



# Ruta del Quezo

DE EXTREMADURA





EDITA: Dirección General de Turismo  
EDICIÓN: 2020

D.L.: BA-000705-2020





# ÍNDICE

---

3. Índice

5. Mapa Territorios Ruta del Queso

6. Recorriendo Extremadura

10. Territorio D.O.P. Torta del Casar

14. Club de Producto Torta del Casar

34. Territorio D.O.P. Queso de la Serena

38. Club de Producto Queso de la Serena

48. Territorio D.O.P. Queso Ibores

52. Club de Producto Queso Ibores

62. Territorio La Vera

66. Club de Producto La Vera

68. Territorio Tajo Internacional · Sierra de San Pedro · Los Baldíos

72. Club de Producto Tajo Internacional · Sierra de San Pedro · Los Baldíos

74. Territorio Monfragüe

78. Club de Producto Monfragüe

80. Territorio Tentudía

84. Club de Producto Tentudía

86. Territorio Tierra de Barros

90. Club de Producto Tierra de Barros

94. Recetas Ruta del Queso de Extremadura

112. Eventos con sabor a queso

---



# Territorios Ruta del Queso



- Territorio D.O.P. TORTA DEL CASAR
- Territorio D.O.P. QUESO IBORES
- Territorio D.O.P. QUESOS DE LA SERENA
- Territorio LA VERA
- Territorio TAJO INTERNACIONAL · SIERRA DE SAN PEDRO · LOS BALDÍOS
- Territorio MONFRAGÜE
- Territorio TENTUDÍA
- Territorio TIERRA DE BARROS

# RECORRER LA RUTA DEL QUESO

*es descubrir  
Extremadura*



## RECORRER LA RUTA DEL QUESO ES DESCUBRIR EXTREMADURA

Bienvenidos a Extremadura, tierra de quesos y de sus artesanos, tierra que a cada paso nos regala un paisaje colosal, sorprendente y exuberante.

De norte a sur y de este a oeste, Extremadura es testigo de un callado ritual, que, en manos del artesano, transforma la leche en succulento manjar.

Sumergirse en las diferentes rutas del queso no sólo es acercarse a las tradiciones ancestrales ligadas al queso, sino también recorrer sus senderos y caminos; conocer a sus gentes, visitar sus museos, palacios y castillos y descubrir nuevos paisajes a cada paso, disfrutando de su la variada flora y fauna en sus espacios naturales.

## EL QUESO EN EXTREMADURA

Cuenta la leyenda que un pastor, después de ordeñar sus ovejas y beber leche de un cuenco se recostó a la sombra de un árbol y allí se durmió. No sabemos qué sueños acompañaron su descanso, pero cuando despertó, al coger su tosco cuenco descubrió que algunas flores habían caído en su interior, y que donde unas horas antes había reposado la leche, se había formado ahora una pasta. La probó y le pareció exquisita.

El protagonista de este milagro, que transforma la leche en succulenta crema, es la **flor del cardo silvestre**, aunque quizás seamos injustos si no reconocemos el importante papel que en esta historia tiene la excelente leche de oveja merina.

Y es que Extremadura parece ser el caprichoso escenario donde únicamente se podía hacer realidad un manjar así. Una región tan generosa en paisajes como en sabores; y es que detrás de cada sabor hay una historia que espera ser contada.

Sin duda alguna, uno de los capítulos más brillantes de nuestra gastronomía es el que día a día escriben los excelentes quesos de oveja y cabra que nos hablan del abnegado trabajo de nuestros maestros queseros y de las bondades de los excepcionales pastos que, a modo de mosaico, dibujan un paisaje gastronómico incomparable. La apuesta por la tradición y la artesanía es el binomio que está detrás del origen del sabor único de nuestros quesos y tortas, y que se ha traducido en un reconocimiento con nombres propios: Torta del Casar, Queso de la Serena, Queso Ibores y Queso de Acehuche, nuestras cuatro DOP.

Pero el queso en Extremadura va más allá de estas DOP; y es que podemos afirmar que la cultura del queso llega a todos y cada uno de los rincones de la región.

La excelente calidad y variedad de quesos con que nos deleita la región no puede sino hablarnos de la importancia que la elaboración de estas exquisiteces ha tenido en la economía extremeña y también nos habla de la labor de los artesanos queseros que han sabido mantener viva la tradición y los métodos de producción que han heredado de sus antepasados.

Son muchos los quesos y las localidades donde se producen estos manjares, pero el descubrirlas y sorprenderse con ellos es uno de los alicientes que esperamos hagan más apasionante el camino que hoy aquí les proponemos y que por ahora dejamos en manos del ávido comensal, siempre en busca de nuevas sensaciones y nuevos sabores.

Sucumbiremos a la tentación de degustar estos placeres terrenales; El QUESO es la ternura en la mesa, el beso en la boca, la tradición en manos del artesano. Extremadura es queso, y no hay voluntad que no se doblegue a esta fiesta gastronómica. Lo mejor, abandonarse al deseo.

*¡Prepárense para sumergirse en la ruta del sabor!*

## ZONAS QUESERAS Y TERRITORIOS DOP DE EXTREMADURA

Además de las cuatro zonas queseras ligadas a nuestras Denominaciones de Origen Protegidas: **DOP Torta del Casar**, **DOP Queso Ibores**, **DOP Queso de La Serena** y **DOP Quesos de Acehuche**, en Extremadura podrá descubrir otros territorios con una larga tradición quesera imprescindibles para los amantes de esta succulenta tentación.

Los quesos de **La Vera** y **Monfragüe** en donde pasta la cabra verata; las quesailles y quesos de cabra que se elaboran en el territorio del **Tajo Internacional** y **Sierra de San Pedro**, en la raya extremeña. Los excelentes quesos de **Tierra de Barros** realizados con leche cruda de oveja o los de **Tentudía**, realizados con leche de cabras que pastan por los montes y valles de la comarca.

Esta ruta gastronómica le invita a descubrir estos ocho territorios de la mano de los maestros queseros y ganaderos, restauradores y expertos en turismo; dispuestos a hacer de su estancia en Extremadura una auténtica fiesta del sabor.

### RUTA DEL QUESO

Esta ruta gastronómica le invita a descubrir estos territorios de la mano del club de producto turístico conformado por empresas inscritas en el registro de

empresas de la Dirección General de Turismo, como alojamientos, restaurantes o empresas de actividades. Además también pertenecen al club museos, centros de interpretación y oficinas de turismo; empresas del sector servicios como comercios gastronómicos, queserías y bodegas y del sector primario como fincas ganaderas, todas ellas dispuestas a convertir una experiencia gastronómica en **un recuerdo inolvidable**.

El hecho de que la producción, los usos y costumbres se hayan mantenido prácticamente inalterables a lo largo de los siglos, unido a la excelente calidad de los pastos y de los espacios naturales en los que se cría el ganado, es lo que hoy ha permitido emprender con todas las garantías la aventura de mostrar al mundo un producto extraordinario, tan diverso como único, de sabores intensos y de una excelente calidad.

La Ruta del Queso y sus diferentes itinerarios deben convertirse en la excusa perfecta, no solo para compartir la pasión por el queso, sino también para conocer y disfrutar de la cultura y el patrimonio natural y artístico que atesora la región.

Un último consejo: déjense llevar por los acompasados ritmos vitales de la Ruta del Queso y abandónense a los sentidos.

***¡Recorrer la Ruta del Queso es descubrir Extremadura!***







TERRITORIO D.O.P. TORTA DEL CASAR

TERRITORIO D.O.P. TORTA DEL CASAR

*Desde la Sierra de San Pedro hasta la Sierra de Montánchez, entre berrocales y llanos, discurren los dominios de la TORTA DEL CASAR.*

Senderos, cordeles y cañadas nos hablan del devenir de la tierra de la trashumancia y de sus más ilustres habitantes, los pastores y sus rebaños. Lavaderos de lanas, molinos, castillos y encinas centenarias jalonan estos caminos; y al final de la dura jornada, la promesa de un merecido descanso en la ancestral ciudad de Cáceres, Patrimonio de la Humanidad, donde historia y gastronomía se dan la mano.

## TIERRA DE TESOROS Y MANJARES

El territorio Torta del Casar está dominado por sierras y llanos, dehesas, charcas y pantanos. Desde las Cuevas de Maltravieso hasta el legado de Vostell en Los Barruecos, la presencia del hombre en estas tierras ha sido muy intensa y activa, y prueba de ello son los innumerables vestigios que han llegado hasta nosotros.

Plazas porticadas, cementerios excavados en roca y castillos que por siglos han guardado el paso seguro de los rebaños trashumantes esperan al viajero que, de camino a la Ruta de los Molinos, encontrará cobijo a la sombra de la encina más antigua del mundo. Podrá perderse en el Monumento Natural de Los Barruecos, paraje que parece haber sido cincelado por las manos de gigantes, y que hoy acoge el Museo Vostell Malpartida.

Estas comarcas conforman una gran despensa natural donde, además de los pastos dedicados al pastoreo, seremos testigos del laborioso empeño del cerdo ibérico por devorar con ahínco la bellota en la dehesa.

## TORTA DEL CASAR CREMOSA TENTACIÓN

El nombre Torta del Casar contiene dos vocablos inseparables que definen su carácter específico; el primero, Torta, que le viene de la forma atípica, más ancha que alta y con laterales redondeados y casi sin aristas, que recuerda a una 'torta de pan'; el segundo, Casar, lo toma de Casar de Cáceres, población asociada desde siempre a la elaboración de este tipo de quesos

por los pastores asentados en ella y en las comarcas limítrofes, territorios vinculados a la ganadería y vertebrados por la Vía de la Plata, camino ancestral de los grandes rebaños de ovejas.

La Torta del Casar es un queso natural, elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja procedente de ganaderías controladas, cuajo vegetal y sal. La DOP engloba 36 términos municipales dentro de las comarcas cacereñas de los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, ocupando así 400.000 hectáreas.

El uso de este cuajo vegetal extraído del cardo ‘Cynara Cardunculus’, junto con el saber de los maestros queseros, genera durante el proceso de maduración una intensa proteólisis (degradación de proteínas mediante enzimas) cuando la corteza aún no está plenamente formada, lo que hace que los quesos no soporten su propio peso, tendiendo a aplastarse y a abombarse por los lados, al tiempo que adquieren una forma singular.

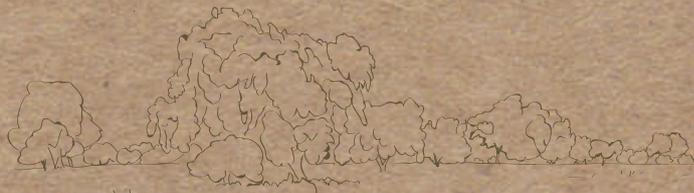
El resultado es un queso de corteza ligera y fina, semidura; su principal característica es su textura altamente cremosa, que hace que en determinados momentos de la maduración deba ser vendado para evitar que la pasta, de una tonalidad entre el blanco y

el marfil, se derrame a través de las grietas de la aún blanda corteza.

Con aromas lácticos y vegetales y un gusto intenso y desarrollado, resulta fundente al paladar, muy poco salado y ligeramente amargo, característica esta que se debe al uso de cuajo vegetal.

Este queso resulta muy apreciado y, por tanto, muy imitado. Es por ello fundamental destacar que todos los quesos amparados por esta Denominación de Origen Protegida vienen rodeados por una exclusiva etiqueta de control rojo y oro. Sin embargo, y bajo este denominador común, cada quesería certificada comercializa su Torta del Casar con una marca propia, bajo la que se desarrollan peculiaridades, estilos y matices diferentes, lo que permite ofrecer al consumidor una amplia y sorprendente variedad de sensaciones.

Gracias a sus especiales características ha sido incorporada a múltiples recetas, ya que combina perfectamente con carnes, pastas, arroces... Incluso puede ser utilizada en postres y helados. Asimismo, acompañada de vino, cava o jerez oloroso, resultará al comensal un placer tan sencillo como sorprendente.





## QUESERÍA IBERQUÉS EXTREMADURA

La quesería Iberqués elabora la magnífica Torta del Casar con denominación de origen protegida así

como quesos de oveja curado y viejo.

Está situada en un entorno rural donde pueden encontrarse, según la época del año, ovejas pastando en los alrededores.

La quesería ofrece visitas para ver los procesos de elaboración de sus quesos.

927 100 660 | 607 589 888

[aquilino.pereira@iberques.com](mailto:aquilino.pereira@iberques.com)

P.I. Charca del Hambre, P72. 10190 Casar de Cáceres

[www.iberques.com](http://www.iberques.com)



## QUESOS DEL CASAR



Quesos del Casar S.L. es una quesería situada en Casar de Cáceres, a 12 km de la ciudad monumental de Cáceres.

Es una empresa familiar con más de 25 años de historia dedicada a la fabricación de uno de los quesos más conocidos del mundo (Torta del Casar DOP), de quesos frescos y de cabra.

Junto a sus modernas instalaciones, podrá degustar en la bodega, al finalizar la visita, todos sus quesos: la Torta del Casar DOP 'Gran Casar' así como el resto de productos, entre los que se encuentra el de cabra 'Viejo Maestro', **catalogado como uno de los mejores 50 alimentos del mundo en 2013**, o el de cabra con Pimentón de la Vera 'Villanoble'.

Durante la visita podrá descubrir cómo se elaboran ambos quesos y visitar la cámara de maduración con miles de quesos en su interior.

¡No pierda la oportunidad de comprobar el secreto de un gran queso!



