



Recetario

QUESOS MADUROS ALPINA



Raviolis de carne en salsa

con Queso Holandés Alpina





Raviolis de carne en salsa

con Queso Holandés Alpina



Ingredientes

2 cucharadas de Mantequilla Alpina
3 cucharadas de cebolla blanca picada
1 diente de ajo finamente picado
1 taza de Crema de Leche Alpina
1/4 de taza de vino blanco
200 g de Queso Holandés Alpina rallado
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de tomillo picado
1/2 libra de raviolis de carne
Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Primero prepare la salsa. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio-alto y saltee la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.
 - Aparte, agregue la crema de leche, el vino blanco, el Queso Holandés Alpina rallado y hierbas frescas.
 - Cocine hasta que el queso se derrita y la salsa adquiera una textura cremosa.
 - Condimente con sal y pimienta al gusto. Aparte, cocine los raviolis en abundante agua con sal hasta que esté al dente. Escúrralos y agréguelos en la sartén con la salsa.
 - Revuelva ligeramente y sirva de inmediato.
 - Decore con hojas de perejil.
-



Tostadas al Horno

con Queso Camembert Alpina





Tostada al Horno

con Queso Camembert Alpina



Ingredientes

4 tajadas de pan integral
1 cucharada de Mantequilla Alpina sin sal
1 cucharadita de sal de ajo
1 Queso Camembert Alpina
1/2 taza de tocineta finamente picada
8 espárragos cortados en 3 a lo largo
1/2 cucharadita de pimienta
1/4 de aceitunas negras en rodajas
Miel al gusto

Preparación

- Unte el pan con Mantequilla Alpina sin sal y espolvoree un poco de sal de ajo.
 - Tóstelo en una sartén a fuego medio hasta que esté dorado. Corte el Queso Camembert Alpina y póngalo sobre las tostadas. Lleve al horno a 180°C durante 5 minutos hasta que el queso se derrita.
 - Mientras tanto, dore la tocineta en una sartén hasta que esté crocante.
 - Retire la tocineta y en la misma grasa salte los espárragos.
 - Ahora arme la tostada, poniendo los espárragos, la tocineta y las aceitunas encima del Queso Camembert Alpina.
 - Finalice con un poco de pimienta por encima.
-



Salteado de Setas

con Queso Tilsit Alpina





Salteado de Setas

con Queso Tilsit Alpina



Ingredientes

1 cucharada de Mantequilla Alpina sin sal
1/2 cebolla blanca finamente picada
2 tazas de mix de hongos
1 cucharada de azúcar
1/2 taza de vino tinto
1 cucharadita de tomillo fresco
1 taza de Queso Tilsit Finas Hierbas Alpina
2 tazas de quinua cocida
1 taza de espinaca en julianas
Sal y pimienta al gusto

Preparación

- En una sartén agregue la Mantequilla Alpina sin sal, y cuando esté burbujeando, adicione la cebolla blanca.
 - Cocine a fuego bajo hasta que esté translúcida y agregue el azúcar. Cocine hasta que se haya disuelto y la cebolla esté dorada.
 - Ahora, adicione el mix de hongos picados a la sartén y saltee hasta que estén dorados.
 - Seguido, agregue el vino y cocine hasta que se evapore el alcohol.
 - Luego, agregue el tomillo fresco, y salpimiente al gusto. Reserve.
 - En otra sartén, saltee la quinua cocida con la espinaca durante dos minutos.
 - Sirva la quinua en un bowl con espinaca de base, seguido, agregue los champiñones al vino y los cubos de Queso Tilsit Finas Hierbas Alpina.
-



Bowl Mexicano

con Queso Gruyere Alpina





Bowl Mexicano

con Queso Gruyere Alpina



Ingredientes

Para la Ensalada

- 1 tomate** picado en cuadritos
- 1 cebolla** roja finamente picada
- 1 aguacate** hass finamente picado
- 1 cucharada** de cilantro
- El zumo de un limón**
- Sal y pimienta al gusto.**

Para el Bowl

- 1 taza** de maíz tierno
- 1 cucharadita** de Mantequilla Alpina sin sal
- 1/2 cucharadita** de limón
- 1/2 cucharadita** de paprika
- 2 filetes** de pechuga de pollo marinados
- 1 taza** de frijol negro cocido
- 1/2 taza** de Queso Gruyere Alpina rallado
- 2 tazas** de arroz integral cocido
- Pimienta al gusto**

