



**Torta  
del  
Casar**

Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida

Avda. Constitución nº13  
Casar de Cáceres -10190  
Cáceres  
Tif.: 927 290 713  
Fax.: 927 291 654

[www.tortadelcasar.org](http://www.tortadelcasar.org)  
[info@tortadelcasar.org](mailto:info@tortadelcasar.org)



CAJA DE EXTREMADURA



Consejería de  
Economía, Comercio e Innovación  
**JUNTA DE EXTREMADURA**



**Torta  
del  
Casar**

Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida



*Recetario con  
Torta del Casar*



## Torta del Casar

Para los que sólo se conforman con lo auténtico



## Mousse de Torta del Casar y almendras

### Ingredientes para 6 personas.

100 grs. de Torta del Casar.  
1 brick de 25 ml de nata líquida.  
60 grs. de azúcar.  
50 grs. de almendras.  
Chocolate en láminas.

### Preparación:

- 1 Calentar un poco la Torta del Casar y mezclar bien con un chorrito de nata.
- 2 Montar el resto de la nata junto con el azúcar con una batidora o una barilla manual hasta que quede bien espesa.
- 3 Mezclar la Torta del Casar con la nata y las almendras con las manos y muy despacio, para evitar que la nata se baje.
- 4 Hacer bolas con un sacabolos de helado, o dos cucharas.
- 5 Poner dos o tres bolas en un cuenco o un barquillo, decorar con el chocolate picado y servir frío.



Mousse

# Milhojas, de membrillo y Torta del Casar



## Ingredientes para 6 personas.

200 grs. de Torta del Casar.  
250 grs. de membrillo en barra.  
1 cucharada de miel.  
Canela en polvo.

## Preparación:

La Torta del Casar tiene que estar fría para que su consistencia sea dura y podamos trabajar con ella.

- 1 Cortar el membrillo y la Torta del Casar en láminas.
- 2 Poner una lámina de membrillo y encima una de Torta del Casar.
- 3 Hacer 5 capas, empezando y terminando con una lámina de membrillo.
- 4 Decorar con la miel y la canela y servir frío.

(En verano se puede sustituir la Torta del Casar, por un helado de Torta del Casar, según la receta anterior).

El Consejo Regulador trabaja día a día para garantizar el Origen y la Calidad de la Torta del Casar, controlando la pureza del proceso de elaboración, para su plena seguridad y confianza.



Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida

Apreciada, deseada,  
buscada,... y por  
supuesto imitada...

Cuando quieras  
disfrutar de la auténtica  
Torta del Casar,  
de su original textura,  
su intenso aroma y su  
particular gusto lleno de  
matices, búscala bajo  
el inconfundible rojo y  
oro de su exclusiva  
etiqueta de control,  
garantía de tu elección.



[www.tortadelcasar.org](http://www.tortadelcasar.org)

## Para los que sólo se conforman con lo auténtico Torta del Casar

### Ingredientes

...busca la auténtica Torta del Casar bajo el inconfundible rojo y oro de su exclusiva etiqueta de control, garantía de tu elección.

### Preparación

...experimenta con salmón, anchoa, frutos secos... combina dulce y salado con un toque amargo, prueba en frío o en caliente... una combinación de sensaciones muy especial.

### Servir

...en compañía, descubriéndoles el más original de los quesos, en el que prestigio y tradición se unen para ofrecernos una experiencia tan sencilla como sorprendente. Disfrutad su original textura, su intenso aroma y su particular gusto lleno de matices.

Agradecimiento, por su colaboración en la elaboración de recetas a:  
Restaurante "La era de mi abuelo"  
Restaurante "Torre de Sande"  
Restaurante "Casa Claudio"

## Torta del Casar *sobre pan tostado*

### *Ingredientes.*

Torta del Casar.  
Pan de leña.

### *Preparación:*

La forma más fácil para disfrutar de la Torta del Casar, es untarla sobre pan de leña o pan ligeramente tostado.

- 1 Atemperar la Torta del Casar manteniéndola en un sitio templado (+/- 20º) al menos desde el día anterior a su degustación.
- 2 Abrir la Torta del Casar por arriba con un cuchillo de punta, como si quitase una tapadera.
- 3 Cortar el pan en rebanadas finas, colocar en la bandeja del horno y tostar ligeramente.
- 4 Con un cuchillo de punta redonda, extender toda la Torta del Casar sobre el pan caliente.

## *Helado de* Torta del Casar *con Pedro Ximénez y nueces.*

### *Ingredientes para 6 personas.*

200 grs. de Torta del Casar.  
½ litro de leche.  
200 grs. de azúcar.  
20 cl. de Nata.  
50 grs. de Glucosa.  
8 yemas de huevo  
Pedro Ximénez.

### *Preparación:*

- 1 Montar las yemas de los huevos con 100 grs. de azúcar.
- 2 Poner en un cazo la leche con la glucosa y diluirlo. Añadir la Torta del Casar junto con el resto de ingredientes y triturar.
- 3 Añadir las yemas montadas, mezclar y poner en la heladora.
- 4 Servir un chorrito de Pedro Ximénez, añadir una o dos bolas de helado y decorar con nueces.

