

Cómo preparar una tabla de quesos

26 abr 2023

Una tabla de quesos puede ser una experiencia gastronómica a la altura de cada ocasión. Ahora bien, si no sabes ni por dónde empezar a prepararla, aquí te contamos los pasos para que puedas montar una tabla de quesos perfecta que será todo un éxito entre tus invitados.

La tabla perfecta

La tabla perfecta de quesos no es difícil de conseguir si sigues estos consejos y trucos.

El primer paso será seleccionar una variedad de quesos, después, debemos elegir otros ingredientes como acompañamiento que combinen bien con los quesos seleccionados previamente. Ahora, tan solo tendrás que hacerte con una tabla, normalmente de madera, lo suficientemente grande y amplia para colocar todos los quesos y acompañamientos de una manera uniforme y atractiva.

Si quieres añadirle algún toque especial a la presentación para que sea más apetecible e instagrameable, puedes agregar algunos adornos como flores comestibles, ramas de tomillo, romero u orégano, para dar color, aroma y un punto más natural a la presentación.

Selección de quesos

La selección de quesos es el paso más importante en la preparación de la tabla de quesos, porque es el ingrediente protagonista.

Antes de empezar a seleccionar, debes tener claro el número de invitados y el tamaño de la tabla, porque de ello dependerá la cantidad de tipos de queso. Lo más normal es elegir de tres a cinco quesos para crear la combinación perfecta, incluyendo quesos suaves, semiduros, duros y quesos azules.



- **Quesos suaves.** Siempre tiene que haber algún queso suave, para aquellos invitados que prefieren sabores suaves y sutiles. Algunas variedades de quesos suaves que podrían quedar bien serían: brie, camembert, queso de cabra, requesón o el mató, uno de los [quesos catalanes](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml] por excelencia.
- **Quesos semiduros.** Los quesos semiduros tienen un sabor más fuerte que los suaves, pero no tan intenso como los duros. Los ejemplos perfectos para añadir a tu tabla son: gouda, cheddar o emmental.
- **Quesos duros.** Los quesos duros tienen un sabor intenso debido a su largo periodo de maduración. Los ideales para añadir a este aperitivo serían: manchego, gruyere viejo o el queso de cabra seco.
- **Quesos azules.** Los quesos azules tienen un sabor fuerte y picante, no al gusto de todos. Algunos ejemplos de queso azul para añadir: roquefort, gorgonzola o el queso azul catalán.

Otros ingredientes

Más allá del queso, para que tu tabla luzca, debes agregar acompañamientos que casen bien con el tipo de quesos que hayas elegido y que no hagan sombra a su sabor.

- **Frutos secos.** Dependiendo del tipo de queso casarán mejor unos frutos secos u otros. Las nueces, almendras y avellanas son perfectas para los quesos suaves, los pistachos para los quesos cremosos y los anacardos para los quesos más fuertes.
- **Uvas.** Las uvas son la mejor elección para añadir a tu tabla de quesos, porque casi todos los quesos combinan bien.
- **Manzana.** La manzana combina a la perfección con el queso brie, por ejemplo.
- **Higos.** Los higos es una fruta que casa muy bien con el queso de cabra.
- **Pan.** El pan, las torradas o picos, son el acompañamiento perfecto para cualquier tipo de queso que esté presente en la tabla. Aunque, podría destacar el queso camembert por su cremosidad a la hora de poder untar.
- **Mermeladas.** Aquí la apuesta es más arriesgada, porque dependerá del queso y del gusto de cada invitado. Si tu tabla tiene quesos más suaves, opta por una mermelada de higos o de melocotón; si, por el contrario, tu tabla tiene quesos más duros y fuertes, opta por la mermelada de arándanos.

Pasos para montar la tabla de quesos ideal

Una vez hayas seleccionado los quesos y los acompañamientos, pasamos a la presentación, punto importante para que quede perfecta tu tabla.

La clave para hacerle la vida fácil a tus invitados es separar los quesos por categorías, del más suave al más fuerte. Sus acompañamientos pueden ir en cuencos separados o en la misma tabla, colocados lo más cerca posible de su queso, pero teniendo en cuenta los colores. Todo ello debes hacerlo con un poco de gracia y creatividad para que quede visualmente atractivo.

Maridaje

En una buena tabla de quesos no puede faltar un buen [vino](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml].

La elección del vino también dependerá mucho del surtido de quesos; en el caso de los quesos fuertes, la combinación es mejor con vino tinto, como el vino joven Merlot D.O. Somontano [Laus](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/vino-tinto-joven-merlot-do-somontano-laus-botella-75-cl/321>]; en el caso de los quesos suaves, maridan mejor con vino blanco como Chardonnay o Sauvignon Blanc, un ejemplo sería el vino José Pariente.

¡Elige bien los quesos para satisfacer a todos tus invitados!, y disfrútalos con los acompañamientos, el vino y la compañía.