

A LO LARGO DE NUEVE SIGLOS, UN QUESO ÚNICO EN EL MUNDO...

El Parmigiano Reggiano tiene el certificado europeo de denominación de origen protegida (DOP) y es el único queso que puede denominarse parmesano.

El Parmigiano Reggiano todavía se elabora siguiendo métodos artesanales, como se ha hecho siempre, utilizando solamente leche cruda de vaca de su región de origen y sin aditivos ni conservantes. Se deja madurar como mínimo 12 meses y en algunas ocasiones más de 2 años.

El Parmigiano Reggiano es el único parmesano.

RISOTTO DE PARMIGIANO REGGIANO, CALABAZA Y SETAS DE BURDEOS

Este risotto asombrosamente cremoso saca el máximo partido de los ingredientes italianos más sencillos y clásicos para crear un plato delicioso. **Para 4 comensales**



225 g de Parmigiano Reggiano y una cantidad extra para servir
40 g de setas de Burdeos secas
3 cucharaditas de caldo de verduras en polvo o 1 dado de caldo de verduras
4 cucharadas de aceite de oliva
300 g de arroz arborio o carnaroli (arroz para risotto)
1 manojo de cebollas tiernas finamente picadas
300 g de calabaza pelada, sin semillas y cortada en trozos pequeños
150 ml de vino blanco seco italiano
Sal y pimienta negra recién molida

Rallar fino el Parmigiano Reggiano y reservarlo. Poner las setas secas en un recipiente resistente al calor. Mezclar el dado de caldo o el caldo en polvo con 850 ml de agua hirviendo, verter sobre las setas y dejarlas en remojo durante unos 30 minutos. Cuando ya estén listas para cocinarse, calentar el aceite de oliva en una sartén honda o en una cacerola grande. Añadir el arroz y rehogarlo suavemente a fuego medio durante uno o dos minutos, hasta que parezca translúcido pero sin dorarse. Añadir la cebolla tierna y la calabaza y cocinarlo suavemente, removiéndolo a menudo, durante dos o tres minutos más. Echar el vino y dejar que burbujee durante unos instantes, luego añadir las setas remojadas y unos dos cucharones de caldo. Cocinar a fuego lento durante unos 20-25 minutos, añadiendo más caldo si es necesario, hasta que el arroz esté tierno y cremoso. Añadir y mezclar el Parmigiano Reggiano y condimentar al gusto. Añadir virutas de Parmigiano Reggiano o rallar al momento un poco más en cada porción antes de servir el plato.

Consejo del chef: *el secreto de un buen risotto es disponer de un arroz italiano para risotto de buena calidad que absorba los sabores sin perder su forma.*

PECHUGA DE POLLO CON PESTO Y PARMIGIANO REGGIANO

Si desea un plato principal fabuloso que resulte fácil de preparar y no demasiado caro, pruebe esta deliciosa receta de pollo. **Para 4 comensales**



75 g de Parmigiano Reggiano
4 pechugas de pollo peladas y deshuesadas
4 cucharaditas de salsa pesto
12 hojas de albahaca fresca
3 cucharadas de aceite de oliva
500 g de zanahorias baby cortadas por la mitad
2 pimientos sin semillas y cortados en trozos pequeños
1 cebolla roja grande cortada fina en juliana
Sal y pimienta negra recién molida

Rallar el Parmigiano Reggiano y reservarlo. Precalentar el horno a 190 °C/horno con ventilador a 170 °C/horno de gas, marca 5. Con un cuchillo afilado, hacer un corte a modo de bolsillo en cada pechuga y abrirla. Esparcir una cucharadita de pesto dentro de cada pechuga y repartir el Parmigiano Reggiano entre todas. Cubrir con las hojas de albahaca, cerrar las pechugas y asegurarlas con palillos. Poner dos cucharadas de aceite de oliva en una fuente de horno y añadir todas las verduras de modo que lo cubran todo. Condimentarlo con un poco de sal y pimienta al gusto. Colocar las pechugas de pollo arriba de todo. Rociar el aceite de oliva restante sobre las pechugas y meter la fuente en el horno. Hornearlo durante 25-30 minutos, hasta que el pollo esté cocido y las verduras estén tiernas. Servirlo al momento.