(Se puede sustituir las nueces por piñones u otros frutos secos)



Pan tostado

Helado

## Torta del Casar

### frita con sirope de frambuesa

#### Ingredientes para 4 personas.

1/4 Torta del Casar grande.  
150 grs. de mermelada de frambuesa.(½ bote)  
½ vaso de agua.  
½ vaso de azúcar.  
2 huevos.  
Harina.  
Pan rallado.

#### Preparación:

- 1 La Torta del Casar tiene que estar muy fría para que su consistencia sea dura y poder trabajar con ella.
- 2 Quitar con cuidado la corteza a la Torta del Casar y cortarla en cuñas.
- 3 Empanar cada cuña con harina, huevo batido y pan rallado.
- 4 Freír las cuñas en abundante aceite muy caliente, hasta dorar el pan sin que se salga el queso.
- 5 En un cazo cocer medio vaso de agua con medio vaso de azúcar hasta obtener un jarabe.
- 6 Añadir al jarabe la mermelada de frambuesa y continuar la cocción hasta obtener un sirope.
- 7 Servir las cuñas calientes acompañadas del sirope de frambuesa.

(La mermelada de frambuesa puede ser cambiada por otra).

## Salteado de verduras con mollejas de pato confitadas y criadillas de la tierra a la

## Torta del Casar

#### Ingredientes para 6 personas.

100 grs. de Torta del Casar.  
2 puerros.  
2 zanahorias.  
1 cebolla pequeña.  
12 espárragos silvestres.  
250 grs. de criadillas de la tierra.  
200 grs. de mollejas de pato confitada.  
Pimentón de la Vera.

#### Preparación:

- 1 Separar las mollejas de la grasa que las contiene, trocear los ingredientes separando las verduras de las criadillas y las mollejas.
- 2 En la grasa de las mollejas confitadas saltear las verduras a fuego lento.
- 3 Añadir las criadillas de la tierra y las mollejas, y rehogarlo durante 10 minutos.
- 4 Poner encima del salteado una capa de Torta del Casar previamente atemperada.
- 5 Gratinar en el horno o en el grill del microondas, espolvorear con Pimentón de la Vera y servir caliente.



Sirope



## Endibias con Torta del Casar

### Ingredientes para 4 personas.

- 150 grs. de Torta del Casar.
- 2 endibias.
- 1 lata pequeña de anchoas.
- 1 limón.
- 1 bote pequeño de pepinillos.
- 1 huevo cocido.

### Preparación:

- 1 Separar las endibias por hojas, lavarlas bien, y quitar la fina telilla que tienen adherida para que no amarguen.
- 2 Regar cada hoja con zumo de limón.
- 3 Rellenar cada hoja con una cucharada de Torta del Casar atemperada (+/- 20º) y poner encima una anchoa.
- 4 Picar muy fino medio huevo duro y el pepinillo.
- 5 Decorar espolvoreando el pepinillo y el huevo.
- 6 Servir a temperatura ambiente.

## Chuletas de lenguado con Villeroy de Torta del Casar, Menier de algas y raviolis caramelizados.

### Ingredientes para 4 personas.

- 100 grs. de Torta del Casar.
- 400 grs. de lenguado.
- 150 grs. de mantequilla.
- ½ litro de leche.
- 20 grs. de algas.
- 20 grs. de dulce de membrillo.
- 4 rodajas de piña.
- Harina.
- Confitura de limón.
- Azúcar moreno.

### Preparación:

- 1 Preparar una bechamel a la que añadir la Torta del Casar.
- 2 Sacar las chuletitas del lenguado, pasarlas por la bechamel, enharinar y freír.
- 3 Para la *Menier*, poner en una sartén la mantequilla hasta que empiece a tostarse, añadir un poco de confitura de limón y las espinas del lenguado. Reducir, colar y añadir las algas.
- 4 Para los raviolis, cortar el membrillo en taquitos, enrollarlos con la piña, bañarlos en azúcar moreno y caramelizarlos en el grill.
- 5 Servimos caliente alternando las chuletilas con los raviolis y añadir la *Menier* al gusto.



Endibias

## Suprema de salmón con crema de Torta del Casar



### Ingredientes para 4 personas.

200 grs. de Torta del Casar.  
750 grs. de lomo de salmón desespinado.  
1 brick de 25 ml de nata líquida.  
1 cebolla pequeña.  
Vino blanco.

### Preparación:

- 1 Picar muy fina la cebolla y rehogarla en un poco de aceite a fuego lento.
- 2 Añadir la Torta del Casar y mezclarlo.
- 3 Echar un chorrito de vino blanco y reducir.
- 4 Añadir la nata, poner una pizca de sal y reducir de nuevo.
- 5 Cortar el salmón en cuatro trozos, salar y dorarlos en una sartén.
- 6 Añadir la salsa por encima y darle un hervor. Servir caliente.

Suprema

## Torta del Casar *al Pedro Ximénez y crujiente de jamón.*

### Ingredientes para 4 personas.

100 grs. de Torta del Casar.  
400 grs. de boletus.  
1 diente de ajo, perejil.  
4 lonchas de Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura.  
25 cl de Pedro Ximénez.

