



# Bionda<sup>®</sup>

## Cavero

EDICIÓN  
ESPECIAL

*Esta temporada, comparte la  
magia y siente el cálido abrazo  
de nuestras tradiciones.*



## Pinchos de Queso Caverro Bionda con tomate cherry y aceite de albahaca



### • Ingredientes

- 1 pan baguette
- 8 hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 8 tomates Cherry
- Queso Caverro Bionda marinado en Cerveza
- 2 cdas. de aceite de olivo
- Sal y pimienta



### • Preparación

- Cortar el pan en diagonal para obtener láminas de 1 a 2 cms de ancho.
- Triturar las hojas de albahaca, ajo, aceite, sal y pimienta, debe quedar más aceitoso que como si fuera un pesto. Reservar.
- Cortar los tomates cherry en mitades o en cuartos dependiendo del tamaño y gusto.
- Rebanar el Queso Caverro Bionda marinado en Cerveza en láminas delgadas.
- Para emplatar colocar las láminas de pan, encima la lámina de Queso Caverro Bionda, colocar tomates cherry y ponerles aceite de albahaca.
- Para adornar se puede colocar hojas pequeñas de albahaca.



## Tapa de Queso Cavello Bionda con prosciutto y arúgula



### • Ingredientes

- 1 pan baguette
- Queso Cavello Bionda marinado en Cerveza
- Arúgula baby
- Prosciutto
- Aceite de olivo
- Sal y pimienta



### • Preparación

- Cortar el pan en diagonal para obtener láminas de 1 a 2 cms de ancho.
- Rebanar en laminas delgadas el Queso Cavello Bionda marinado en Cerveza.
- Para emplatar colocar las láminas de pan, encima la lámina de queso cavello, colocar una rebanada de prosciutto y algunas ramitas de arúgula, aderezar con un poco de aceite de olivo, poco de sal y pimienta.



## Ensalada de vegetales asados y Queso Caverio Bionda



### • Ingredientes

- Lechugas mixtas
- 1 papa
- 1 betabel
- Queso Caverio Bionda  
marinado en Cerveza
- Aceite de olivo
- Sal y pimienta



### • Preparación

-Cortar la papa en rodajas delgadas, envolverlas en papel aluminio con un poco de aceite de olivo, sal y pimienta; hacer lo mismo para el betabel, pero en otro papel aluminio.

-Ya teniendo los dos paquetes de papa y de betabel, colocar en horno eléctrico o de gas a 200°C durante 25-30 min, hasta que se suavicen las verduras, sacar del horno y reservar.

-Rallar el Queso Caverio Bionda marinado en Cerveza.

-Para emplatar, colocar una cama de lechugas mixtas, aderezar con aceite de oliva, sal y pimienta, encima colocar las rodajas de verdura y esparcir el Queso Caverio Bionda rallado.

## Ensalada de Queso Caverio Bionda, higo y jamón serrano



### • Ingredientes

- 4 higos
- 4 láminas de jamón serrano
- Arúgula baby
- Queso Caverio Bionda marinado en Cerveza
- Aceite de olivo
- Sal y pimienta



### • Preparación

- Cortar los higos en cuartos y reservar.
- Cortar en cubos el Queso Caverio Bionda marinado en Cerveza y dejar a temperatura ambiente.
- Para emplatar, colocar una cama de arúgula baby, aderezar con aceite de oliva, sal y pimienta, encima colocar los cuartos de higos, los cubos de queso a temperatura ambiente hacer rollitos de Queso Caverio y con el jamón serrano cortar por mitad a lo largo y hacer rollitos de jamón e incorporar encima de la arúgula.
- Aderezar con un poco más de aceite de olivo.



## Panini italiano Bionda



### • Ingredientes

- 2 pan chapata
- 10 rodajas de salami
- 4 rebanadas de jamón serrano
- Queso Cavero Bionda marinado en Mezcal
- 2 hojas de lechuga orejona o italiana
- Mostaza y mayonesa (opcional)



### • Preparación

- Cortar en rebanadas el Queso Cavero Bionda marinado en Mezcal.
- Mezclar la mostaza y mayonesa hasta hacer una mezcla homogénea, para untar en ambas mitades del pan chapata.
- Cortar en trozos la lechuga y poner encima de una de las mitades del pan.
- Agregar rodajas de salami, láminas de jamón serrano y rebanadas de Queso Cavero Bionda marinado en Mezcal.
- De manera opcional se puede calentar en una sandwichera panini.



## Ensalada de pera asada y Queso Caverro Bionda



### • Ingredientes

- 1 pera Bosc
- 3 láminas de prosciutto
- 1 cda. de mostaza Dijon
- Queso Caverro Bionda marinado en Mezcal
- 50 ml de vinagre de vino blanco
- 200 ml de aceite de olivo
- Sal y pimienta
- Arúgula baby o lechugas mixtas



### • Preparación

- Mezclar la mostaza, el vinagre de vino blanco, el aceite de olivo, sal y pimienta, hasta tener un aderezo bien integrado y reservar.
- El prosciutto, cortarlo a lo largo para que de una lámina salgan 3 tiras.
- Cortar a lo largo la pera y envolverla en prosciutto y untarle el aderezo.
- En un sartén caliente colocar la pera para sellarla únicamente y reservar.
- Rebanar el Queso Caverro Bionda marinado en Mezcal en láminas muy delgadas y hacer pequeños rollos.
- Ya que no estén calientes las peras, cortarlas en cubos grandes y reservar.
- Para emplatar, colocar una base de arúgula o mezcla de lechugas, colocar encima la pera, el Queso Caverro Bionda y se puede aderezar con un poco más de la mezcla de mostaza.



## Tapa de Queso Cavero Bionda con anchoas y pimiento



### • Ingredientes

1 lata de anchoas

1 pimiento (de cualquier color)

1 diente de ajo

Queso Cavero Bionda marinado en Mezcal

1 pan baguette

Aceite de olivo

Sal y pimienta



### • Preparación

-Cortar el pan en diagonal para obtener láminas de 1 a 2 cms de ancho.

-Picar finamente el diente de ajo.

-Cortar en julianas el pimiento, en un bowl colocar las julianas, aderezar con aceite de olivo, sal y pimienta.

-En un sartén caliente a fuego medio alto, agregar las julianas de pimiento y mover hasta que se suavicen por 6-8 minutos, luego agregar el ajo picado y sofreír por 2 minutos más y reservar.

-Rebanar en láminas delgadas el queso Queso Cavero Bionda.

-Para emplatar, colocar el pan, el Queso Cavero Bionda, poner 1 o 2 anchoas a lo largo, un poco de la mezcla de julianas de pimientos y ajo sofrido.





## Tabla Cavero Bionda



### • Ingredientes

Queso Cavero Bionda  
marinado en Mezcal

1-2 racimos de uvas verdes  
sin semilla

4 higos

1 ate de membrillo

20 nueces

20 almendras

10 rodajas de salami

4 rebanadas de jamón  
serrano

1 naranja



### • Preparación

- Corta en porciones delgadas el Queso Cavero Bionda, y déjalas reposar aproximadamente 2 horas antes de consumir, para disfrutar al máximo su sabor.

- Corta el ate de membrillo en rebanadas y colócalas de manera desfasada.

- Rebana la naranja en cuartos de rodajas y colócalas también de manera desfasada, agrega las uvas enteras y algunas otras partidas en mitades.

- Llena los espacios vacíos con los demás ingredientes como el jamón serrano, el salami y los frutos secos.



# Bionda<sup>®</sup> Cavero

EDICIÓN  
ESPECIAL



Grupo  
San  
Jacinto