

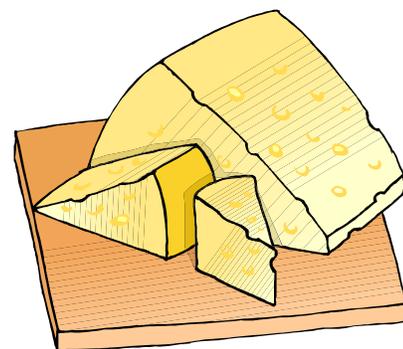
5 deliciosas maneras de

Disfrutar de la diversidad de quesos

El queso es un alimento sabroso y versátil del que se disfruta en todo el mundo. En los Estados Unidos se producen muchas clases de queso y otras más siguen apareciendo, los productores de queso de Carolina del Norte elaboran variedades locales a partir de leche de vaca y de cabra. El queso no tiene que costar demasiado dinero, pruebe el Asiago, queso pequeño suizo, queso *cheddar* y queso de yogur. Existen muchas maneras de disfrutar del queso.

1. Elija el queso inteligentemente.

La mayoría de las tiendas tienen una variedad de quesos naturales; búselos en las secciones de productos lácteos, carnes frías y especialidades. Verifique la fecha de caducidad (“*sell by date*”) y fíjese que el empaque esté bien sellado y limpio. Para cocinar puede utilizar quesos bajos en grasas, para las pizzas el queso *mozzarella* parcialmente descremado resulta perfecto. Deguste con moderación los sustanciosos sabores de los quesos regulares.



2. Almacene el queso adecuadamente.

Mantenga el queso en la parte más fría del refrigerador, no en la repisa de la puerta. El queso rallado puede congelarse hasta por cuatro meses, la mayoría de los otros tipos de queso no mantienen su textura apropiada después de la congelación. Consuma el queso suave (queso crema, *cottage*, *ricotta*, etc.) en las siguientes dos semanas después de comprarlo; el queso duro puede mantenerse hasta por ocho semanas cuando se conserva bien sellado. Si crece el moho, corte hasta ½ pulgada de distancia de la parte con moho y consuma el queso en la siguiente semana.

3. Corte el queso cuidadosamente.

Es más sencillo cortar el queso cuando recién se saca del refrigerador, utilice un chuchillo limpio y afilado para cortar solamente lo que va necesitar, ya que la textura del queso se empeora cuando se entibia y se enfría una y otra vez. Cortar el queso para algún platillo puede hacerse anticipadamente, sólo cerciórese de taparlo bien y volverlo a refrigerar hasta 30 minutos antes de la hora en que se vaya a servir.

4. Sirva el queso de acuerdo a su tipo.

Los quesos duros saben mejor a temperatura ambiente, así que sáquelos del refrigerador 30 minutos antes de comerlos y manténgalos tapados mientras están a temperatura ambiente. Los quesos frescos saben mejor fríos, al igual que la leche, es buena idea precortar el queso antes de servirlo. Una porción de 1 a 1½-onzas es aproximadamente del tamaño de cuatro dados apilados, dos fichas de dominó o un palito de queso. El queso, las galletas y la fruta forman un bocadillo sabroso, ideal para días de paseo familiar.

5. Combine el queso adecuadamente.

Todos sabemos que el queso y el vino hacen una buena pareja, sin embargo, cada tipo de queso también le va mejor a ciertos alimentos que a otros. ¿Se pregunta qué alimento le va mejor a su queso favorito? Visite el sitio www.eatwisconsincheese.com/pairings/default.aspx. Esta herramienta disponible en Internet ha sido elaborada por el Consejo de Productores de Queso de Wisconsin y le ayudará a combinar el queso adecuado con ciertos alimentos y bebidas.

Nota especial para mujeres embarazadas: No consuma quesos suaves como el tipo feta, Brie, Camembert, queso azul de cabra, ni los quesos mexicanos del tipo “queso blanco fresco.”