Preparación

- Mezcle los ingredientes de la ensalada o pico de gallo con aguacate. Reserve.
 - En una sartén, derrita la Mantequilla Alpina sin sal.
 - Cuando esté burbujeando agregue el maíz tierno y dore, adicione limón, paprika y la pimienta al gusto.
 - Ase los filetes de pechuga de pollo hasta que estén cocidos y corte en cuadritos. Ralle el Queso Gruyere Alpina, y listo, ya está armado su bowl.
 - Sirva como base el arroz integral, agregue el maíz tierno, los frijoles negros cocidos, el pico de gallo con aguacate, el pollo en cuadritos y finalice con el Queso Gruyere por encima. Esta será una cena que le encantará.
-



Pie de Vegetales y papa

con Queso Parmesano Alpina





Pie de Vegetales y papa

con Queso Parmesano Alpina



Ingredientes

Para la Carne

- 1 cucharada** de aceite de oliva
- 1 taza** de cebolla finamente picada
- 1/2 taza** de apio finamente picado
- 2 cucharadas** de pasta de tomate
- 1 cucharada** de salsa para carnes
- 1 taza** de caldo de pollo
- 1 libra** de carne molida de res
- 1 taza** de zanahoria finamente picada
- 3 dientes de ajo** finamente picados
- 2 cucharadas** de fécula de maíz
- 1 cucharada** de especias italianas
- 1 taza** de arvejas cocidas

Para el Puré de papas

- 2 libras** de papa nevada cocidas y peladas
- 2 cucharadas** de Mantequilla Alpina con/sin sal
- 1 taza** de Cremosino Alpina
- 1/2 taza** de Crema de Leche Alpina
- 1 taza** de Queso Mozzarella Alpina
- 1/2 taza** de Queso Parmesano Alpina Sal
- Pimienta al gusto**

Preparación

- Cuando las papas aún estén calientes, hágalas puré y mezcle con la Mantequilla, el Cremosino y la Crema de Leche Alpina. Salpimiente al gusto y reserve.
 - Dore la carne molida en aceite de oliva.
 - Agregue zanahoria, apio, cebolla y ajo picados.
 - Añada pasta de tomate, fécula de maíz, salsa para carnes y especias italianas.
 - Cocine hasta que espese y reduzca el líquido.
 - Incorpore arvejas, salpimiente y mezcle.
 - Coloque la mezcla en un recipiente apto para horno.
 - Cubra con el puré de papas, queso Mozzarella y Parmesano Alpina.
 - Hornee a 180°C durante 20 minutos (usar gratinador para dorar).
 - Deje reposar durante 15 minutos antes de servir.
-



Risotto de puerros

con Queso Brie Alpina





Risotto de puerros

con Queso Brie Alpina



Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva
1/2 tallo de cebolla puerro cortado en rodajas medianas
1 diente de ajo finamente picado
1 cucharada de Mantequilla Alpina sin sal
1 taza de arroz arborio (también lo puedes encontrar como arroz para risotto)
1/4 de taza de vino blanco
1 Queso Brie Alpina
Almendras fileteadas
2 3/4 de taza de caldo de vegetales
1/2 taza de Queso Parmesano Alpina
Tomates pequeños
Brotos

