

TENDENCIAS

Cómo elegir el mejor queso y leche para cada receta

El Ciudadano · 16 de junio de 2025



Estar frente al refrigerador del supermercado donde hay una cantidad interminable y diferente de [queso](#) y [leche líquida](#) puede ser abrumador. Decenas de etiquetas, tipos y marcas compiten por nuestra atención, y la mayoría de las veces, terminamos llevando lo de siempre por simple costumbre.

Sin embargo, es **en esa variedad en la que se esconde el secreto para transformar nuestros platos cotidianos en creaciones dignas de un chef**. Por suerte, entender cuál es el producto más adecuado para cada ocasión no es una ciencia demasiado complicada, es conocimiento práctico con el que podremos garantizar que nuestras creaciones tengan textura y sabores perfectos.

¿Cuál es el queso perfecto para gratinar y fundir?

El secreto para un gratinado fascinante en tu lasaña o pizza donde el queso se estira varios centímetros reside en su capacidad para fundirse de manera uniforme, pero claro, no todos los quesos nacen para esta tarea.

El mejor queso para esto será aquel que cuente con un **buen equilibrio entre humedad y grasa**.

Para esta misión debes apostar por el queso **mozzarella**, el rey de la elasticidad en las pizzas; el **gouda o el chanco**, que aportan una cremosidad y un sabor suave, algo que te encantará en caso de que estés preparando unas pastas al horno o un pastel de papas. Pero si quieres un toque más sofisticado, el **gruyère**, con su sabor profundo y anuezada es inigualable.

El queso perfecto para un buen sándwich

Si te lo propones, un sándwich puede ser mucho más que pan y relleno. Y el primer paso para ello será un buen queso, y en este caso, juega un papel doble, ya que **debe aportar sabor sin opacar al resto de los ingredientes y debe tener la firmeza** suficiente para no desarmar la preparación.

Teniendo lo anterior en cuenta, los quesos semiduros son la elección predilecta. Un buen queso **edam** o un **gauda** laminado ofrecen ese equilibrio perfecto entre sabor y estructura, manteniéndose en su lugar.

Pero en caso de que quieras apostar por algo más audaz, el **provolone** añade un toque picante que transformará un simple sándwich de jamón en un plato de alta cocina.

Como última recomendación, recuerda **elegir un queso que se pueda cortar en lonjas finas sin deshacerse y que complemente, en lugar de competir.**

¿Qué leche debo usar para preparar salsas y sopas?

La textura aterciopelada de una salsa bechamel, la suavidad de una crema de verduras o la consistencia de un puré de papas memorable dependen directamente del contenido graso de la leche.

La leche es la responsable de **llevar el sabor y crear la emulsión perfecta**, y para lograr esa textura rica y envolvente que se adhiere a la pasta o que enriquece una sopa, una **leche líquida entera** es tu mejor aliada, pues, brindan un buen porcentaje de grasas que se encargarán de estabilizar la preparación y profundizarán sus sabores.

Pero si **la receta es ligera o se trata de un postre donde no se busque tanta untuosidad, entonces una versión semidescremada o descremada** será la más adecuada para hidratar sin añadir pesadez.

Quesos para dar un toque final intenso y potenciar el sabor

Hay quesos que no están diseñados para ser el cuerpo de un plato, sino su alma entera, y nos referimos, claramente, a los **quesos duros, curados y añejos**, cuya baja humedad concentra un sabor intenso y salino que puede transformar por completo una receta.

En esta ocasión, **una pequeña cantidad es suficiente para añadir una profunda capa de sabor umami**. Sin dudas, el **queso parmesano** es el campeón para brindarle ese “toque secreto” a un plato de pasta o un risotto.

Si buscas algo más suave, el grana padano, tiene un sabor un poco más sutil y versátil. Pero si por el contrario quieres algo más atrevido, entonces, **el pecorino**, hecho de leche de oveja, aporta un carácter potente y distintivo que es espectacular, en especial sobre legumbres o ensaladas tibias.

Una vez entendemos cómo cada tipo de queso puede ser usado a la perfección, la extensa variedad de opciones deja de ser un problema y más bien, es algo que los amantes de la gastronomía debemos agradecer.

Fuente: [El Ciudadano](#)