927 290 596

[tienda@quesosdelcasar.es](mailto:tienda@quesosdelcasar.es)

Ctra. Casar-Arroyo S/N. Casar de Cáceres

[www.quesosdelcasar.es](http://www.quesosdelcasar.es)



## QUESERÍA EL CASTÚO

Quesería El Castúo elabora sus quesos en sus propias instalaciones, con la leche de su propio ganado en

sus propias fincas pertenecientes a la familia de Ricardo Regalado.

Los quesos y tortas de la quesería están elaborados con leche cruda de forma tradicional. Para la elaboración de las Tortas del Casar se efectúa añadiendo la infusión, *cyndara cardunculus*, planta silvestre que se encuentra en la región.

La quesería ofrece visitas y talleres para la elaboración de quesos previa cita con la empresa de lunes a domingo.

927 260 374 | 616 878 925

info@queseriaelcastuo.com

Carretera Medellín, Km. 5. Cáceres

www.queseriaelcastuo.com



## QUESERÍA DOÑA FRANCISCA



La quesería Doña Francisca abre sus puertas para dar a conocer sus instalaciones y disfrutar de los diferentes sabores aromas y texturas de su amplia gama de quesos.

Podrá conocer el proceso de elaboración de los quesos y tortas DOP Torta del Casar, cómo se trabaja la leche, y cómo maduran los quesos, participando en la elaboración del queso.

Comprobará la gran diferencia entre las 18 variedades de queso artesano que produce y aprenderá cómo hay que gustarlos para disfrutar el 100% de sus propiedades.

La empresa le ofrece vista guiada más cata degustación o visita guiada más taller de elaboración de queso y más cata degustación.



927 291 412 | 682 605 350

queseriadonaf Francisca@gmail.com

Pol. Charca del Hambre P6. 10190 Casar de Cáceres

www.queseriadonaf Francisca.com

## QUESERÍA LOS CASAREÑOS



Quesería Los Casareños es una empresa dedicada a la elaboración de Torta del Casar, la cual está en posesión del Certificado del Consejo Regulador con Denominación de Origen.

Quesería los Casareños está formada por un grupo de jóvenes emprendedores con la idea de crear mediante tecnología y una elaboración tradicional usada desde antaño por los pastores, un producto con un toque auténtico realzando así su sabor.

Los ingredientes son fundamentales, leche cruda seleccionada de oveja merina y entrefina, cuajo vegetal y sal. Si a estos ingredientes le añadimos una cuidada elaboración harán que esta torta sea la más demandada del mercado.

927 29 01 59  
queseriaborfran@gmail.com  
P.I. Charca del Hambre, P 4. 10190 Casar de Cáceres  
www.loscasareños.es



## CASA NAVAFRÍA

Casa de piedra, con un salón amplio, ideal para reuniones familiares y con amigos... en un ambiente

cálido y apacible.

Está perfectamente equipada y cuenta con un estupendo porche, un agradable merendero y piscina de agua salada.

La casa está situada muy cerca del pueblo de Montánchez, en plena naturaleza, en el interior de una finca de dos hectáreas, entre un paisaje de alcornoques y robles, y con unas increíbles vistas del castillo de Montánchez.

Tanto si su intención es relajarse como desea practicar actividades de ocio en la naturaleza, Casa Rural Navafría será su elección en su visita a Montánchez.

TR-CC-00135



646 760 164  
info@casanavafria.com  
Camino del Pantano de Ayuela s/n. Montanchez  
www.casanavafria.com

## GRAN HOTEL DON MANUEL



El Gran Hotel Don Manuel se encuentra en el centro de la ciudad de Cáceres, junto a la Plaza Mayor, la cual da acceso a la ciudad antigua, reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

El hotel cuenta con el equipamiento adecuado para que su estancia sea cómoda y contribuya a que recuerde con aprecio la visita a la capital cacereña.

En lo referente a la restauración, el gastrobar del hotel se enorgullece de ofrecer los productos más representativos de la región, y, por supuesto, el queso es una de las piedras angulares de la carta. La Torta del Casar, el queso de La Serena, el queso de Los Ibores y el de Sierra de Gata tienen una presencia destacada en su gastronomía.

927 242 524  
comercial@granhoteldonmanuel.com  
C/ San Justo, 15. 10003 Cáceres  
www.granhoteldonmanuel.com



H-CC-00742

ALOJAMIENTO

## BARCELÒ V CENTENARIO



El Hotel Barceló Cáceres V Centenario\*\*\*\* se ubica en una zona residencial muy tranquila y segura, Los

Castellanos, a tan solo 6 minutos en coche del centro de la ciudad y muy próximo a las estaciones de tren y de autobús. Disfrutará de una estancia muy agradable y podrá descansar como se merece después de visitar Cáceres, ciudad Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1986 y tercer conjunto monumental más importante de Europa y primero de España.

El hotel tiene 138 amplias y cómodas habitaciones con conexión a wifi gratuito en todo el establecimiento. Es perfecto para escapadas en pareja, estancias con niños (habitaciones comunicadas especialmente pensadas para dos adultos y dos niños) y viajes de negocios.

Encontrará la mejor calidad en todos los servicios y tiene opción de hacer su reserva con desayuno, media pensión o pensión completa.

927 232 200  
caceresvcentenario.dir@barcelo.com  
C/ Manuel Pacheco, s/n. 10005 Cáceres  
www.barcelo.com

H-CC-00506



ALOJAMIENTO

## EXE ÁGORA HOTEL



El Exe Ágora Hotel en Cáceres es el más céntrico y accesible de la capital, perfecto para estancias de turismo y negocios. Con un estilo propio se convierte en un magnífico establecimiento con salones climatizados para la celebración de pequeñas convenciones, reuniones de trabajo, presentaciones de productos, cenas de gala o cualquier tipo de evento

Los amplios salones, con capacidad para 250 personas en banquete, permiten distintos montajes para hacer que cada celebración sea única e irrepetible. En el Exe Ágora Hotel, el cliente encontrará la atención y personalización necesarias para celebrar cualquier evento que requiera un ambiente y organización especialmente cuidados, con una carta de restaurante y una carta de menús para eventos con una cuidada selección de productos extremeños como principales protagonistas, destacando la Torta del Casar, el jamón ibérico de bellota y una gran variedad de referencias de vinos de la Tierra de Extremadura y DOP Ribera del Guadiana.

927 626 360  
jrecepcion@exeagoracaceres.com  
C/ Parras 25. 10004 Cáceres  
[www.exehotels.com/exe-agora-caceres.html](http://www.exehotels.com/exe-agora-caceres.html)



H-CC-00698



## CASA RURAL LAS GAMITAS

La casa rural se encuentra en una finca de encinar de 63 hectáreas ejemplo de dehesa extremeña, pues está dedicada a la ganadería extensiva de vacuno y ovino.

Está situada a 50 km de Cáceres, Trujillo y Mérida.

Tiene un sendero señalizado de 5 km por el que podrá pasear o andar en bici y que recorre toda la finca ofreciendo la posibilidad de visitar los lugares más emblemáticos de la misma. La finca cuenta con bicicletas que se pueden alquilar por el precio de 5 €/día.

Se sirven bajo petición barbacoas y asados que se suelen acompañar con quesos extremeños como aperitivo y postre.

CR-CC-00271



607 805 444  
casarural@lasgamitas.com  
Finca Las Gamitas. 10132 Almoharín, Cáceres  
[www.lasgamitas.com](http://www.lasgamitas.com)

## NH PALACIO DE OQUENDO



El hotel NH Collection Palacio de Oquendo se halla ubicado en un palacio remodelado del siglo XVI y, tras su fachada de piedra, aún puede sentirse el encanto de otros tiempos. Se encuentra a pocos minutos de la muralla que rodea Cáceres, declarada por Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Además, resulta muy fácil desplazarse por toda la ciudad, que está repleta de torres e iglesias centenarias.

El hotel dispone de 86 habitaciones de categorías Standard, Superior y Junior Suite. Todas ellas gozan de un estilo contemporáneo y alegre, con suelos de madera clara y tonos suaves. Además, varias de ellas disfrutan de vistas a la plaza.

En el desayuno buffet tiene a su disposición una amplia variedad de opciones frías y calientes. Más tarde, los huéspedes pueden acudir al restaurante, cafetería y bar de tapas para probar las deliciosas especialidades regionales, como el jamón ibérico y la Torta del Casar. Y, a la hora de tomar unas copas, nada mejor que el bar La Cava.

927 215 800  
nhpalaciodeoquendo@nh-hotels.com  
Plaza San Juan, 11. 10003 Cáceres  
www.nh-hotels.com



ALOJAMIENTO

## CASA RURAL VÍA DE LA PLATA



El establecimiento se encuentra en el centro geográfico de Extremadura entre llanuras, dehesas y sierras. Descubrir estas tierras es descubrir la esencia de Extremadura, sus sabores, sus olores, su historia.

El establecimiento consta de cinco habitaciones, todas ellas con baño privado, para un total de 13 plazas. En el patio de la casa podrá disfrutar con los amigos o familiares de degustaciones de los productos más emblemáticos, entre ellos, la Torta del Casar.

En las cenas y degustaciones uno de los platos que triunfa sobre el resto es el solomillo ibérico con Torta del Casar, resulta imprescindible probarlo.

CR-CC-00152



666 431 420  
info@crviadelaplata.com  
Plaza mayor, 8. Aldea del Cano, Cáceres  
www.crviadelaplata.com

ALOJAMIENTO

## APARTAMENTOS BARBANCHO

La empresa dispone de siete apartamentos con capacidad desde dos a seis personas distribuidas en una, dos y tres habitaciones.

Algunos de los alojamientos son aptos para mascotas.

Además, la empresa cuenta con un apartamento para cuatro personas a 100 metros de la Plaza Mayor de Cáceres.



639 352 727 | 636 251 747 | 927 291 719  
info@apartamentosbarbancho.com

Paseo Extremadura, 5. 10190 Casar de Cáceres  
www.apartamentosbarbancho.com



AT-CC-00285



## RESTAURANTE BARCELÒ V CENTENARIO

El hotel Barcelò Cáceres V Centenario\*\*\*\* se ubica en una zona residencial muy tranquila y segura, Los Castellanos, a tan solo 6 minutos en coche del centro de la ciudad, muy próximo a las estaciones de tren y de autobús y comunicado con las principales vías de acceso a la ciudad.

Disfrutará de una estancia muy agradable y podrá descansar como se merece después de visitar Cáceres, ciudad Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1986 y tercer conjunto monumental más importante de Europa y primero de España. Además de ser una ciudad situada en el centro de la zona de demarcación geográfica de la DOP Torta del Casar, Cáceres es el lugar perfecto donde alojarse y poder sumergirse en la cultura gastronómica de esta comarca y de su historia legendaria.

En el Restaurante Los Cazadores podrá disfrutar de la mejor gastronomía extremeña, sus increíbles vinos y los mejores sabores ibéricos y quesos de Denominación de Origen, entre ellos, la Torta del Casar.

R-CC-00530



927 232 200  
caceresvcentenario@barcelo.com  
C/ Manuel Pacheco, 4. 10005 Cáceres  
www.barcelo.com

## RESTAURANTE TAPERÍA DE YUSTE - HOTEL NH PALACIO DE OQUENDO



El Restaurante Tapería Yuste se halla ubicado en las antiguas caballerizas de un palacio remodelado del siglo XVI, el Palacio de los Marqueses de Oquendo, y dentro del Hotel NH Palacio de Oquendo, situado justo en la tranquila e íntima Plaza de San Juan, donde la terraza del restaurante permite disfrutar de un almuerzo o cena al aire libre durante la mayor parte del año gracias al clima de esta región, que favorece salir a disfrutar de la calle.

La cercanía a la Plaza Mayor y al casco histórico de Cáceres, declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad en 1986, convierte a la Tapería Yuste en un lugar de paso obligado y lugar de descanso durante la visita.

La Tapería Yuste fue el restaurante pionero en transformar su entorno y su carta adaptándola a un formato de tapa o mini platos pensados y elaborados de forma imaginativa y divertida, donde se respeta el producto y se da importancia a los magníficos manjares extremeños como es la Torta del Casar, fusionando nuestro recetario regional con la cocina nacional e internacional.

927 215 800  
nhpalaciodeoquendo@nh-hotels.com  
Plaza de San Juan, 13. 10003 Cáceres  
www.nh-hotels.com



## RESTAURANTE EL TELAR



El establecimiento es un antiguo telar familiar que funcionó hasta los años 50 y que se rehabilitó manteniendo su estructura y materiales originales, con muros de piedra y adobe, antiguas bóvedas de rosca y techos de madera, con un mobiliario actual, moderno y cómodo.

Dispone de dos salones, en los cuales podrá disfrutar de la carta o probar el menú degustación, disponible los fines de semana, o cualquier otro menú de eventos; así como la carta de tostas y raciones, la cual también podrá saborear en nuestra magnífica terraza, ideal para las noches de verano. La carta posee varias elaboraciones que incluyen quesos de la tierra, como la Torta del Casar.

La elaboración de los platos, unida a las materias primas, aseguran un resultado de calidad. Esto, junto con la dedicación, motivación e ilusión del equipo, hará de su experiencia un momento para recordar.

R-CC-00825  
927 270 622  
juberja@hotmail.com  
C/ Regajal, 17. Arroyo de la Luz, Cáceres  
www.restauranteeltelar.es

## RESTAURANTE EXE AGORA



El Exe Ágora Hotel, con un estilo propio, se convierte en un magnífico establecimiento con salones climatizados para la celebración de pequeñas convenciones, reuniones de trabajo, presentaciones de productos, cenas de gala o cualquier tipo de evento. Los amplios salones, con capacidad para 250 personas en banquete, permiten distintos montajes para hacer que cada celebración sea única e irrepetible.