Consejo del chef: *como alternativa al pesto verde puede utilizarse pesto rojo o puré de tomate deshidratado.*

FLETÁN Y GAMBAS CON TOMILLO LIMÓN Y CREMA DE PARMIGIANO REGGIANO



Este plato especial de pescado constituye un plato principal fantástico para una cena de celebración y, además, resulta muy fácil de preparar.

Para 4 comensales

75 g de Parmigiano Reggiano
2 cucharadas de aceite de oliva
4 x 150-175 g de filetes de fletán
100 g de gambas cocidas y peladas, descongeladas si estaban congeladas
6 ramitas de tomillo limón
150 ml de doble nata
6 cucharadas de vino blanco seco
Sal y pimienta blanca molida

Rallar fino el Parmigiano Reggiano y reservarlo. Calentar el aceite de oliva en una sartén y agregar los filetes de fletán. Cocinarlos a fuego medio durante cinco o seis minutos, dándoles la vuelta una vez. Añadir las gambas y dos ramitas de tomillo limón, y cocinarlo durante dos minutos más. Condimentarlo con un poco de sal y pimienta al gusto. Mientras tanto, elaborar la salsa. Poner la nata en una cazuela y calentarla a fuego lento, batiéndola con una pequeña batidora. Añadir el vino blanco y luego el Parmigiano Reggiano rallado, removiéndolo hasta que se funda y quede homogéneo. Servir el pescado con las gambas, echar la salsa por encima y adornarlo con las ramitas de tomillo restantes.

Consejo del chef: *pueden utilizarse otros filetes firmes de pescado en lugar de fletán: el salmón o el rape también pueden ir bien.*

EL ÚNICO PARMESANO

Fotografía: Steve Lee
Printed by: Grafiche SAGI

© Copyright 2011
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.com
facebook.com/parmigianoreggiano



PERAS ESCALFADAS EN AZAFRÁN CON PARMIGIANO REGGIANO

Este postre de peras escalfadas es muy fácil de hacer, pero sabe a manjar de dioses. No es demasiado dulce y el Parmigiano Reggiano y el relleno de ricotta combinan perfectamente con las peras. **Para 4 comensales**



150 g de Parmigiano Reggiano
150 de queso ricotta
6 peras (no muy maduras) peladas, partidas por la mitad y sin corazón
600 ml de vino blanco semisecco
50 g de azúcar extrafino
1 tira de cáscara de limón
1 pizca generosa de azafrán
2 estrellas de anís estrellado

Rallar muy fino el Parmigiano Reggiano. Mezclar bien el Parmigiano Reggiano con la ricotta. Tapar la mezcla y reservarla hasta el momento de servirla. Poner las peras, el vino y el azúcar en una cazuela con la ralladura de limón, el azafrán y el anís estrellado. Calentarlo y cocerlo a fuego muy lento durante unos 20 minutos hasta que las peras estén tiernas. Dejarlo enfriar hasta que esté un poco tibio. Repartir las peras entre los cuatro platos con un poco de almíbar aromatizado. Poner la mezcla de quesos encima con una cuchara y servir.

Consejo del chef: *las peras pueden cocinarse hasta tres días antes si luego se tapan y se refrigeran hasta el momento de utilizarlas. Para disfrutarlas al máximo, calentarlas ligeramente antes de servir.*

TARDALETAS DE TOMATES CHERRY Y PIÑONES CON PARMIGIANO REGGIANO

Estas tartaletas resultan muy fáciles de hacer, ya que se utiliza masa de hojaldre preparada. Es preferible comerlas cuando todavía están calientes, unos minutos después de sacarlas del horno.