### Preparación.

- 1 Saltear los boletus con un poco de aceite, hasta que cojan un color oscuro.
- 2 Añadir el ajo y el perejil, picados muy finos.
- 3 Añadir la Torta del Casar y flambeare con Pedro Ximénez. Reducir hasta que espese la salsa.
- 4 Para preparar el crujiente de jamón, colocar las lonchas en la plancha hasta que se deseen.
- 5 Para servir poner los boletus sobre el plato junto con el crujiente y decorar con la salsa sobrante.



Boletus

## *Tallarines con panceta, cebolla y Torta del Casar*



### *Ingredientes para 4 personas.*

200 grs. de Torta del Casar.  
400 grs. de tallarines.  
1 cebolla pequeña.

### *Preparación:*

- 1 Cocer los tallarines en abundante agua y escurriros bien.
- 2 Picar finamente la cebolla y rehogarla muy despacio junto con la panceta en tiras.
- 3 Una vez rehogadas añadir la Torta del Casar y remover hasta que se deshaga.
- 4 Añadir el rehogado a los tallarines.
- 5 Salpimentar al gusto y servir caliente.

## *Solomillo de ternera I.G.P “Ternera de Extremadura” con salsa de Torta del Casar*

### *Ingredientes para 4 personas.*

200 grs. de Torta del Casar.  
4 raciones de solomillo de Ternera de Extremadura  
unos 200 grs. cada una.  
1 brick de 25 ml de nata líquida.

### *Preparación:*

- 1 Calentar a fuego lento la nata en un cazo y añadir la Torta del Casar, moviendo con una barilla hasta conseguir una salsa homogénea.
- 2 Hacer el solomillo a la plancha al gusto.
- 3 Servir en plato y añadir por encima la salsa de Torta del Casar.



## Escalope de cerdo empanado con

## Torta del Casar



### Ingredientes para 4 personas.

Torta del Casar.  
4 filetes de cerdo de jamón.  
2 huevos.  
Harina.  
Pan rallado.

### Preparación:

- 1 Secar bien los filetes.
- 2 Salpimentar y untar por las dos caras con la Torta del Casar atemperada (+/-20°).
- 3 Empapar con harina, huevo batido y pan rallado y freír en abundante aceite.
- 4 Servir caliente acompañado de pimientos fritos y salsa de tomate.

## Arroz milanés con Torta del Casar

### Ingredientes para 4 personas.

100 grs. de Torta del Casar.  
400 grs. de arroz.  
5 salchichas blancas.  
1 cebolla mediana.  
2 latas de champiñones pequeños.  
2 cucharadas de mantequilla.  
Vino blanco D.O.P. Ribera del Guadiana.  
Consomé.

### Preparación:

- 1 Picar la cebolla muy fina y rehogarla con la mantequilla..
- 2 Añadir las salchichas troceadas y los champiñones bien escurridos, dejar rehogar 5 minutos más, y poner un chorrito de vino blanco.
- 3 Añadir el arroz en el rehogado y poner el triple del volumen de consomé que de arroz.
- 4 Cocer a fuego lento durante 15 minutos, remover de vez en cuando y dejarlo reposar.
- 5 Poner por encima del arroz en una fina capa la Torta del Casar atemperada (+/-20°).
- 6 Gratinar en el horno o en el grill del microondas y servir caliente.



## *Huevos al plato con* Torta del Casar



### *Ingredientes por persona.*

50 grs. de Torta del Casar.  
2 huevos.  
2 cucharadas de salsa de tomate.  
2 rodajas de chorizo.  
2 lonchas de jamón york.  
2 espárragos blancos.  
Mantequilla.  
Canela en polvo.

### *Preparación:*

- 1 Untar con la mantequilla un plato de barro o metálico.
- 2 Poner los huevos en él sin batir, como si se fuera a freír.
- 3 Incorporar la salsa de tomate y repartir el chorizo, el jamón york y los espárragos cortados en trozos. Añadir la Torta del Casar por encima.
- 4 Meter al horno precalentado a 180°C hasta que se cuaje la clara.
- 5 Retirar y servir caliente.

## *Sopa de cebolla y* Torta del Casar *con huevos asados.*

### *Ingredientes para 4 personas.*

350 grs. de Torta del Casar.  
750 grs. de cebolla.  
4 huevos.

### *Preparación:*

- 1 Poner los huevos en cocción al vapor durante 40 minutos.
- 2 Cocer la cebolla previamente cortada estilo juliana durante media hora. Retirar y pocharlo en aceite a fuego lento durante 30 minutos.
- 3 Hacer un caldo con un litro de agua caliente y 150 grs. de Torta del Casar, batir hasta homogeneizar. Reservar.
- 4 Sobre una sartén antiadherente, depositar 50 grs. de Torta del Casar y dejar dorar, darle la vuelta y dejar secar.
- 5 Servir colocando sobre el fondo del plato el huevo, al lado el puré de cebolla y servir el caldo. Decorar con perejil.