En el Exe Ágora Hotel, encontrará la atención y personalización necesarias para celebrar cualquier evento que requiera un ambiente y organización especialmente cuidados, con una carta de restaurante y una carta de menús para eventos con una gran selección de productos extremeños como principales protagonistas, destacando la Torta del Casar, el jamón ibérico de bellota y una gran variedad de referencias de vinos de la Tierra de Extremadura y DOP Ribera del Guadiana.

Además, en la 4º planta, el hotel dispone de un restaurante ubicado en una terraza con vistas privilegiadas hacia la ciudad monumental de Cáceres.

927 626 360  
jrepcion@exeagoracaceres.com  
C/ Parras, 26. Cáceres  
<https://www.exehotels.com/exe-agora-caceres.html>



R-CC-01028



## RESTAURANTE CASA CLAUDIO

El Restaurante Casa Claudio se basa en una cocina innovadora con los mejores productos de la tierra, sin olvidar lo más destacado del mercado nacional en cada temporada. Desde Casa Claudio puede deleitarse plato a plato, disfrutando de los sabores intensos y sorprendiéndole con presentaciones originales y actuales.

Si lo desea, puede optar por un menú degustación en el que conocerá de primera mano las últimas creaciones de nuestro equipo de cocina, compartiendo una increíble experiencia culinaria con familiares o amigos.

Casa Claudio le ofrece una variada carta en la que el queso y la Torta del Casar son grandes protagonistas.

Especialidades como el Arroz cremoso de Torta del Casar o el Minimagnum de Torta de Casar, son algunos de los ejemplos con los que el restaurante cuenta para deleitar a los paladares más queseros.

R-CC-00621



927 290246  
info@canclaudio.com  
Paseo de Extremadura, 21. Casar de Cáceres  
[www.casaclaudio.com](http://www.casaclaudio.com)

# EL SIGLO



Se trata de un local situado frente a la bajada del parking Obispo Galarza en la calle peatonal.

Es un local acondicionado para venta de todo tipo de alimentos gourmet de Extremadura, como quesos y Tortas del Casar, embutidos e ibéricos o vinos y licores.

Además de la venta de todo tipo de productos, dispone de una zona habilitada para degustar quesos extremeños solos o combinados con productos de la tierra, para grupos de hasta 50 personas.

607 152 939  
info@degustasanjuan.com  
C/ Moret, 1. 10004 Cáceres  
www.degustasanjuan.com



# LOS IBÉRICOS

Empresa familiar con más de 50 años en el sector de la alimentación de productos extremeños, y que cuenta

ya con la tercera generación.

Las señas de identidad de las tiendas son la calidad a buen precio y, sobre todo, la atención al cliente con el paladar más exigente.

Cuenta con dos puntos de ventas situados a 10 metros uno del otro, uno en la calle Paneras 14, (*Los Ibéricos*), y el otro en la Plaza de la Concepción, 5 (*Viandas de Extremadura*) a cincuenta metros de la Plaza Mayor.



927 220 720 | 693 579 106  
losibericos1@gmail.com  
C/ Paneras, 14. 10003 Cáceres  
www.jamoneriaextremena.es

# MOSTAZO

## SAN ANTÓN

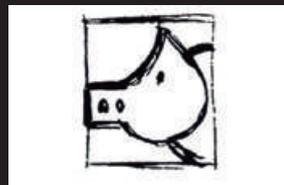
La tienda Sello Ibérico Gabriel Mostazo, situada a pocos minutos del centro histórico, en la calle San Antón, junto al Gran Teatro, es una referencia en Cáceres de los mejores productos ibéricos, de los quesos (de oveja o de cabra) y otros productos de la tierra, tanto para los naturales de la ciudad como para los visitantes de paladar exquisito y exigente.

Desde que en 1967 abriera su actual tienda en la calle San Antón, junto al Gran Teatro, y con la posterior remodelación, en 1992, para especializarse en productos extremeños, la selección personal de viandas de primera calidad imprime el definitivo "sello ibérico" a nuestra tienda.

Se hacen degustaciones de quesos y otros manjares previo concierto con la empresa.



927 242 881 | 670 755 469  
 info@gabrielmostazo.es  
 C/ San Antón, 1. Cáceres  
 www.mostazo.es



# MOSTAZO

## CUATRO ESQUINAS

La tienda Mostazo, junto a la Plaza Mayor, en la Plaza del Duque, es una apuesta por acercar todo tipo de productos que cubran las necesidades de los hogares y de los turistas que quieran llevarse la mejor delicatessen de Extremadura.

La charcutería, la carnicería y la bodega están enfocadas en poner en valor todo lo que se produce en Extremadura, y ponerlo al alcance de su mano: quesos, jamones, embutidos, aceites, vinos, dulces, conservas.

927 242 881 | 670 755 469  
 info@gabrielmostazo.es  
 Plaza del Duque, 8. Cáceres  
 www.mostazo.es



EMPRESA DE ACTIVIDADES  
**BARBANCHO**



Actividades turísticas  
Barbancho realiza  
actividades en la naturaleza  
como son rutas en 4x4,  
senderismo, rutas a caballo, avistamiento de aves, traslados.

Una de las actividades que desarrolla es el “Tour del queso”, itinerario que consiste en la recogida en la calle Muñoz Chaves, 18 de Cáceres y traslado a Casar de Cáceres para visitar una quesería, explicación del proceso productivo de la torta del casar y cata de diez variedades de queso.

639 352 727 | 636 251 747 | 927 291 719  
info@apartamentosbarbancho.com

Paseo Extremadura, 5 10190. Casar de Cáceres  
www.apartamentosbarbancho.com



OA-CC-00117



## FACTOR OCIO

El barco del Tajo navega por aguas del río Tajo en la Reserva de la Biosfera del Tajo Internacional en la frontera natural entre España y Portugal.

Durante el paseo fluvial en pleno corazón de la reserva un guía experto en naturaleza, explica e interpreta la fauna y la flora del parque, donde el pasajero también participa.

La última frontera natural, La ruta del contrabando, o el corazón del Contrabando son las rutas que la empresa realiza con la embarcación.

Además, puede disfrutar de un café o refresco en el bar, así como degustar productos de la región y elaboración propia, como quesos, aceites, embutidos y dulces.

OA-CC-00123



910 003 222 | 680 554 146  
caceres@barcodeltajo.com; info@factorocio.es  
C/ Oaxaca, 1 1º. 10005 Cáceres  
www.excursionesextremadura.com

# LÉGOLA



El Centro de Ocio y Aventura Zamarrilla se ubica en la ZEPA de los Llanos de Cáceres y Sierra de Fuentes, concretamente en la Carretera del Pantano de Valdesalor, a 10 km de Cáceres.

Légola cuenta con una finca de siete hectáreas de terreno, donde podrá encontrar toda la diversión y entretenimiento en el medio natural. Dentro de las instalaciones actuales hay una recepción para los clientes, equipado además con baños, comedor y cocina; así mismo también disponemos de un amplio porche de más de 100 metros cuadrados.

El centro posee una zona de aparcamiento, merendero, zona de agua, picadero con caballos de pura raza española y amplios espacios multiaventura adaptados a todos los gustos y necesidades.

El queso tiene su relevancia en este centro en el proceso artesanal de elaboración que realiza con los clientes, desde la recogida de la leche a primera hora de la mañana, hasta el taller vivencial de elaboración de quesos y su degustación.

927 223 415 | 927 241 073  
info@legola.com

C/ Miralrío, 11 Bajo. 10003 Cáceres  
www.centrodeocioyaventurazamarrilla.com/



OA-CC-00012



## SERVICIOS TURÍSTICOS LA MANDILA

Dentro del catálogo de actividades, *La Mandila* ofrece la posibilidad de realizar una experiencia

para conocer todos los aspectos relacionados con la Torta del Casar, desde un paseo por las dehesas para conocer el hábitat ideal de las ovejas hasta una degustación de diferentes quesos de oveja, pasando por una visita a una explotación ganadera y una quesería artesana para conocer los secretos de uno de los mejores quesos del mundo.

OA-CC-00011



655 170 227

guiasextremadura@gmail.com

C/ Santa Lucía, 50. 10950 Brozas, Cáceres

www.sensacionesenextremadura.blogspot.com.es

## SAFARI EXTREMADURA



Safari Extremadura es una empresa de actividades turísticas que realiza rutas en 4x4 por la naturaleza.

La empresa aplica imaginación, creatividad y aventura añadiendo una gran dosis de diversión y disfrute de la naturaleza. Se trata de un viaje en 4x4 por pistas y caminos para llegar a lugares de especial interés, es decir, lugares que por su belleza merecen ser visitados.

El curso es muy provechoso ya que durante el camino se enseña cuáles son los fundamentos de la fotografía y en las paradas se hacen prácticas, teniendo en cuenta las observaciones y cuestiones de los asistentes, siempre siendo apto para todos los públicos.

En la Ruta del Queso se visitan los campos y dehesas donde pastan las ovejas, con el fin de conocer dónde se crían las ganaderías y cómo se cuidan estos animales.

Finalmente se degusta el producto final, los excelentes quesos.

607 668 454  
safariextremadura@gmail.com  
Avda. de Hernán Cortés, 10. Cáceres  
www.safariextremadura.es



0A-CC-00099

## TURNAX



Turnax gestiona dos embarcaciones una en el río Tajo a su paso por la Reserva de a Biosfera de Monfragüe y otra remontando el río Alagón a su paso por La ZEPA Canchos de Ramiro y Ladronera.

### Barco de Ceclavín Canchos de Ramiro

Turnax cuenta con dos rutas que recorren el cauce del río Alagón, el afluente más largo del río Tajo, ambas con salida y regreso al embarcadero situado a la altura de Ceclavín. El barco recorre el espacio protegido de La ZEPA Canchos de Ramiro y Ladronera.

Estas rutas tienen una duración aproximada de 1 hora 30 minutos y le permiten recorrer el Alagón en dos direcciones.

### Monfragüe

El Barco de Monfragüe es una embarcación de tipo pontón con capacidad para 54 personas todas ellas en cubierta. Actúa como un centro de interpretación flotante que no solo pretende ofrecer un paseo fluvial por una zona restringida reserva de la biosfera, sino que regala al visitante la posibilidad de conocer joyas de nuestra fauna como el águila imperial, el buitre negro o el alimoche entre otros.

0A-CC-00129



910 003 222 | 680 554 146  
caceres@barcodeltajo.com; info@turnax.es  
C/ Larga Baja, 4 Pta. 2. 10190 Casar de Cáceres  
www.barcodeltajo.com



## FINCA GANADERA EL VALLE

*Trashumana* es sencillamente agroturismo con cabras.

A escasos diez minutos de Cáceres Capital, en la localidad de Sierra de Fuentes, se ubica la bonita finca "El Valle".

La empresa le descubre cada día con sus amigos y visitantes la maravillosa cotidianidad que la naturaleza ofrece al visitante.

En la finca le mostrarán los secretos que esconde el medio donde pasta tranquilamente el rebaño.

Las distintas estaciones y las luces del día y la noche son versos enlazados del mismo poema.

Reserve y disfrute de esta experiencia vital.

660 50 89 21 y 651 03 97 08

info@queseriaartesanaecarrasco.com

Finca "el Valle" 10181 Sierra de Fuentes,

www.queseriaartesanaecarrasco.com



## FINCA GANADERA RICARDO REGALADO



Esta finca cacereña está regentada por la quinta generación de una familia de gran tradición ganadera y agrícola y está situada a escasos kilómetros del centro de la ciudad monumental de Cáceres en la carretera de Miajadas.

Las ovejas de tronco merino y entrefino están controladas sanitariamente, alimentándose de los pastos naturales de la dehesa y con productos de la tierra, como cebada o alfalfa, lo que garantiza la calidad de sus corderos, leches y quesos.

Podrán pasear entre las protagonistas, las ovejas de la excepcional raza merina y tronco entrefino, cuya leche de excelente calidad es idónea para la fabricación de extraordinarios quesos y de la famosa Torta del Casar.

La leche de estas fincas es utilizada para la elaboración de los quesos de *El Castúo*, perteneciente a la misma familia y situada en las inmediaciones de la finca y que es visita obligada.



616 878 925 | 609 024 817



info@queseriaelcastuo.com



Maluquer, 11-1º. 10002 Cáceres



www.queseriaelcastuo.com

CENTRO DE INTERPRETACIÓN  
**ESCUELAS  
VIAJERAS**



El Centro de Interpretación Escuelas Viajeras se sitúa en Navas del Madroño. Ocupa el edificio del antiguo cuartel de la guardia civil y versa sobre el gran proyecto educativo llamado “Misiones Pedagógicas” o “Escuelas Viajeras”.

Este municipio está incluido dentro de la zona geográfica de la DOP Torta del Casar. Es indudable que el queso y la trashumancia están ligados a las tradiciones de la localidad. Por Navas del Madroño atraviesa la Ruta de la Lana, camino que liga a la trashumancia desde tiempo inmemorial.

El objetivo del centro es dar a conocer las Misiones Pedagógicas que, durante la II República, recorrieron gran parte de Extremadura para hacer llegar la educación y la cultura a aquellos lugares en los que el progreso aún no había llegado. Se intenta dar un vuelco a la situación de analfabetismo y falta absoluta de medios de la población rural.