Para 6 comensales

1 x 375 g de lámina de masa de hojaldre preparada, descongelada si está congelada
2 cucharadas de pesto verde o rojo
75 g de Parmigiano Reggiano rallado fino
9 tomates cherry partidos por la mitad
Sal y pimienta negra recién molida
Huevo batido o leche, para glasear
2 cucharadas de piñones
Virutas de Parmigiano Reggiano, para adornar

Precalentar el horno a 200 °C/horno con ventilador a 180 °C/horno de gas, marca 6. Untar ligeramente con mantequilla una bandeja de horno grande. Extender la lámina de masa de hojaldre y cortarla en seis rectángulos iguales. Con un cuchillo afilado, hacer surcos en cada rectángulo de masa a unos dos cm del borde, con cuidado para no atravesar la masa con el cuchillo. Colocarlos en la bandeja de horno. Esparcir en el rectángulo interno de cada pieza de pasta un poco de pesto y luego espolvorear el queso encima. Repartir los tomates por todas las tartaletas y condimentarlas con sal y pimienta al gusto. Pintar los bordes de la masa con huevo batido o leche y a continuación hornearlas durante unos 15 minutos. Repartir los piñones por las tartaletas y hornearlas unos cuatro o cinco minutos más hasta que la masa aumente y esté crujiente. Dejar que se enfríen unos minutos y servir las adornadas con virutas de Parmigiano Reggiano.

Consejo del chef: *añadir un poco de salchichón o jamón de Parma para hacer una variación sabrosa.*



ENSALADA DE TERNERA CRUDA CON BERROS, ENDIBIAS, PERAS Y PARMIGIANO REGGIANO

Saborea el gusto delicioso de esta fabulosa ensalada que se sirve como plato principal.

Para 4 comensales

4 peras duras peladas
600 ml de vino tinto
25 g de azúcar extrafino
1 manojo de berros
1 puñado de espinacas de hoja pequeña
1 cogollo de endibia, dispuesto con las hojas separadas
450 g de filete de cuarto trasero de ternera
4 cucharadas de aceite de oliva
175 g de virutas de Parmigiano Reggiano
2 cucharadas de vinagre balsámico
Pimienta negra recién molida

Poner las peras enteras en una cazuela con el vino y azúcar. Calentarlo y cocerlo a fuego lento sin tapanlo, girando las peras de vez en cuando, hasta que queden tiernas. Sacar con cuidado las peras del líquido reducido y dejar que se enfríen. Repartir los berros, las espinacas y las hojas de endibia en cuatro platos o fuentes. Precalentar una plancha o una sartén de base gruesa. Pintar el filete de ternera con una cucharada de aceite de oliva y cocinarlo o freírlo a fuego fuerte durante dos o tres minutos por cada lado. Sacarlo de la plancha, cubrirlo con papel de aluminio y dejarlo reposar cinco minutos. Cortar las peras en cuartos, quitando el corazón. Disponer una pera en cada ensalada. Cortar la carne con un cuchillo afilado y repartirla por los platos. Añadir las virutas de Parmigiano Reggiano y rociar el aceite de oliva restante en las ensaladas con unas gotas de vinagre balsámico. Condimentar con pimienta negra recién molida y servir.

Consejo del chef: *si es posible, utilizar un rallador de queso para hacer las virutas.*



SABROSAS GALLETITAS DE PARMIGIANO REGGIANO

Ideales como deliciosos refrigerios, canapés o para acompañar una sopa casera, estos pequeños bocados sabrosos se hacen en solamente unos minutos.

Para 4 comensales (unas 20 unidades)

100 g de Parmigiano Reggiano
25 g de harina corriente
Pimienta negra o blanca molida

Rallar fino el Parmigiano Reggiano y reservarlo. Mezclar el Parmigiano Reggiano con la harina. Condimentarlo con un poco de pimienta blanca o de pimienta negra recién molida. Precalentar el gratinador. Poner en una bandeja de horno, separadas entre sí, varias cucharadas colmadas de la mezcla de Parmigiano Reggiano. Aplastarlas ligeramente. Hornearlas durante uno o dos minutos, hasta que se fundan y empiecen a dorarse. Sacarlas de la bandeja con una espátula mientras aún están calientes. Repetir el mismo proceso hasta terminar con toda la mezcla. Dejar que se enfríen y guardarlas en un envase hermético hasta el momento de servir.

Consejo del chef: *añadir una cucharadita de ajenuz a la mezcla para que sea todavía más deliciosa.*



UN BREVE LIBRO DE RECETAS. PARMIGIANO REGGIANO: EL ÚNICO PARMESANO

