Qex

Quesos
de Extremadura

En la web están todos. En papel, cada temporada se detiene en uno. Por esta cara, Queso Ibores y otros diez quesos de estos meses. Por la otra, dónde nace cada uno.

PRIMAVERA · VERANO 2027

EN EL CAMPO

Mayo
Arranca la subida trashumante a la sierra.

Junio
Se recoge la flor del cardo.

Julio
Los corcheros trabajan en los alcornocales.



LA RECETA · QUESO IBORES

Berenjenas con Ibores

El pimentón y el aceite no nacieron como adorno. Según un estudio de 1992, se aplicaban para que el queso no se secara y para frenar insectos y mohos.

Es un plato de hoy, no de antaño, pensado para un queso que antes se vendía a la semana de hacerse, en el mercado de Trujillo.

INGREDIENTES

2 berenjenas
200 g de Queso Ibores
Aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón de La Vera
Sal

ELABORACIÓN

1. Corta las berenjenas en rodajas, sálalas 20 minutos, enjuágalas y sécalas.
2. Mezcla el aceite con el ajo picado y el pimentón, y pinta las rodajas.
3. Hornea a 200 ºC entre 15 y 20 minutos.
4. Pon queso sobre cada rodaja y gratina 5 minutos.

EN EL DIBUJO: CAPRIBOR

LÁCTEOS DEL BURDALO · ALDEACENTENERA

Revista Agricultura, 1992. Pliego de condiciones de la D.O.P. Queso Ibores.



Nº 02
Monterreña
QUESERÍA ALMONTE · DELEITOSA
CABRA CURADO · 90 DÍAS



Nº 03
el Abuelo
QUESOS DEL CASAR · CASAR DE CÁCERES
FRESCO



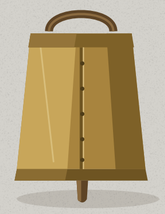
Nº 04
Afinador
QUESOS ARTESANOS RUFINO · OLIVA DE LA FRONTERA
CORTEZA LAVADA O SOBADA · 60–90 DÍAS



Nº 05
Solocabra
QUESERÍA BUENAVISTA · RIBERA DEL FRESNO
CURADO EN ACEITE O MANTECA · 60 DÍAS



Nº 06
Morán Piris
QUESOS MORÁN PIRIS · BADAJOZ
CABRA CURADO · 150 DÍAS



Cencerro
Hojalata plegada a martillo, con baño de latón y badajo de encina. En Montehermoso sigue habiendo cencerrería artesana.



Nº 07
Curado de Barros
QUESERÍA TIERRA DE BARROS · VILLAFRANCA DE LOS BARROS
OVEJA CURADO · 90–120 DÍAS



Nº 08
La Oveja Negra
QUESOS DE ACEHÚCHE TRADICIONAL · ACEHÚCHE
TORTA DE OVEJA · 60–90 DÍAS



Nº 09
El Partocho
LA QUESERA DE LA VERA · VILLANUEVA DE LA VERA
PASTA LÁCTICA Y MOHO BLANCO



Nº 10
Francisco
QUESOS FRANCISCO MORÁN E HIJOS · CARBAJO
CON HIERBAS, TRUFA U OTROS · 45–60 DÍAS



Nº 11
La Recrema
FINCA PASCUALETE · TRUJILLO
CREMA DE QUESO

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

EL MAPA

Dónde nace cada queso

Los números remiten a la otra cara. Los círculos marcan, de forma orientativa, las zonas de las cuatro denominaciones de origen protegidas.



01 Capribor
Lácteos del Burdalo · Aldeacentenera

02 Monterreña
Quesería Almonte · Deleitosa

03 el Abuelo
Quesos del Casar · Casar de Cáceres

04 Afinador
Quesos Artesanos Rufino · Oliva de la Frontera

05 Solocabra
Quesería Buenavista · Ribera del Fresno

06 Morán Piris
Quesos Morán Piris · Badajoz

07 Curado de Barros
Quesería Tierra de Barros · Villafranca de los Barros

08 La Oveja Negra
Quesos de Acehúche Tradicional · Acehúche

09 El Partocho
La Quesera de la Vera · Villanueva de la Vera

10 Francisco
Quesos Francisco Morán e Hijos · Carbajo

11 La Recrema
Finca Pascualete · Trujillo

SELLOS DE ORIGEN

Las cuatro D.O.P.

Torta del Casar
Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez. Oveja merina y entrefina, leche cruda y cuajo de cardo. Se abre por arriba y se come a cuchara.

Queso de la Serena
Comarca de La Serena, con consejo regulador en Castuera. Leche cruda de oveja y cuajo de cardo; tres industrias inscritas.

Queso Ibores
Villuercas, Ibores y La Jara. Leche cruda de cabra; corteza untada con aceite de oliva o pimentón de La Vera.

Queso de Acehúche
Tajo-Salor y Alagón. Leche cruda de cabra, corteza untada con aceite y pimentón. La más joven de las cuatro.

LO QUE PASA DESAPERCIBIDO

Detalles



Flor de cardo
La «yerbacuajo». Se recoge en junio, se seca a la sombra y sus pistilos se separan a mano.



Tartera de corcho
Labrada en corteza de alcornoque: ligera, resistente y fácil de llevar con el rebaño.



Cayada
El bastón de quien lleva el rebaño. Las decoradas son parte de la cultura pastoril extremeña.

MADURACIÓN

FRESCO · TIERNO · SEMI · CURADO · VIEJO · AÑEJO

PARA HABLAR DE QUESO

Glosario

AFINADOR
Quien compraba el queso al cabrero, lo almacenaba y lo maduraba.

CUAJO
Antes, natural de cabrito.

JARAICEJO
Su mercado semanal acabó siendo solo de queso de cabra, de enero a julio.

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

CADA TEMPORADA, UNA EDICIÓN

Dónde encontrarlo

Este cuaderno es gratuito y sale cuatro veces al año. Cada edición cambia de protagonista.

En Extremadura

Oficinas de turismo de Cáceres, Trujillo, Mérida, Badajoz y Plasencia

Paradores de Extremadura

Queserías de este cuaderno

Feria Nacional del Queso de Trujillo

En el resto de España

Queserías especializadas de Madrid, Barcelona, Sevilla y Valencia

Salón Gourmets, Madrid

Estaciones de tren de la línea Madrid–Extremadura

Restaurantes y hoteles aliados

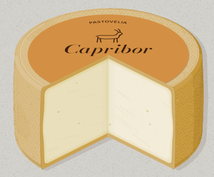
CUADERNO DE CAMPO

03

Qex

Quesos
de Extremadura

PRIMAVERA · VERANO 2027



11 QUESOS · 379 EN LA WEB

GRATUITO

SIGUE DESPLEGANDO

Todos los quesos, en la web

QUESOSDE.COM

Los 379 quesos con su ilustración, el mapa por comarcas y los cuadernos anteriores para descargar.

PRÓXIMA EDICIÓN

Verano · Otoño 2027

CON EL APOYO DE

LOGO · LOGO · LOGO

© 2026 Eduardo Giménez. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización. Las marcas y etiquetas pertenecen a sus titulares.

Datos de fuentes públicas de las queserías y de los consejos reguladores. Información orientativa: consulta con cada quesería. Nº 03 · Primavera · Verano 2027.