927 375 358

[info@escuelasviajeras.es](mailto:info@escuelasviajeras.es)

C/ Coronel Guillén, 15. 10931 Navas del Madroño

[www.escuelasviajeras.es](http://www.escuelasviajeras.es)



CENTRO DE INFORMACIÓN  
Y DOCUMENTACIÓN DE  
**VÍAS PECUARIAS**

El Centro de Información y Documentación de Vías Pecuarias se sitúa en Malpartida de Cáceres,

un municipio incluido dentro de la zona geográfica de la DOP Torta del Casar. Históricamente ha sido un importante enclave en las rutas trashumantes, debido a la presencia del Lavadero de Lanas de Los Barruecos, que atraía numerosos rebaños de oveja merina durante los siglos XVIII y XIX. El objetivo del centro es la promoción de la Red Nacional de Vías Pecuarias, de la cultura pastoril y la ganadería extensiva.

En la planta baja alberga el área de documentación, donde se puede consultar un fondo documental con archivos históricos sobre las vías pecuarias de Extremadura y la biblioteca especializada en vías pecuarias, historia de la mesta y trashumancia.

En la planta alta cuenta con un área expositiva, a modo de Centro de Interpretación, donde el visitante se adentra en los usos y trazados de cañadas, cordeles y veredas, en un viaje de reflexión interior hacia los valores de una red de caminos única.



927 276 723

[info@centroviaspecuarias.es](mailto:info@centroviaspecuarias.es)

C/ Santa María, 4. 10910 Malpartida de Cáceres

[www.centroviaspecuarias.es](http://www.centroviaspecuarias.es)





## CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA CULTURA PASTORIL CASA PINOTES

El centro de interpretación se encuentra en los alrededores del pantano de abastecimiento de agua, un paraje natural que ofrece a los visitantes la posibilidad de realizar rutas en bicicleta o paseos interpretativos en el entorno pastoril y acuático.

La antigua casa de pastores interpreta y pone en valor la cultura pastoril a través de la trashumancia y la Cañada Real Soriana Occidental. Dispone de un observatorio de aves con el material óptico necesario para su observación.

El centro de interpretación, además, realiza catas y degustaciones de queso previa reserva con los visitantes.

927 190 963

[turismocasardecaceres@gmail.com](mailto:turismocasardecaceres@gmail.com)

Pantano Nuevo s/n. 10190 Casar de Cáceres

[www.turismocasardecaceres.es](http://www.turismocasardecaceres.es)



## MUSEO DEL QUESO



El museo se encuentra en el núcleo urbano de Casar de Cáceres, en una antigua vivienda de agricultores, siendo una construcción tradicional bien conservada.

A través de los recursos multimedia y la exposición física de piezas y paneles, el museo da a conocer la elaboración tradicional de la Torta del Casar y la evolución que ha tenido hasta la actualidad a través de los sistemas de calidad garantizada por la DOP Torta del Casar.

Así mismo, ilustra la tradicional forma de vida en la localidad casareña a través de las diferentes dependencias de la casa en las que se muestran pinceladas de la historia local.



927 290 081 | 652 906 792

[museodelqueso@casardecaceres.com](mailto:museodelqueso@casardecaceres.com)

C/ Barrionuevo Bajo, 7. 10101 Casar de Cáceres

[www.turismocasardecaceres.es](http://www.turismocasardecaceres.es)



## OFICINA DE TURISMO ARROYO DE LA LUZ

Arroyo de la Luz, tradicionalmente agrícola y ganadero, se incluye dentro de la Ruta de la Lana,

siendo testigo de la vida trashumante a través de su cordel y manteniendo en la actualidad reconocidas explotaciones ganaderas.

Son muchas las razones por las que visitar Arroyo de la Luz: cultura, patrimonio, historia, naturaleza, ornitología, gastronomía, artesanía, así como sus fiestas.

A tan sólo 20 km de Cáceres, es conocida en toda la geografía nacional por sus famosas carreras de caballos del Día de la Luz, Fiesta de Interés Turístico de Extremadura, por su tradición cerámica y por conservar la mayor colección de pinturas del insigne Luis de Morales en su Iglesia de la Asunción, Monumento Histórico Artístico Nacional.

Famosa es su gastronomía. Las morcillas frescas, morcillas patateras, la popular fiesta gastronómica de las coles con buche, los productos hortícolas de la ribera de huertas o las apreciadas tencas.

927 270 437

turiofiarroyo@hotmail.es

Plaza de la Constitución, 21. Arroyo de la Luz

www.arroyodelaluz.es



## OFICINA DE TURISMO MALPARTIDA DE CÁCERES

La Oficina de Turismo de Malpartida de Cáceres se sitúa en la casa noble de los Mayoralgo, del s. XVIII,

compartiendo instalaciones con el Centro de Vías Pecuarias.

Malpartida de Cáceres ofrece recursos turísticos de calidad entre los que destacan su patrimonio histórico, los centros de arte contemporáneos, como el Museo Narbón y el Museo Vostell Malpartida, de referencia internacional.

Además, es un claro destino de naturaleza representado por el paisaje espectacular del Monumento Natural de Los Barruecos y las colonias de cigüeña blanca que le han valido a Malpartida ser declarado Pueblo Europeo de la Cigüeña representante de España.

El municipio se caracteriza por una larga tradición histórica relacionada con el pastoreo y la trashumancia, habiendo sido destino de rebaños de merina atraídos por la presencia del Lavadero de Lanas de Los Barruecos, hoy sede del Museo Vostell Malpartida.



927 276 723

turismomalpartida@gmail.com

C/ Santa María, 4. 10910 Malpartida de Cáceres

www.malpartidadecaceres.es



## OFICINA DE TURISMO CASAR DE CÁCERES



La oficina de turismo de Casar de Cáceres está muy comprometida con la cultura quesera.

Realiza rutas guiadas por Casar de Cáceres para conocer el patrimonio y terminar el recorrido en el Museo del Queso 'Torta del Casar'; rutas senderistas comentadas (también en coche o bicicleta) por la Cañada Real Soriana Occidental con visita al Museo del Queso como inicio y final en el Centro de Interpretación de la Cultura Pastoril 'Casa Pinotes'.

Se organizan exposiciones temáticas puntuales relacionadas con el pastoreo, elaboración de queso y tradiciones locales. Desde aquí se organizan las actividades de la Semana de la Torta del Casar: Feria Europea del Queso, talleres de elaboración de queso, catas, etc.

La oficina recibe a los peregrinos y peregrinas del Camino de Santiago, al encontrarse la localidad en la Ruta de la Plata, facilitando todas las necesidades informativas y de registro a los peregrinos.

669 961 887 | 927 290 002  
 turismocasardecaceres@gmail.com  
 Calle Larga baja, 4. Casar de Cáceres  
 www.turismocasardecaceres.es









TERRITORIO D.O.P. QUESO DE LA SERENA

## PAISAJE NATURAL Y SABOR

Dice un refrán popular que *“con buen queso y buen vino se hace más corto el camino”*, y es que desde tiempo inmemorial el queso de La Serena es un habitual en el zurrón y la alforja de los pastores y peregrinos de esta región. Una joya que siglos después sigue haciendo las delicias de aquel que la prueba. Estos parajes atesoran uno de los enclaves mejor conservados de la península Ibérica por la riqueza y diversidad de sus recursos naturales, y están considerados como uno de los ecosistemas faunísticos más importantes de Europa.

Sus grabados rupestres, sus conjuntos dolménicos o las magníficas muestras de influencia orientalizante nos hablan de un territorio con un bagaje cultural e histórico incomparable. Los numerosos vestigios de época romana, sin olvidar una importante muestra de arquitectura castrense, nos hablan del carácter estratégico de una zona que ha sido testigo de una pujante beligerancia entre cristianos y musulmanes, que acabaría con el control del territorio de las Órdenes Militares, presentes en la región desde época medieval.

*“Hablar de La Serena es adentrarse en los orígenes de nuestra historia”*

Sus abrigos, sus conjuntos de grabados rupestres o sus conjuntos dolménicos son testigos silenciosos del devenir de los primeros antepasados que hollaron estas tierras.

El santuario orientalizante de Cancho Roano, que cuenta con la primera obra hidráulica de la península Ibérica, es uno de los conjuntos materiales más importantes de la protohistoria de nuestro país. De la presencia romana en la comarca nos hablan conjuntos como el único dístico romano de la Antigüedad en España, en Zalamea, o el fantástico yacimiento de Hijovejo en Quintana de la Serena.

A partir de aquí son los castillos controlados por las órdenes militares de Alcántara o la del Temple los que nos hablan de la importancia estratégica de esta comarca.

La inmensidad de sus estepas, donde el silencio cobra sentido en toda su expresión, acoge hoy un enclave natural único y uno de los ecosistemas faunísticos más importantes de Europa. Cuatro biotopos casi intactos de sierras, dehesas, humedales y pseudoestepas albergan una de las reservas para aves más importantes del continente, que año tras año es testigo del ritual que acontece en sus milenarias dehesas: la migración de las grullas.

## SABOR Y PLACER EN BOCA

La comarca de La Serena es un gran espacio natural al noreste de la provincia de Badajoz, donde pastan unas 400.000 cabezas de ganado ovino. La raza autóctona es la oveja merina, que se caracteriza por su gran poder de adaptación al medio natural. Los quesos y tortas de esta denominación de origen protegida son los únicos de España elaborados exclusivamente con la leche cruda procedente de los rebaños de ovejas merinas.

Tres son los ingredientes naturales y procesos que fijan las características del queso de La Serena: la leche de la oveja merina, la alimentación de ésta, basada en los aromáticos pastos de los 21 términos municipales de la comarca de La Serena, y la coagulación natural, que se lleva a cabo con cuajo vegetal, el *Cynara cardunculus*, popularmente conocido como Hierbacuajo.

Se trata de un producto tan exquisito que para la fabricación de un kilogramo de queso de La Serena se necesita la producción de 15 ovejas, ya que de esta raza merina solo se extraen 0,350 litros de leche diarios.

El método de salado es totalmente manual y cada pieza

se sala de forma individual con sal marina mediante frotación. Una vez finalizado este proceso, el queso se cura durante 60 días en tablas de madera que se introducen en cámaras de oreo, donde se voltea de forma diaria.

Para comprar el queso tendrá que fijarse en el color de la corteza, que puede variar desde un amarillo céreo al ocre; en la tonalidad de su pasta, que puede variar entre el gualdo y el marfil; su olor, fuerte e intenso, que recuerda a la leche de oveja; su textura en boca, blanda, muy cremosa, llegando en algunos casos a estado líquido, y su sabor, también potente, nada salado, en el que destaca siempre un elegante punto de amargor final en el paladar.

Cada pieza de queso de La Serena va identificada en su parte inferior por un sello de “marcado a fuego”. Este sello alimentario representa el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y sólo lo llevan las piezas que han superado los controles del consejo regulador.

A las piezas de pasta dura o semidura se les llama quesos, mientras que a las “atortadas”, que son blandas o semiblandas, se les denomina popularmente tortas.



QUESERÍA  
ADRIANO ATALAYA  
F PETREGAL S.L.

Explotación agraria familiar, desde antaño situada en el paraje conocido como Argallenes, cuesta

de Los Americanos, denominada así por su ascendencia con emigrantes que adquirieron la finca, perteneciente al término municipal de Zalamea de la Serena.

En la finca se halla la Quesería de Campo Atalaya, donde se elabora queso con leche cruda de oveja merina autóctona propia, ordeñada en la misma finca, acogida al Consejo Regulador de la DOP Queso de La Serena. Sus marcas "Atalaya" y "Castillo de Argallén" han sido galardonadas en las Catas-Concurso del Salón del Ovino de Castuera de los años 1996 y 1997 con el Primer Premio y por el Salón Internacional del Club del Gourmet los años 2003 y 2005 como finalista.

La quesería puede ser visitada todo el año con cita previa concertada. Se realiza visita guiada con degustación de quesos durante una hora aproximadamente.

924 760 236 | 924 146 053

jm.atalaya@yahoo.es; joma500@hotmail.com

C/ Buensuceso, 5. 06420 Castuera



QUESERÍA  
CASTRUM ERAT



Se trata de una quesería de campo, ubicada en la misma finca donde se crían las ovejas que suministran la leche para la elaboración del queso.

Sólo se abastece de la leche de sus propias ovejas, y con ella se elaboran 8 tipos diferentes de quesos, de coagulación enzimática, láctica y mixta, así como yogur de leche de oveja.

Es una explotación de ciclo cerrado de producción, donde se engloba desde el cultivo de la alimentación de los animales hasta la venta del producto elaborado con la materia prima producida. Está formada por 300 ovejas en régimen semiextensivo y una quesería de 60 m2.

Se encuentra a 2 km del casco urbano de Castuera, con unos accesos perfectos para cualquier vehículo.

Su objetivo es compartir la experiencia diaria en la producción de queso con las personas interesadas en saber más acerca de este producto y, con ello, dar un valor añadido a la producción, transmitiendo la verdad del producto, desde su origen hasta su consumo.



615 986 842

info@castrum-erat.com

Vereda Camino de Don Benito, s/n. Castuera, Badajoz

www.castrum-erat.com



## QUESERÍA GARCÍA RISCO

La quesería se encuentra en Cabeza del Buey, en la comarca de La Serena.

La raza de ovejas de la que se obtiene la materia prima es la Merina. Esta raza habita en la zona desde tiempos inmemoriales y encuentra en estas tierras del sureste de Extremadura el lugar idóneo para su pastoreo.

La quesería García Risco ofrece la posibilidad de ver el proceso de elaboración de los quesos y del requesón de oveja merina, para así poder apreciar que es un producto elaborado totalmente con productos naturales (leche de oveja merina, hierba cuajo y sal).

La visita finaliza con una degustación de todos nuestros tipos de queso (cabra, oveja semi, oveja en aceite).

