

## **Cómo hacer Flores de Queso de una forma sencilla y rápida según Santiago Mohedano**

### **Santiago Mohedano CEO de La Compañía española Flores de Queso propone una manera innovadora y única de degustar el queso**

Son muchas las personas que se preguntan cómo hacer Flores de Queso de una forma sencilla y rápida. Desde que Santiago Mohedano pusiera de moda las Flores de Queso en España, muchos medios nacionales e internacionales se han hecho eco de la noticia del éxito de esta compañía en los últimos meses. Lo cierto es que las Flores de Queso están de moda y existen pocas formas de degustar el queso tan originales y exquisitas como ésta.

Las Flores de Queso deben su nombre la forma que adquiere el queso mediante el raspado del mismo con una girolle o raspador, un utensilio que fue inventado a principios de los años ochenta. Según Mohedano para conseguir la Flor de Queso la técnica es simple, el queso debe ser raspado con una girolle o raspador que proporciona grandes virutas de queso en forma de clavel que combinado con un cucurucho de galleta que hace de tallo, conforma lo que se denomina Flor de Queso. Con este “tipo de corte” se raspa el queso y se rompe su estructura dándole más aire que un corte con cuchillo y así el queso comienza a respirar, por lo que se convierte en un bocado más apetecible y diferente que el corte en cuña o cualquier otro tipo de corte de queso. Una de las ventajas es que el queso en forma de flor de queso adquiere un intenso sabor y gran aroma, gracias al pleno contacto con el aire. Un factor muy importante a tener en cuenta es que las flores no se pueden realizar con cualquier queso ya que deben tener una curación y tamaño determinado para poder conseguir las flores de queso.

Debido a la creciente demanda de los clientes la compañía Flores de Queso ha puesto a disposición del público su propia Girolle, un queso con denominación de origen Idiazabal, etiqueta “Flores de Queso” y el exquisito queso de oveja de Castilla y León, etiqueta “Flores de Queso”, ambos perfectos para conseguir auténticas flores de queso en la comodidad del hogar. El proyecto continua seleccionando y con futuras presentaciones de distintos queso artesanos nacionales, uno de cada comunidad autónoma, con los cuales poder disfrutar de Flores de Queso con diferentes matices y texturas por la elaboración con distintas leches de oveja, cabra y vaca.

### **Showcooking Flores de Queso**

Flores de Queso nació con el objetivo de poner en valor el apasionante mundo del queso artesano nacional mediante la elaboración de sus exquisitas Flores de Queso en directo. En Flores de Queso combinan diferentes quesos artesanos de origen nacional con 5 de sus cucuruchos de sabores (espinacas, neutro, tomate, carbón vegetal y chocolate) maridados con unas gotas de AOVE Arbequina y Arróniz con diversas esencias naturales como naranja, canela, nuez, hierbabuena, tomillo, cardamomo, manzana, azahar, etc., y con unas emulsiones dulces en sus cucuruchos para refrescar y limpiar el paladar para seguir disfrutando de Flores de Queso de otras variedades proporcionando cerca de 250 combinaciones posibles al momento.

Más información en [www.floresdequeso.com](http://www.floresdequeso.com) y en el Tlf. + 34 622 345 445

**Datos de contacto:**

Mad&Cor  
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>