

El Top 5 de los quesos de todo el mundo

[El Top 5 de los quesos de todo el mundo](#)

[imprimir](#)



Lo reconocemos: ¡nos encantan los [quesos](#)! Están deliciosos acompañados con un trozo de pan o mezclados en salsas, cremas, postres... ¡Y existen tantos tipos que siempre hay alguna variedad nueva por probar!

Tras hacer una pequeña búsqueda hemos preparado un **Top 5** para que conozcas cuales son **los quesos que más nos gustan**. ¿Los has probado todos?

- **Cabrales:** Este queso que se elabora en el Principado de Asturias a partir de leche de vaca, cabra u oveja. Es un tipo de queso azul, ya que tiene este color cuando está maduro. Casi no tiene corteza y es muy blando por fuera y muy

cremoso por dentro. Aquí tienes una deliciosa receta de [patatas al cabrales](#).

- **Parmesano:** Desde la Lombardía, en el norte de Italia, nos llega este queso de pasta dura, fabricado con leche de vaca. Es uno de los quesos más conocidos y exclusivos del mundo, ya que no se puede producir en ninguna otra parte del planeta.
- **Camembert:** Es el icono francés de los quesos tiernos. Procede de Normandía y consta de un interno cremoso con una blanda capa blanca que lo protege. Está especialmente bueno rebosado y con un acompañamiento de mermelada de frambuesa, pero también se pueden elaborar otras recetas con este queso. ¡Atrévete a probarlo con [conejo](#)!
- **Taramundi:** Solo se producen ochenta piezas de este queso al día, por lo que se trata de un producto artesano exclusivo. Es un queso semiblando de sabor suave que se produce en Asturias.
- **Roquefort:** Es un queso azul, también de origen francés, creado con leche de oveja, con un sabor muy contundente. Además de su color, otra característica que define este queso es su fuerte olor. Es ideal para elaborar canapés y acompañar carnes o pasta. Prueba nuestra deliciosa receta de [paté de roquefort](#).

¿Cuál de ellos es tu favorito?

Etiquetas

[cabrales](#)

[camembert](#)

[parmesano](#)

[queso](#)

[quesos](#)

[quesos del mundo](#)

[recetas con queso](#)

[roquefort](#)

[taramundi](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar