queso Sardo Santa Rosa

### ELABORACIÓN:

Con la ayuda del cortante para vegetales realizar los fideos de zucchini. Hidratar los tomates secos en agua caliente por algunos minutos y reservar. Una vez fríos, colocarlos en un recipiente tapados con aceite de oliva.

En una olla con agua hirviendo, blanquear los fideos de zucchini y luego agregarlos a una sartén con aceite de oliva y saltearlos. Agregar los tomates hidratados. Salpimentar. Servir la pasta de Zucchini con abundante queso Sardo Santa Rosa rallado.

Tip: Podés conseguir los fideos de zucchini ya cortados en el sector heladera de la verdulería del supermercado.

## 13. RATATOUILLE GRATINADA CON QUESO SARDO SANTA ROSA



Un plato tan colorido como sabroso, con el aporte inigualable de nuestro Sardo Rallado. Probalo.

#### INGREDIENTES:

2 zuccinis

2 berenjenas

2 zanahorias

3 tomates

1 y ½ taza de salsa de tomate

1 taza de queso Sardo Santa Rosa

Sal y pimienta

c/n de aceite de oliva

#### ELABORACIÓN:

Lavar y cortar las verduras en rodajas parejas. Precalentar el horno a 180 °C.

En dos moldes individuales disponer alternando las verduras en forma de espiral hasta cubrir la totalidad del recipiente hasta el centro. Salpimentar.

Agregar por encima la salsa de tomate y espolvorear con el queso Sardo Santa Rosa Rallado.

Llevar al horno hasta que las verduras estén cocidas y gratinadas.

---