924 600 063

garciarisco1@hotmail.com

C/ Huerta La Orden, 17. 06600 Cabeza del Buey

www.queseriagarciarisco.com



## QUESERÍA SÁNCHEZ HIDALGO



Quesos Sánchez Hidalgo es una quesería de tradición familiar ubicada en plena comarca de La Serena. La industria comenzó con una pequeña quesería en la propia explotación y fue en 2003 cuando comenzaron a utilizarse las actuales instalaciones.

Esta quesería apuesta por un proceso de elaboración tradicional, y por ello, respeta al máximo el ciclo natural de su rebaño que está compuesto por ovejas merinas. Para ello la empresa dispone de varias fincas en las que las madres pastan y crían de forma natural.

Sánchez Hidalgo es una empresa que se ha marcado el objetivo de continuar apostando por la calidad de sus productos, manteniendo su trazabilidad y un sistema de control de la calidad necesario que permita preservar la tradición familiar.

Como resultado se obtiene un queso cremoso por dentro y bien acortezado por fuera con un sabor suave que recuerda a los pastos de La Serena.

924 772 048 | 616 665 036

quesoserena@sanchezhidalgo.es

P. I. La Serena C/ Alemania P.27. Castuera, Badajoz

www.sanchezhidalgo.es





## APARTAMENTOS RURALES ISLA DEL ZÚJAR

El complejo de turismo rural se encuentra en el corazón de La Serena, a orillas del embalse del

Zújar, y cuenta con 86 hectáreas rodeadas de agua. Esta comarca es una de las zonas más importantes de Europa para la observación de aves.

Los Apartamentos Rurales están ubicados en una ladera en la cara norte de la Isla del Zújar. Dispone de 9 apartamentos, además, dos de ellos están adaptados con las medidas necesarias para que puedan ser utilizados por personas con discapacidad. Cada uno de ellos tiene una capacidad de 2 o 4 personas y están equipados con aire acondicionado y calefacción, chimenea y cocina completa.

Los huéspedes, además de la pesca y actividades de ocio, pueden disfrutar de productos y propuestas relacionadas con la Ruta del Queso.

661 711 721 | 610 390 793  
info@isladelzujar.com

Ctra. EX 103, km 63.5. Castuera, Badajoz  
www.isladelzujar.com/alojamientos



AT-BA-00006

## CASA RURAL DE LAS AVES



El complejo de turismo rural se encuentra en el corazón de La Serena, a orillas del embalse del Zújar, y en un entorno denominado Isla del Zújar, el cual son 86 hectáreas rodeadas de las aguas del embalse. La Serena es una de las zonas más importantes de Europa para la observación de aves.

La Casa de las Aves tiene una capacidad para 6-7 personas. Dispone en el interior de aire acondicionado y calefacción y está equipada con chimenea y TV, también tiene una cocina totalmente equipada con frigorífico, vitrocerámica, microondas, lavadora y lavavajillas.

En los exteriores podrá disfrutar de un día campero en la barbacoa, en el porche, así como en la piscina de uso exclusivo para los clientes de la casa.

En el establecimiento, además de la pesca y las actividades de ocio, podrá disfrutar de propuestas relacionadas con la Ruta del Queso.

661 711 721 | 610 390 793  
info@isladelzujar.com

Ctra. EX 103, km 63.5. Castuera, Badajoz  
www.isladelzujar.com/alojamientos



CR-BA-00050



## CASA RURAL ISLA DEL ZUJAR

Este alojamiento está situado a orillas del embalse con su propio pesquil-embarcadero

flotante y barbacoa. Tiene una capacidad de entre 6 y 7 personas.

En el interior dispone de aire acondicionado y calefacción y está equipado con chimenea y TV, también tiene una cocina totalmente equipada con frigorífico, vitrocerámica, microondas, lavadora y lavavajillas para que su estancia en La Serena la haga a su gusto.

En el establecimiento, además de la pesca y las actividades de ocio, podrá disfrutar de propuestas relacionadas con la Ruta del Queso.

661 711 721 | 610 390 793  
info@isladelzujar.com

Ctra. EX 103, km 63.5. Castuera, Badajoz  
www.isladelzujar.com/alojamientos



CR-BA-00029

## CASA RURAL A CÁNTAROS



Se trata de una antigua casa rehabilitada con esencia de antaño y las comodidades actuales, dando como resultado una casa muy confortable con siete habitaciones, cada una de ellas con un nombre de una canción de nuestro cantautor Pablo Guerrero. Dispone de salón, cocina, comedor, patio interior y un pequeño spa.

Desde sus habitaciones podrá ver las onduladas llanuras y los valles encajonados bañados por el río Zujar, donde pastan los rebaños de oveja merina que le servirán para degustar uno de los mejores manjares gastronómicos de nuestra tierra: el queso de La Serena, elaborado con leche cruda de oveja merina y cuajo vegetal.

A *Cántaros* ofrece en sus desayunos diferentes combinaciones basadas en el queso de la zona:

- Tostada de salmorejo y queso de La Serena
- Creps de queso de La Serena con miel
- Tarta de queso de La Serena y chocolate

TR-BA-00005



677 458 175  
anastasioll@live.com

Valtelina, 17. Esparragosa de Lares, Badajoz  
www.acantaros.info



## ALBERGUE TURÍSTICO ISLA DEL ZÚJAR

El complejo de turismo rural se encuentra en el corazón de La Serena, a orillas del embalse del Zújar y en un entorno denominado Isla del Zújar, el cual son 86 hectáreas rodeadas de las aguas del embalse. La Serena es una de las zonas más importantes de Europa para la observación de aves.

El albergue turístico del complejo Isla del Zújar está situado a pie de agua y ubicado a unos 500 metros de la zona de playa y actividades. Tiene una capacidad de alrededor de 65 personas, entre habitaciones dobles o triples, y de 3 habitaciones para colectivos. Todas las estancias están climatizadas. El albergue dispone de un edificio de usos comunes para los colectivos con comedor y sala de usos múltiples.

661 711 721 | 610 390 793  
info@isladelzujar.com

Ctra. EX 103, km 63.5. Castuera, Badajoz  
www.isladelzujar.com/alojamientos



AL-BA-00021

## HOTEL RURAL GRAN MAESTRE



El Hotel Rural Gran Maestre está situado en un oasis en La Serena, rodeado de diversidad de flora y fauna, puesto que se encuentra dentro de la ZEPA Peñalsordo y Capilla Sierra de las Golondrinas, donde puede observar en vuelo aguiluchos cenizos, grullas y avutardas, entre otras muchas aves.

El hotel, de categoría tres estrellas, está ubicado en un cuartel templario del siglo XIII donde se asentó la Orden del Temple. Consta de nueve habitaciones cada una con un encanto diferente totalmente equipadas (tv, calefacción, cuarto de baño, wifi...). También cuenta con una amplia superficie de césped y arboleda en la que se puede realizar una magnífica barbacoa y pasar un día agradable en familia.

El hotel se divide en seis habitaciones dobles o matrimonio, dos habitaciones triples y una suite. Están a su disposición para cualquier evento que quiera celebrar en el restaurante (bodas, bautizos y comuniones) siempre trabajando con productos de la zona y platos con tradición.

649 067 253

hrgranmaestre@gmail.com

EX -104 km 62. Cabeza del buey, Badajoz  
www.hotelruralgranmaestre.es



TR-BA-00045



## CAFÉ BAR ISLA DEL ZÚJAR

El complejo de turismo rural se encuentra en el corazón de La Serena, a orillas del embalse del Zújar, y cuenta

con 86 hectáreas rodeadas de agua. La comarca es una de las zonas más importantes de Europa para la observación de aves.

Dispone de una terraza con capacidad para 180 personas junto a la playa de arena, donde ofrece especialidades queseras como son las tablas de quesos artesanos de autor, queso de La Serena DOP, solomillo ibérico con queso de La Serena, además organiza degustaciones para grupos.

924 14 60 10 | 661 711 721

[info@isladelzujar.com](mailto:info@isladelzujar.com)

Ctra Ex 103 km 63.5. Castuera, Badajoz

[www.isladelzujar.com](http://www.isladelzujar.com)



CB-BA-12170

## RESTAURANTE H RURAL GRAN MAESTRE



Consta de una zona de comedor para 60 comensales con mucha luminosidad y vistas espectaculares de los alrededores que pueden disfrutar mientras degustan sus excelentes platos.

Por otro lado, tiene una zona de cafetería en la que puede tomar algo con un rico aperitivo y, por último, dos terrazas: una en la que puede divisar todo nuestro entorno mientras bebe un rico mojito y otra en la entrada del restaurante donde puede tomar algo y cenar en las preciosas noches de verano.

El establecimiento se encarga de realizar todo tipo de eventos en el interior y exterior de sus instalaciones sacandoles el mayor partido.

Su cocina se caracteriza por trabajar con productos extremeños (cerdo ibérico, cordero, vinos, queso de la Serena y aceite de la localidad, entre otros muchos) y platos típicos de la zona (migas extremeñas, caldereta de cordero, lagartito ibérico con queso de La Serena, postres con nazurón, natillas con leche de oveja).

R-BA-01357



649 067 253

[hrgranmaestre@gmail.com](mailto:hrgranmaestre@gmail.com)

EX -104 KM.62. Cabeza del buey, Badajoz

[www.hotelruralgranmaestre.es](http://www.hotelruralgranmaestre.es)



## RESTAURANTE PACÍFICO

El Restaurante Pacifico cuenta con una experiencia de más de 30 años. Está ubicado en un lugar privilegiado enfrente del Parque Municipal y dispone de una amplia terraza y dos comedores de 25 y 80 comensales.

Cuenta con una gran variedad de platos donde podrá degustar los ibéricos de la zona, los quesos de La Serena tanto en torta como en queso curado, carnes ibéricas, cordero, ahumados, pulpo a la parrilla y revueltos de trigueros, entre otras sugerencias.

Como platos estrella en los que podrá saborear el queso de La Serena destacan el solomillo ibérico con salsa de queso, la presa ibérica con jamón y queso de La Serena y el bacalao gratinado con torta de La Serena.

924 601 201 | 678 689 255  
restaurantepacifico@gmail.com

Avda. Ntra. Señora de Belén, 5. Cabeza del Buey  
www.restaurantepacifico.es



R-BA-01258

## CASA PINITO



Casa Pinito es una tienda de productos gastronómicos extremeños especializada en quesos, embutidos y jamones ibéricos.

Dispone de servicio de loncheado a cuchillo de ibéricos. Además, prepara catas y degustaciones de quesos extremeños para los amantes del queso que se quieran acercar a las instalaciones.



645 797 863 | 927 600 203  
casapinito@gmail.com

C/ Cruz, 59. 06600 Cabeza del Buey, Badajoz  
www.casapinito.com



## ATUTIPLAN

Atutiplan es una empresa turística ubicada en la comarca de La Serena. Está destinada a la promoción

de la misma a través de actividades de turismo activo, cultural y gastronómico.

Atutiplan aprovecha todos los recursos naturales para realizar los mejores servicios: escalada, senderismo, pesca, observación de aves, kayaks, arte rupestre y una ruta especializada en el queso de La Serena.

Disfrute de lo desconocido. La Serena le sorprenderá.

654 517 716

atutiplansl@gmail.com

C/ Siglo XX, 56. Cabeza del Buey, Badajoz

www.atutiplan.es



0A-BA-00023

ACTIVIDADES

## ISLA DEL ZUJAR



El complejo de turismo rural se encuentra en el corazón de la Serena, a orillas del embalse del Zújar, cuenta con 86 hectáreas rodeadas de agua.

Dentro de este entorno dispone de actividades, como Parque de Ocio Infantil (camas elásticas, castillo hinchable..), Parque de Aventura "Islaventura" (rocódromo, tirolinas..), Actividades acuáticas (castillos, rodillo,..), alquiler de embarcaciones (canoas, barcas de pedales, botes de pesca), pista de tiro con arco, campo de Paintball, rutas en quads.

El complejo dispone de una playa de arena totalmente señalizada, delimitada y balizada para un baño agradable y en total seguridad y adaptada para el uso de minusválidos.

Organiza descenso de río y ruta en canoas, así como programas para colectivos.

Además, y como amantes de la cultura quesera, organiza paseos en barco con degustaciones de queso y cerveza artesana de la comarca de La Serena, así como visitas guiadas a queserías.

0A-BA-00017



661 711 721 | 610 390 793

info@isladelzujar.com

Apartado de Correos 87. 06420 Castuera, Badajoz

www.isladelzujar.com



## EXPLOTACIÓN GANADERA MR

La explotación ganadera MR se encuentra situada en el término de Esparragosa de Lares, entre La Siberia extremeña y La Serena. Las ovejas merinas de la ganadería pastan en dos fincas ubicadas en los entornos privilegiados dentro de Zonas Especiales de Protección de Aves (ZEPA).

La Finca Zurrone se encuentra en la Zona de Interés Regional (ZIR) Embalse de Orellana y Sierra de Pela, a orillas del embalse de Orellana, donde abundan aves acuáticas como el ánzar común y el ánade silbón.

La finca ofrece diferentes actividades al turista:

- Acompañar al ganado en la transterminancia de una finca a otra por cañadas, cordeles y vías pecuarias.
- Visitas guiadas por la explotación para conocer de primera mano el manejo del ganado.

Los productos de la ganadería, como son el queso, la carne de cordero y la lana, están amparados por la IGP Corderex y la DOP Queso de La Serena.

627 487 158

vitoromecas@hotmail.com

Esparragosa de Lares. Badajoz



## OFICINA DE TURISMO ZALAMEA DE LA SERENA



La oficina de turismo de Zalamea de la Serena ofrece a los turistas y visitantes información de Zalamea de la Serena y de la comarca, a través de folletos y mapas, así como cualquier otra ayuda relacionada con aspectos como el alojamiento y restauración.

La oficina también ofrece información de la Ruta del Queso en la comarca.



