



Quesería Beato de Tábara

Viajamos a **San Martín de Tábara** para conocer una pequeña quesería familiar que toma su nombre del códice hispano fechado en el s. X, uno de los pocos que se considera de características mozárabes.

Este queso lo elaboran de forma artesanal con leche cruda de cabra procedente de sus propios rebaños, y que ordeñadan en estrictas condiciones higiénicas, la leche que se obtiene es enfriada rápidamente. El cuajo natural utilizado es de cabrito o de cordero porque contribuye a la formación de aromas específicos. El primer compactado es manual y el prensado posterior lento y progresivo. Para la salación, que también realizan a mano, usan sal marina. Y como resultado de todo este proceso se obtiene este sabroso queso, en el que influye una maduración a temperatura fresca y alta humedad ambiental.



Su sabor es algo dulzón con reminiscencias a cereales y frutos secos, con un regusto ligeramente picante.

Combina bien con frutos secos crudos (almendras, avellanas) o con fruta fresca semidulce o ligeramente ácida. También es excelente en una tabla de quesos. Marida bien con vinos tintos jóvenes de la zona acogidos a la D.O. Toro o con blancos de la D.O. Rueda.

@ islevasc@yahoo.com

 [quesería Beato de Tábara \(@islevasc\)](https://www.instagram.com/islevasc)