Para los vegetales salteados

1 cucharada de aceite de oliva
6 espárragos
1 taza de zanahorias babys

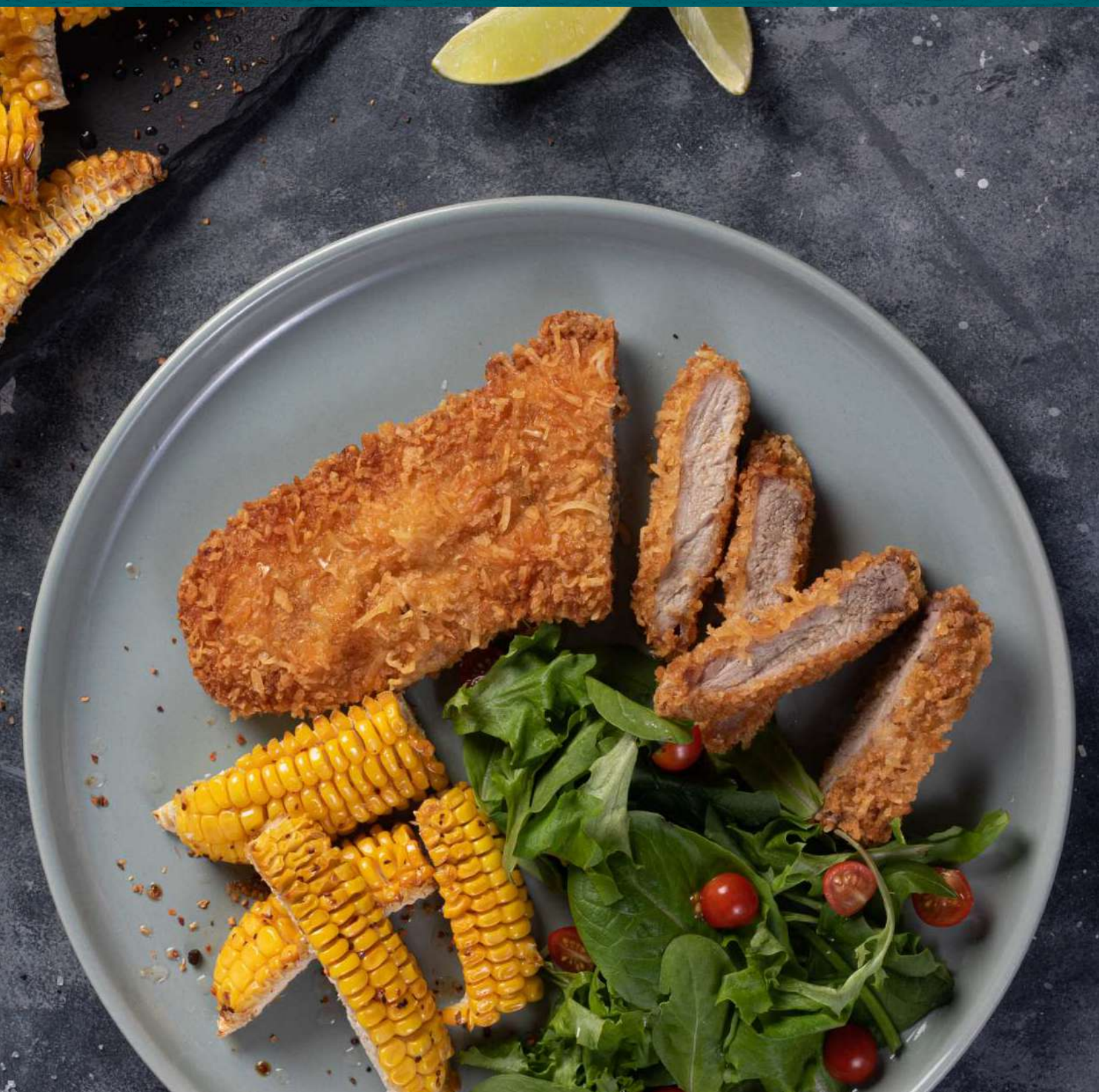
Preparación

- En una sartén antiadherente con tapa, caliente aceite de oliva, saltee cebolla puerro y ajo picado durante 1 minuto.
 - Añada arroz arborio y revuelva hasta que se perlee (granos más blancos).
 - Agregue el vino en dos tandas, dejando que se evapore entre cada una, para lograr la textura de risotto deseada.
 - Incorpore el caldo gradualmente, sal, pimienta y tape durante 15 minutos.
 - Luego, añada la mitad del Queso Brie Alpina en cubos y la mitad del Queso Parmesano Alpina rallado.
 - Mezcle y sirva con vegetales salteados, almendras fileteadas y tomates.
¡Disfrute de su delicioso risotto con Quesos Maduros Alpina!
-



Milanesa de Cerdo

en costra de Parmesano Alpina





Milanesa de Cerdo

en costra de Parmesano Alpina



Ingredientes

4 filetes de pierna de cerdo
1/2 taza de fécula de maíz
2 huevos batidos
1 taza de Queso Parmesano Alpina
1 taza de panko
750 mililitros de aceite vegetal para freír
Sal marina
Pimienta al gusto

Para la salsa

2 tazas de cilantro fresco
1/2 taza de Yogurt Griego Alpina
1 diente de ajo
1 cucharada de limón Sal
Pimienta al gusto

Preparación

- Sazone los filetes de pierna de cerdo con la sal marina y pimienta al gusto. Pase por la fécula de maíz y luego por los huevos batidos.
 - Mezcle el panko con el Queso Parmesano Alpina y pase los filetes por la mezcla hasta que estén cubiertos.
 - Caliente el aceite a 175°C aproximadamente y fría los filetes uno a uno para no bajar la temperatura.
 - Retire del aceite y escurra en una rejilla.
 - Para la salsa de yogurt griego y cilantro, licúe todos los ingredientes hasta que estén integrados. Sirva este delicioso plato con mazorquitas asadas.
-



Recetario

QUESOS MADUROS ALPINA