664 494 094

turismo@zalamea.com

Plaza de la Constitución, S/N. 06430 Zalamea de la Serena  
www.laserena.org







TERRITORIO D.O.P. QUESO IBORES

TERRITORIO D.O.P. QUESO IBORES

*Para entender el queso de Los Ibores sólo tenemos que entrever el colosal paisaje en que se crían sus rebaños de cabras.*

## PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO, DIVERSIDAD NATURAL Y CULTURAL

Su escarpada orografía esconde un paisaje sobrecogedor en el que la perfecta simbiosis entre los usos y costumbres de sus primeros pobladores y sus caprichosas formas nos regala una experiencia única e intensa. Estamos en el corazón del Geoparque Villuercas Ibores Jara.

Un paisaje que desde las profundidades de sus cuevas y grutas hasta los castillos de sus más altas cimas en sus relieves apalachenses esconde decenas de geositios que le han valido el reconocimiento de la Unesco; y cuando parece que nada más puede sorprendernos, en pleno corazón de la comarca, encontramos la Puebla de Guadalupe, lugar de peregrinación de reyes y reinas y cuya vida gira en torno al Real Monasterio de Santa María de Guadalupe, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, y cuyo claustro está considerado la obra mudéjar más importante de la península.

En el territorio de la DOP Queso de Ibores, la naturaleza y el hombre conviven en perfecta armonía: Podremos recorrer dos espacios naturales Patrimonio de la Humanidad de la Unesco (el Geoparque Mundial Villuercas Ibores Jara y parte de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe), pasando por zonas esteparias cerealistas como los Llanos de Zorita y Sierra Brava.

Desde los orígenes de la historia en la Cueva Chiquita de Cañamero, pasando por los castillos árabes de Trujillo, Medina Albalat o de Cabañas, hasta el gran legado cultural en torno al Real Monasterio de Santa María de Guadalupe, Patrimonio Mundial, y el conjunto monumental de Trujillo, conforman un territorio con un legado histórico y artístico incomparable.

## EL ORIGEN DEL SABOR

En Extremadura no se puede hablar de quesos de cabra sin hacer una mención especial al queso Ibores, un delicioso manjar que ya se comercializaba en Trujillo en la segunda mitad del siglo XV. Hay constancia de su presencia los jueves de cada semana en Trujillo desde el 14 de julio de 1465, fecha en la que el rey Enrique IV de Castilla concedió a esta ciudad el privilegio de celebrar un mercado franco.

La producción del queso Ibores se extiende a lo largo y ancho de las sierras de alcornoces, encinas y monte bajo, en el nordeste de Extremadura, en las comarcas naturales de Villuercas, Ibores, La Jara y Trujillo, en un total de 35 términos municipales.

El apreciado y único sabor del queso de cabra de esta DOP se debe a que los ejemplares de las tres razas, la Verata, la Retinta, la Serrana, y sus respectivos cruces, pastan libremente (en extensivo) o semiextensivo, aprovechando las bellotas y los pastos de la dehesa extremeña como la jara, brezo, tomillo y romero, entre otros frutos y arbustos, lo que confiere al producto final una calidad inigualable.

El método de elaboración de los quesos de la DOP Queso Ibores es totalmente tradicional. Se continúa realizando con leche cruda, por lo que para asegurar su calidad final se precisa que el producto disponga de un periodo de maduración mínimo de 60 días y sin tratamiento térmico, por lo que el queso conserva de este modo todos sus sabores y aromas genuinos.

El producto final posee la corteza lisa y semidura, con una tonalidad entre amarilla cérea y ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, o untados en aceite, mientras la pasta es de color blanco marfil, y su textura suave, cremosa, mantecosa y húmeda.

## CONSERVACIÓN

El Consejo Regulador de esta DOP fija como norma entre las queserías amparadas a esta marca que, para su óptima conservación, los quesos de cabra se almacenen con una temperatura que puede oscilar entre los 8 y los 13 grados, en un lugar ventilado y húmedo al mismo tiempo, en el que se eviten las variaciones bruscas más allá de los límites mencionados.

Aunque como ocurre con la mayoría de los quesos, su relación y armonía con cualquier vino admite un ilimitado número de posibilidades gastronómicas, a decir de los entendidos en la materia, sus particulares cualidades organolépticas les confieren un maridaje especialmente indicado con los caldos de la DOP Ribera del Guadiana.





## QUESERÍA ALMONTE

Quesería Almonte es un negocio familiar que lleva desde 1987 transformando la excepcional materia prima que ofrece la comarca, la leche cruda de cabras de las razas Serrana, Verata y Retinta, que pastorean en las dehesas y sierras del Geoparque Mundial Villuercas, Ibores, Jara amparados por la DOP “Queso Ibores”, quesos de cabra de máxima calidad.

Situada en la localidad cacereña de Deleitosa, cada queso es el resultado de la unión del trabajo de ganaderos locales, el buen hacer y respeto de la quesería a la hora de seguir la cultura y tradición quesera de la comarca.

La quesería ofrece visitas previa reserva, para dar a conocer las excelencias queseras.

927 540 277 | 699 994 475  
 tiburcio@quesosalmonte.es  
 C/ Eras s/n. 10370 Deleitosa  
 www.quesosalmonte.es



## QUESERÍA CARRASCO



La Quesería artesana Carrasco tiene sus instalaciones en la localidad de Zorita (Cáceres), a las puertas de la comarca de Villuercas y en una zona de amplia cultura quesera como es la DOP Quesos Ibores.

Con más de diez años de existencia, la Quesería Artesana Carrasco apuesta firmemente por el sabor tradicional y lo consigue gracias al manejo de su rebaño de cabras floridas, a su pastoreo en extensivo, a la forma de hacer del maestro quesero y al conocimiento que les aporta la Red de Queserías de Campo de España (QUERED).

En las instalaciones y con el deseo de ampliar y dar a conocer este oficio tan especial, le invitan a realizar la visita. Proponen al visitante la realización de talleres de elaboración de los diferentes quesos artesanos que comercializan, así como degustaciones no solo de sus propios quesos sino de otros productos extremeños reconocidos mundialmente.



660 508 921 | 651 039 708  
 info@queseriaartesanacarrasco.com  
 Polígono Industrial Parcela 3. 10130 Zorita  
 www.queseriaartesanacarrasco.com



## HOSTAL ALBA TARUTA

El Hostal Alba Taruta se encuentra a cincuenta metros de la plaza principal de la puebla y villa de

Guadalupe, Conjunto Histórico Artístico, del Real Monasterio que es Patrimonio de la Humanidad y en pleno corazón del Geoparque Mundial Unesco Villuercas-Ibores-Jara.

Está completamente reformado para que los clientes puedan disfrutar de una estancia agradable. Las habitaciones disponen de minibar, smart tv, wifi y kit inalámbrico de internet, para poder disfrutar de conexión durante su estancia en todo el pueblo y los alrededores.

Además de todos los *amenities*, los clientes se encontrarán con un detallito de bienvenida.

670 449 176

isa\_taruta@hotmail.com

Calle Chorro Gordo, 2. 10140 Guadalupe

www.hostalalbataruta.com



H-CC-00512

## PARADOR DE TURISMO GUADALUPE



El Parador está situado en el corazón del Geoparque Mundial Villuercas-Ibores-Jara.

Las impresionantes instalaciones del hotel están muy cerca del Real Monasterio de Guadalupe, declarado Patrimonio de la Humanidad, un conjunto monacal que consta de cuatro partes: el templo-basílica, el edificio del auditorium, el claustro mudéjar y el claustro gótico. Todas de una belleza espectacular. El jardín del Parador, un vergel de plantas autóctonas, flores y fuentes, sus bellos pasillos y entrañables habitaciones, harán que viva aquí una experiencia idílica.

El establecimiento dispone de diferentes restaurantes, donde además del menú y carta, se ofrece al cliente comidas de empresa y todo tipo de celebraciones especiales como bodas, comuniones, bautizos o aniversarios, entre otros, disponiendo de una capacidad para más de 300 personas.

H-CC-00440



927 367 075

guadalupe@parador.es

C/ Marqués de la Romana, 12. 10140 Guadalupe

www.parador.es



## LA BRIZNA

La *Brizna* son unos alojamientos rurales con carácter propio. En enclave único y exclusivo en el

Geoparque Unesco Villuercas Ibores Jara le hará sentirse un privilegiado. Este complejo rural de 3 estrellas consta de 15 hectáreas y 7 casas de madera que representan un concepto en alojamiento vanguardista dentro de su categoría.

El concepto de *La Brizna* nace para satisfacer las necesidades del huésped más exigente que aprecia la calidad, la privacidad y el servicio personalizado. En *La Brizna* vivirá una experiencia única en medio del Geoparque Villuercas Ibores Jara, se impregnará de su paisaje, de sus vistas, de su silencio... En definitiva, sentirá en primera persona parte de las maravillas que nos ha dado la Tierra desde este encantador rincón de Cáceres.

También podrá disfrutar de su maravillosa gastronomía, de manos de uno de los chefs más reconocidos de la comarca. Además, podrá experimentar una gran variedad de actividades, desde senderismo hasta escalada. ¡Bienvenido a esta casa que es la tuya!

605 804 901 / 649 89 43 53  
reservas.labrizna@gmail.com

C/ Conquistadores s/n. 10136 Cañamero, Cáceres  
www.labrizna.com



TR-CC-00183

## AGROTURISMO LAS LUCÍAS



Las Lucías se encuentra a 5 km de Navatrasierra, en el corazón del Geoparque Villuercas, Ibores, Jara, ZEPA Valle de Guadarranque y Sierra de Las Villuercas y en tierras de la DOP Miel Villuercas y DOP Queso Ibores.

Las Lucías es una pequeña granja familiar en la que se cultiva la tierra y se crían los animales con amor y respeto, garantizando así la biodiversidad y el bienestar animal. Además de la granja, *Las Lucías* cuenta con un alojamiento rural de seis dormitorios y la Sala D'espacio donde ofrece masajes y tratamientos corporales.

¡Encábrtate! Visita nuestra granja donde le pueden explicar todo sobre las cabras, sus cuidados, su alimentación, entre otras muchas actividades. ¡Anímese y ordeñe las cabras! Con la leche que ordeñe realizará un taller de elaboración de queso de leche cruda. Para terminar, comerá un rico plato de cabrito de nuestra propia granja.

CR-CC-00301



636 133 405 | 629 784 609

info@laslucias.com

Carretera CC 20.2 km 23.900. 10331 Navatrasierra  
www.laslucias.com

## CASA RURAL EL RECUERDO



Casa Rural El Recuerdo es un antiguo lugar de construcción típica extremeña, ubicada a 10 km de Trujillo, en una zona especial, diversa, rica en cultura, patrimonio, naturaleza y gastronomía.

El alojamiento es también hogar de los dueños, los cuales creen en el turismo sostenible y en la economía circular. Siempre quieren concienciar a sus clientes intentando mostrar y enseñar las riquezas de Extremadura.

La Ruta del Queso de Extremadura les servirá para mostrar otro valor añadido relacionado con la gastronomía del territorio. En los desayunos y en las cenas están incluidos quesos extremeños.

Además, el alojamiento ofrece rutas ornitológicas en las cuales se incluyen visitas a queserías y bodegas de vino de la zona.

927319349 / 609684719

info@casaruralelrecuerdo.com

c/Aguaperal 8, Lagar El Recuerdo. 10220 Pago San Clemente- Trujillo

www.casaruralelrecuerdo.com



CR-CC-00252

## VAQUERO Y LEÓN



El comercio Vaquero y León se encuentra en la Plaza Mayor de Trujillo. Es una tienda de productos gourmet especializada en embutidos y quesos de Extremadura. Además, ofrece otros productos típicos de la tierra como vinos, dulces, aceites o patés entre otros.

La empresa ofrece catas y degustaciones de una gran variedad de quesos, embutidos y jamones de Extremadura a diario previa reserva.



665 542 994

cvaqueroleon@hotmail.es

Plaza Mayor 19. 10200 Trujillo

www.vaqueroyleon.com



EMPRESA ACTIVIDADES  
**QUESERÍA  
 CARRASCO**

Trashumana es sencillamente agroturismo con cabras. La empresa realiza actividades relacionadas con la

naturaleza y la cultura del queso en:

- El Valle de Sierra de Fuentes (Cáceres), junto al Centro de recuperación de Aves de la Junta de Extremadura (Los Hornos)
- Zorita (Cáceres), donde imparte cursos de elaboración de queso artesanal.

Acompañado de un guía titulado de naturaleza (biólogo) podrá descubrir la fauna y la flora imperceptible a ojos inexpertos. Una ruta guiada de escasa dificultad sirve para ello.

La posterior visita a la granja invita a conocer el manejo del ganado, a la realización de distintos talleres agropecuarios, principalmente de ordeño y a la elaboración de queso artesano. Por último, disfruta de una degustación de nuestro surtido de quesos artesanos, gentileza de Quesería artesana Carrasco y otros productos típicamente reconocibles de la región.

660 50 89 21 y 651 03 97 08

Info@queseriaartesana Carrasco.com

Avda. de la Constitución, 90 10130 Zorita

www.queseriaartesana Carrasco.com



0A-CC-00140

**TURISMO TRUJILLO.ES**  
 ACTIVIDADES  
 TURÍSTICAS



Empresa de servicios turísticos en Extremadura que realiza visitas guiadas culturales y gastronómicas con productos de Denominación de Origen de Extremadura (quesos, ibéricos, vino Ribera del Guadiana); rutas ecológicas en 4x4 en el Parque Nacional de Monfragüe, Valle del Jerte, La Vera, Sierra de las Villuercas, dehesa y Ruta del Jamón Ibérico. Visitas a bodegas con catas y aperitivos incluyendo los tres quesos con D.O.P.

