



Los secretos detrás de una exquisita tabla de quesos

- *De acuerdo con el maestro quesero, Carlos Yescas, para lograr una tabla de quesos bien elaborada, se deben tener en cuenta mínimo tres tipos de quesos, con la finalidad de diferenciar los sabores y las texturas de este ingrediente.*
- *El objetivo de una tabla es conocer el arte del sabor del queso por medio del maridaje con ingredientes dulces y salados, como las carnes maduradas y las frutas.*
- *En la undécima versión del [Salón del Queso](#), conozca más sobre el protagonista de la mesa; encontrará más de 400 referencias de quesos de países como España, Italia, Francia, Holanda, Argentina y Colombia.*

Bogotá, noviembre de 2021. En el marco de la undécima versión del [Salón del Queso](#), el maestro quesero mexicano y jurado del [World Cheese Award 2021](#), Carlos Yescas, entregó una serie de recomendaciones para crear la tabla de quesos ideal desde la comodidad del hogar.

De acuerdo con Yescas, para elaborar una buena tabla de quesos, se debe contar con mínimo tres variedades, puede ser queso de vaca, de cabra y de oveja, o dos quesos de vaca y otro de cabra, con la finalidad de encontrar diversos sabores y texturas. La recomendación es que sean de diferentes familias, como quesos madurados, frescos o azules, características que hacen que sea mucho más interesante el maridaje. El enfoque de una tabla es brindar la oportunidad de probar múltiples combinaciones, donde la recomendación siempre será incluir mínimo un elemento dulce o salado.

Para crear una **“tabla perfecta”**, es indispensable tener en cuenta los siguientes consejos:

1. Una tabla base para ofrecer las variedades de quesos y los otros ingredientes con los que se realizará el maridaje.
2. Los ingredientes dulces como fruta, miel o mermelada, son grandes aliados. En frutas, se buscan variedades de texturas; realmente no hay ninguna



combinación que vaya mal con un queso, a menos que sea un cítrico como por ejemplo, un limón.

3. Por otra parte, desde lo salado, ingredientes como pan, galletas, maní, o incluso carnes maduradas, acompañan muy bien los quesos.
4. El queso se debe partir para evitar desastres, puede ser en forma de cuadrados o triángulos, junto con los acompañamientos anteriormente mencionados. Además, la cantidad juega un papel importante, por lo que es recomendable utilizar solo dos onzas de producto por persona, ya que, como incluye tantos sabores, el equilibrio es clave.

“Todas estas mezclas hacen del queso el protagonista de la mesa, este producto combina muy bien en una salsa o en una pasta, como también puede disfrutarse solo o con un buen vino. Sin duda, el queso es el arte del sabor” concluye Carlos Yescas.

Para conocer más sobre este producto y sus exquisitas preparaciones, llega la undécima versión del Salón del Queso 2021, en más de 110 almacenes de Carulla y Éxito a nivel nacional, durante el mes de noviembre, los colombianos podrán disfrutar de promociones y descuentos. Además, por medio de www.carulla.com/salon-del-queso y www.exito.com/salon-del-queso, los amantes de este producto encontrarán desde la comodidad de su hogar, múltiples contenidos y experiencias que los convertirán en expertos queseros.