Conozca los rincones y monumentos más destacados de Trujillo, una ciudad cargada de historia, donde su castillo, palacios, iglesias, torres, casas solariegas y conventos hablan de un pasado que no quiere desaparecer ni perderse en el olvido. De la mano de un guía local realizará un recorrido comenzando en su hermosa Plaza Mayor y continuando intramuros por la villa medieval. Al finalizar la visita degustará vino, quesos y embutidos extremeños para que el placer de aquí no sea solamente visual.

¡Siéntase parte de la historia!

0A-CC-00069



927 320 510 | 610 218 965

info@turismotrujillo.es

Plaza Mayor, 20. 10200 Trujillo, Cáceres

www.turismotrujillo.es



## RUTAS POR EXTREMADURA

Rutas por Extremadura reúne un equipo multidisciplinar de expertos para un Servicio Turístico

Integral, con soluciones a todas sus necesidades, intereses o inquietudes.

Le acercamos lo mejor de la tierra, por los espacios naturales protegidos en todo el territorio de Extremadura.

Rutas en los lugares de pasto, visita a explotaciones caprinas, visita a fábricas de elaboración de quesos, catas, degustaciones o conferencias son algunos de los servicios que les ofrece la empresa.

636 998 462

info@turismoextremadura.eu

C/ Conde de la Encina 16. Trujillo, Cáceres

www.rutaspoextremadura.net



OA-CC-00048



## GANATUR

La empresa Ganatur dispone de una finca en Deleitosa, en la que conviven especies ganaderas de la explotación

como cerdos ibéricos, cabras raza verata y ovejas de raza merina.

Ganatur le ofrece la posibilidad de ver su explotación agroganadera, viendo a los animales en libertad, dar de comer a cabritillos y corderos y ver y participar en las diversas labores, según la época del año.

La empresa le explica todo el proceso productivo de las distintas especies de la explotación, en este caso centrándose en la cría y cuidado de la cabra verata, así como todo el proceso de ordeño y sistemas de control de calidad de la leche.

CC-00072



633 133 989

rodriگانatur@gmail.com

C/ Cruz de los Angeles, 10. Deleitosa, Cáceres

www.ganatur.es

## BODEGAS CARABAL



Carabal viñedos y bodega se encuentra en Alía, dentro del Geoparque Mundial de la UNESCO Villuercas-Ibores-Jara. La empresa se dedica a la elaboración de vino tinto con D.O. Ribera del Guadiana.

La bodega cuenta con más de 55 Hectáreas de viñedo propio. Las variedades de vid plantadas son Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Graciano, Petit Verdot y otras variedades experimentales. Se han incluido variedades de ciclo largo, buscando maduraciones largas y completas gracias a un singular manejo de la vegetación y del agua.

La bodega es un edificio singular, de líneas rectas y modernas, que se integra perfectamente con el entorno. Tiene una superficie de 8.500 m<sup>2</sup> donde se realiza todo el proceso de elaboración y crianza del vino, además de contar con zonas sociales para clientes y visitas. En la bodega podrá disfrutar del vino y del queso de la región, ya que a su faceta eminentemente vitivinícola, se le suma la quesera. El establecimiento realiza catas maridadas de sus mejores caldos con los quesos más destacados de Extremadura, como la DOP Queso Ibores, DOP Torta del Casar o la DOP Quesos de la Serena, así como maridajes con otros quesos de gran calidad de la región.

91 734 61 52

info@carabal.es

Ctra de Alía a Castilblanco km 10, Alía 10137 - Alía (Cáceres)

www.carabal.es



## BODEGAS RUIZ TORRES



Bodegas Ruiz Torres quiere hacer partícipes a todos los amantes del mundo del vino, del proceso de elaboración y crianza de los mismos, animándolos a conocer las bodegas y el entorno privilegiado en el que están situadas.

Para ello, ofrece visitas guiadas por las instalaciones donde en un espacio de tiempo de 60 minutos aproximadamente les explicará todo lo relativo al proceso empleado.

Finaliza la visita con la degustación de la variedad de caldos que se producen en la bodega, maridados con los mejores productos de nuestra tierra, como el magnífico queso Ibores DOP y la afamada patatera.



927 369 027

Ctra. Ex 116 km 33,8. 10.136 Cañamero

visitas@ruiztorres.com

www.ruiztorres.com



## GEO BRASERÍA MINAS DE LOGROSÁN

La *Geo Brasería Minas de Logrosán* se encuentra ubicada en el recinto Minas de Logrosán, uno de los

Geositios del Geoparque Mundial Unesco Villuercas Ibores Jara. Sus instalaciones son el resultado de una obra de reforma de la antigua fábrica de finos de la Mina Costanaza y dentro se puede ver, en una exposición fotográfica, el antes y el después de este proyecto.

Cuenta con un amplio bar, un comedor pequeño con chimenea de leña que lo hace un rincón muy acogedor y un amplio comedor para eventos. Además, dispone de zona de terraza con vistas al Risco de la Villuerca y dos zonas infantiles, interior y exterior.

Está especializado en carnes a la brasa aunque también se ofrecen pescados y comida típica del Geoparque, sin olvidar sus exquisitos postres caseros.

La combinación de sus carnes con los quesos de la DOP Queso Ibores hacen de este sitio un lugar único donde disfrutar de la gastronomía de una zona quesera como es la comarca Villuercas Ibores Jara.

Simplemente, “el Geoparque en su paladar”.

605 981 722

gelirsa30@gmail.com

Carretera de Guadalupe, s/n. Logrosán, Cáceres

[www.geoparquevilluercas.es/tours](http://www.geoparquevilluercas.es/tours)



R-CC-01404



## RESTAURANTE PARADOR DE TURISMO GUADALUPE

El Restaurante del Parador se erige sobre los originarios Hospitales de San Juan Bautista y Colegio

de Infantes, edificios históricos artísticos de los s. XV y XVI. El establecimiento dispone de diferentes restaurantes, donde además del menú y carta, se ofrece al cliente comidas de empresa y todo tipo de celebraciones especiales como bodas, comuniones, bautizos o aniversarios, entre otros, disponiendo de una capacidad para más de 300 personas.

En primavera y verano, se realizan cenas al aire libre, en la terraza de los estanquillos, siempre que la climatología lo permita pues es un deleite para los clientes.

La cocina ofrece una sabrosa oferta estilo monacal y comida sencilla con platos como bacalao monacal, lomo de salmón a la parrilla con salsa de Torta del Casar, el ajo blanco extremeño, las migas, el pollo a lo “Padre Pedro” o el muégado de Guadalupe, son una muestra de ello.

Además, en la cafetería se pueden degustar raciones y tapas variadas, dentro de las cuales la tapa “Tosta de berenjena marinada con Torta del Casar”, es una de las delicias de la carta.

R-CC-01018



927 367 075

josea.delpozo@parador.es

C/ Marqués de la Romana, 12. 10140 Guadalupe

[www.parador.es](http://www.parador.es)



## OFICINA DE TURISMO GUADALUPE

La Oficina de Turismo de Guadalupe se encuentra en la Plaza de Santa María, frente a la fachada

principal del Real Monasterio de Santa María.

El Real Monasterio de Santa María de Guadalupe es uno de los mejores exponentes de mudéjar peninsular, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1993. Monumental monasterio que, por su evolución artística y cultural, se convirtió en el más concurrido centro de peregrinaje del Reino de Castilla.

Pasear por las calles de la Puebla de Guadalupe es sumergirse en el conjunto histórico artístico en el que se suceden arcos de entrada al interior del recinto, se pierde en la judería y ver y conocer las numerosas casas porticadas, los hospitales de los peregrinos y las iglesias.

La gastronomía de la localidad es amplia y muy variada comenzando por el legado de cocina conventual transmitido por los fogones del Monasterio de Santa María de Guadalupe, el queso DOP Queso de Ibores en aceite, pimentón, fresco, curado y semicurado, destacando la tarta de queso de Los Ibores y la miel DOP Villuercas-Ibores.

927 154 128 | 605 376 950

oficinadeturismo@ayuntamientodeguadalupe.es

Pl. de Santa María de Guadalupe s/n. Guadalupe

<https://guadalupeoturismoblog.wordpress.com/>



## OFICINA DE TURISMO TRUJILLO

La oficina de turismo ofrece a los turistas y visitantes información, principalmente de Trujillo y comarca, a

través de folletos, guías, mapas, así como cualquier otra ayuda que sea necesaria relacionada con aspectos como queserías cercanas, rutas, alojamiento o restaurantes.

Trujillo acoge cada primer fin de semana de mayo, desde hace 34 años, "La Feria Nacional del Queso de Trujillo" a la que acuden unas doscientas mil personas que disfrutan tanto del queso como del entorno monumental de su Plaza Mayor.

Cientos de variedades de quesos nacionales e internacionales se dan cita en esta feria, donde los propios queseros son los encargados de dar a conocer sus variedades, mediante sus degustaciones. A este acontecimiento gastronómico le acompañan catas comentadas, demostraciones de cocina en vivo, talleres infantiles, una feria de artesanía y un amplio programa cultural.

Además, restaurantes y bares de la localidad se unen a este evento ofreciendo durante los días de celebración de la feria, menús y tapas especiales en torno al queso.



927 322 677



turismo@trujillo.es



Plaza mayor, s/n. 10200 Trujillo



<https://trujilloturismo.org>







TERRITORIO **LA VERA**

## LA VERA: PARAÍSO NATURAL Y RETIRO IMPERIAL

Desde las cumbres de Gredos y hasta las fértiles vegas del Tiétar se encuentran los frondosos bosques de castaños y robles en las montañas y galerías de fresnos, alisos y sauces en los cauces de los ríos. **Auténtico paraíso natural jalonado por más de una cuarentena de gargantas naturales, formando espectaculares piscinas naturales de aguas limpias y frescas.**

A esta explosión de naturaleza se le suma una cuidada arquitectura popular de **casas entramadas serranas** que podemos encontrar en cinco localidades que son conjunto histórico artístico por su buen estado de conservación: Pasarón de la Vera, Garganta la Olla, Cuacos de Yuste, Valverde de la Vera y Villanueva de la Vera.

Pero, sin lugar a dudas, dos de los monumentos más emblemáticos con los que cuenta el territorio son el Monasterio de Yuste y el Palacio de los Condes de

Oropesa, en Jarandilla, y los dos están ligados a la figura del emperador Carlos V.

La Vera fue retiro imperial de Carlos I de España y V de Alemania, que decidió pasar sus últimos días en Yuste, lugar ameno y de clima saludable donde poder descansar en la quietud y apartamiento del monasterio. En el primero se hospedó tras su largo viaje, desde que desembarcó en Laredo, esperando a que finalizasen las obras de remodelación del monasterio y al segundo llegó el 3 de febrero de 1557 y permaneció con su séquito hasta su muerte (21 de septiembre de 1558). Los quesos de La Vera son quesos frescos o madurados, de oreados a semicurados, elaborados con leche entera de cabra. De pasta compacta, opcionalmente aceitados, grasos y aromáticos. La presentación es cilíndrica e irregular y muchos están cubiertos de una fina capa de pimentón.





## LA QUESERA DE LA VERA

La Quesera de La Vera se ubica en Villanueva de La Vera, en un enclave natural excepcional de la Sierra de

Gredos, rodeada de gargantas, enebros, robles, brezos, jara, jabalíes, ciervos y la famosa cabra hispánica y en pleno Valle del Río Tiétar. La quesera de La Vera es una empresa familiar con dilatada experiencia quesera y ganadera desde hace generaciones. La quesería elabora quesos puros de cabra conservando las tradiciones de los antepasados y su sabor característico, sin conservantes ni colorantes.

Todos los productos, son de un exquisito sabor y mimada elaboración, los cuales pasan por un estricto control del departamento de calidad. La quesera recoge la leche directa y diariamente en ganaderías propias y cercanas, garantizando así la calidad e higiene desde el ordeño hasta la puesta en el mercado de nuestros quesos. Quesos elaborados con leche pasteurizada; fresco, semicurados al Pimentón de La Vera o al natural y los curados en aceite de oliva o madurado con mohos; el fundido y los quesos curados elaborados con leche cruda. Desde la quesería se ofrece al visitante la posibilidad de ver y conocer todo el proceso de elaboración de este queso verato.

927 566 559

produccionygestion@laqueseradelavera.es  
C/ Amanecer, 13. 10470 Villanueva de la Vera  
www.laqueseradelavera.es



## RESTAURANTE ABADÍA DE YUSTE



El restaurante Hotel Abadía de Yuste es un hotel con encanto situado en Cuacos de Yuste, muy cerca del Monasterio de Yuste, lugar de retiro del emperador Carlos V.

El establecimiento se ubica en un edificio antiguo en una de las calles más céntricas de la localidad y dispone de dos salones para el uso de los clientes.

El restaurante combina la cocina tradicional con la más innovadora dándole un toque de modernidad a la gastronomía tradicional.

R-CC-00670



927 172 241

gerencia@abadiadeyuste.com  
Avenida de la Constitución, 73. 10430 Cuacos de Yuste  
www.abadiadeyuste.com







TERRITORIO

# TAJO INTERNACIONAL SIERRA DE SAN PEDRO LOS BALDÍOS

## TESOROS TRANSFRONTERIZOS

*“Tierra de asentamientos prehistóricos, fortalezas militares, castillos, palacios, despensa natural con la que se elabora una exquisita gastronomía y un entorno natural con un valor ambiental único”*

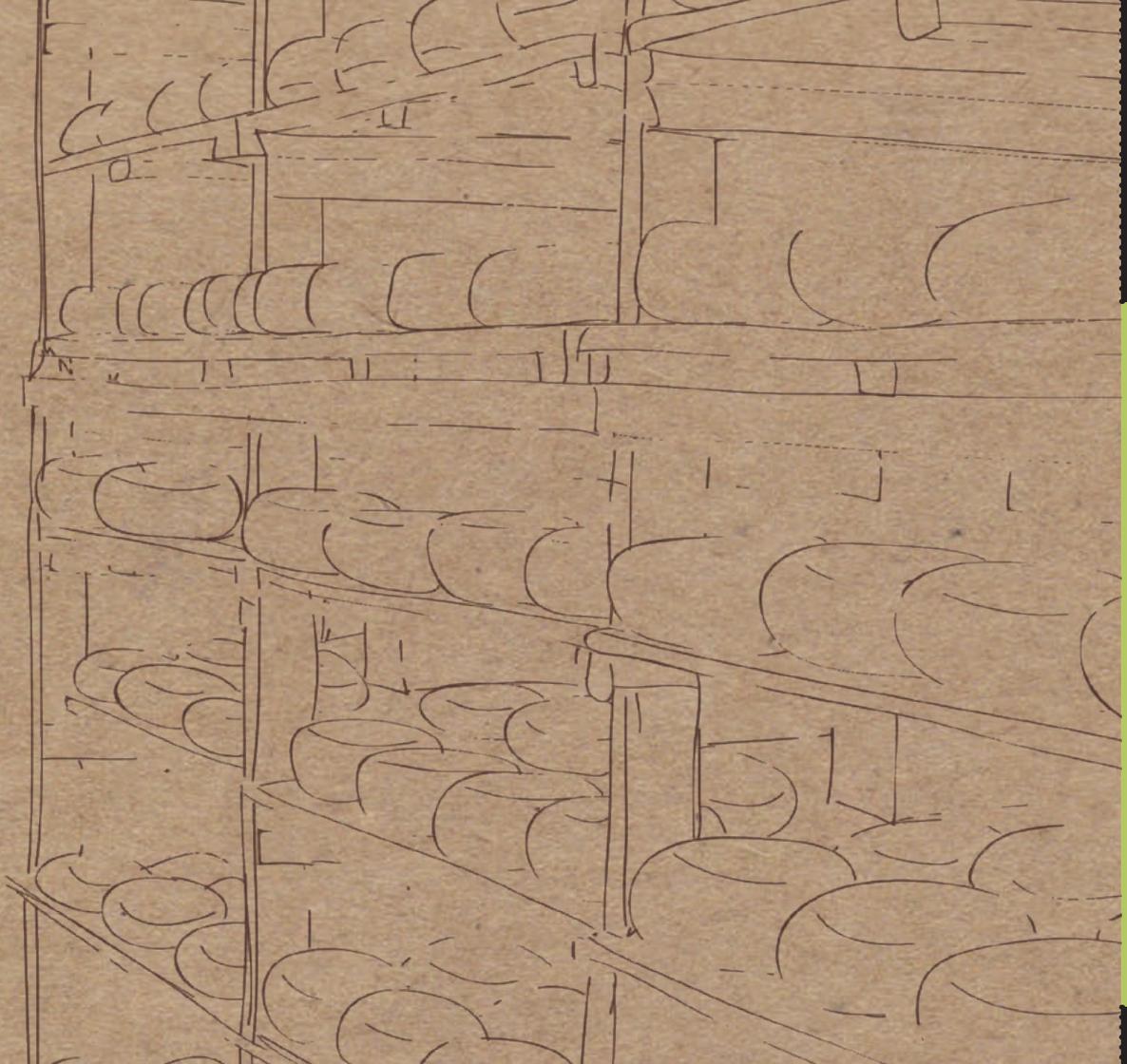
Ubicado en el extremo oeste de la región y con el río Tajo como frontera natural con Portugal, esconde un paisaje de extraordinaria belleza, de gran riqueza natural que alberga el Parque Natural Tajo-Tejo Internacional, declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera Transfronteriza, hogar de numerosas especies protegidas entre las que destacan las poblaciones de Cigüeña negra, Buitre negro o Águila imperial ibérica. Siendo por ejemplo el Alimoche y el Buitre leonado las especies de rapaces más características de la zona.

• Espacio ideal en que contemplar ciervos y disfrutar de su berrea.

La gran cantidad de civilizaciones que han vivido en estas tierras han dejado la huella de un rico patrimonio histórico, artístico y gastronómico.

Numerosos son los vestigios visitables que dejaron como los conjuntos megalíticos de Valencia de Alcántara, Cedillo, Herrera de Alcántara y Santiago de Alcántara, pinturas rupestres como las de la cueva del Buraco. El puente romano de Alcántara en perfecto estado de conservación, calzadas romanas como la Vía de la Estrela. La villa medieval de Alburquerque con su castillo de Luna, restos de la antigua alcazaba árabe en Alcántara. El conventual de San Benito en Alcántara, la Torre del homenaje del castillo de la Encomienda Mayor de Brozas, muestran la importancia de la Orden de los Caballeros de Alcántara en estas tierras.

Sin olvidar uno de los mayores legados culturales y gastronómicos de esta Orden, su Recetario, que albergaba recetas tan conocidas y reconocidas internacionalmente como el faisán o la perdiz al modo de Alcántara, que unido a la riqueza de su despensa natural permite disfrutar de una exquisita gastronomía. En esta cocina conviven la sofisticación de la cocina conventual con la sencillez basada en las raíces pastoriles y en la economía de subsistencia de la cocina popular junto con la cocina de caza y la influencia de la gastronomía lusa.





## QUESERÍA DOÑA LEONOR DE ALBUQUERQUE

Quesería Doña Leonor se encuentra en Albuquerque, localidad enclavada en las estribaciones de la Sierra

de San Pedro y rodeada de parajes de una belleza sin igual. La infanta Doña Leonor de Albuquerque, fue madre del infante Enrique de Aragón, quién en 1430, hizo entrega al pueblo de las tierras que estaban en su poder y que constituyeron Los Baldíos de Albuquerque, con una extensión aproximada de 43000 hectáreas. En estas tierras pastaban las cabras en terrenos comunales donde realizaba el pastoreo de todas, pastores que recibían un salario.

La quesera ha querido recuperar esta tradición quesera artesanal con el espíritu innovador para hacer llegar al consumidor productos únicos y exclusivos. Las mezclas de la leche de cabra, el jamón ibérico, el boletus, la aceituna y la cebolla, que dan como resultado nuestro “Queso con jamón ibérico”, “Queso con Boletus Edulis”, “Queso con Aceitunas” y “Queso con Cebolla caramelizada” los cuales se pueden degustar en las visitas que se organizan a través de la Ruta del Queso de Extremadura.

924 105 089 | 605 192 080

[info@leonordealburquerque.com](mailto:info@leonordealburquerque.com)

Polígono Industrial San Blas s/n. 06510 Albuquerque

[www.leonordealburquerque.com](http://www.leonordealburquerque.com)



## QUESOS FRANCISCO MORÁN E HIJOS



Quesos Francisco Morán e Hijos se ubica en Carbajo, un pequeño pueblo de la provincia de Cáceres

y a escasos kilómetros de la orilla izquierda del Tajo Internacional. Un territorio que, por su geografía, en un valle entre montañas, y por su excepcional clima y aire puro hacen que este paraje sea un sitio idóneo para la curación artesanal del queso.

La quesería cuenta con zona de degustaciones, tienda de venta al público, rampa de acceso a minusválidos y aseos. La empresa le ofrece una experiencia a través de la cual se adentrará en los secretos del mundo de la maduración artesanal del queso. Mediante la visita y la cata comentada de los deliciosos quesos, cremas de queso y sus distintos maridajes con vinos y otros productos gastronómicos de Extremadura, podrá comprobar in situ las bondades de estas delicias.

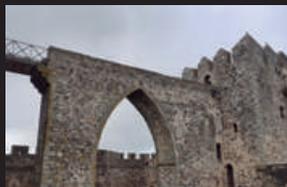
927 592 229

[info@quesosfranciscomorán.com](mailto:info@quesosfranciscomorán.com)

Avenida de Extremadura, 15. 10511 Carbajo

[www.quesosfranciscomorán.com](http://www.quesosfranciscomorán.com)





## OFICINA DE TURISMO DE ALBURQUERQUE

Alburquerque está situada en “la Raya”, conserva un rico legado histórico y natural que le ha valido

para ser declarado Conjunto Histórico-Artístico y al estar enclavado en un entorno natural declarado ZEPA y LIC, hace las delicias de los amantes de la ornitología y del senderismo.

Su imponente castillo medieval El Castillo de Luna, (S. XIII-XV), fue centro de poder y de las intrigas de aquella época. Sus piedras guardan historias de insignes personajes. Callejear por el Barrio Gótico, o “Villa Adentro”, supone descubrir rincones exquisitos.

El castillo ofrece visitas guiadas todos los días y también se pueden hacer visitas guiadas para grupos por el Barrio Medieval.

En su gastronomía tienen gran presencia los productos de matanza, los platos de caza, los productos de la tierra, dulces y postres de influencia portuguesa y sefardí.

La localidad cuenta con una quesería artesanal, Quesería doña Leonor de Alburquerque, que elabora gran variedad de quesos de cabra tradicionales, ofrece talleres y visitas para conocer el proceso de elaboración de los quesos.

924401202

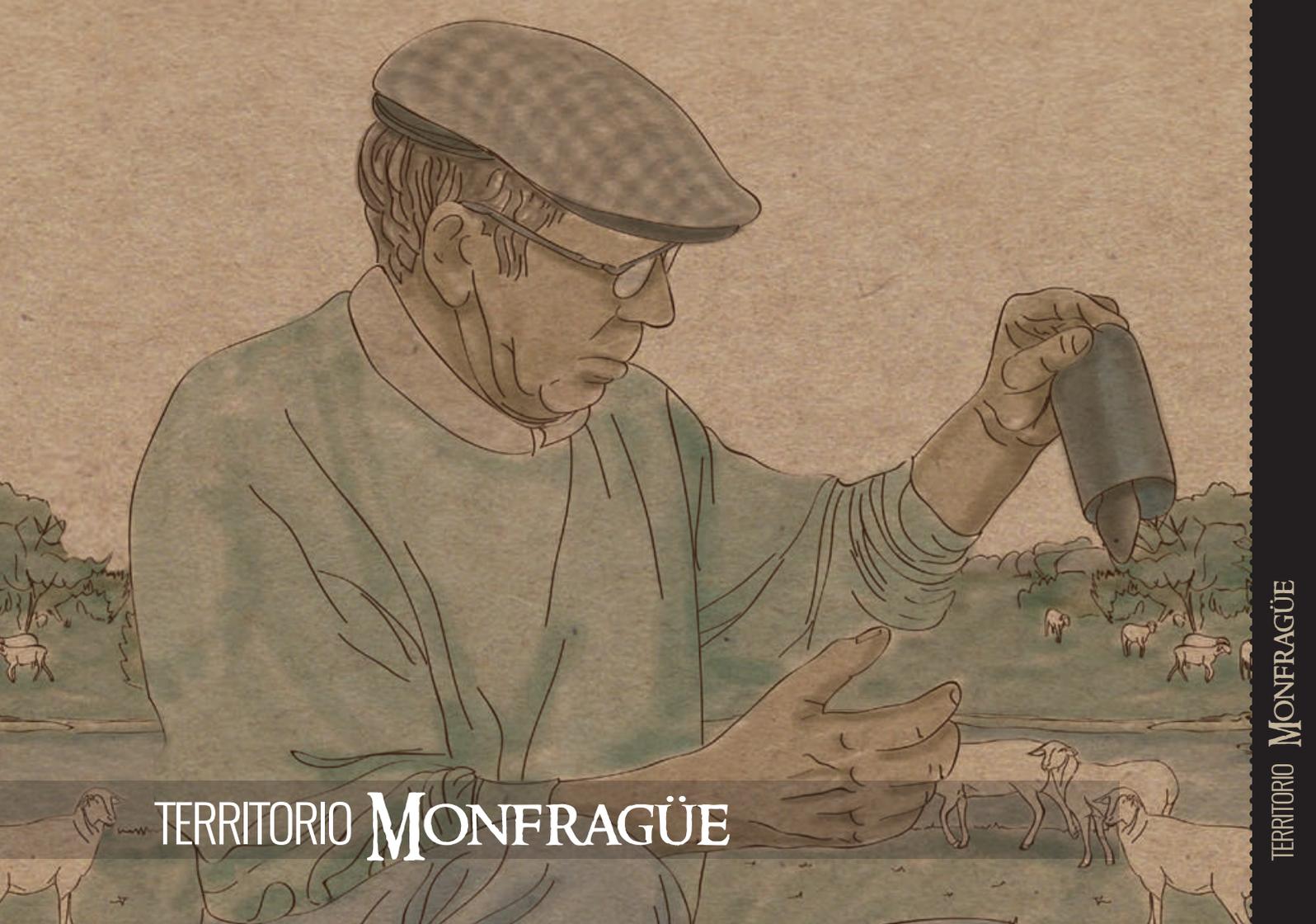
turismo@alburquerque.es

Plaza de España, S/N. 06510 - Alburquerque (Badajoz)

www.alburquerque.es







TERRITORIO **MONFRAGÜE**

TERRITORIO **MONFRAGÜE**

## ESPECTÁCULO DE NATURALEZA Y PARAÍSO PARA LA ORNITOLOGÍA

*“Territorio ubicado en el entorno del Parque Nacional de Monfragüe, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, naturaleza espectacular y paraíso para la ornitología”*

Ubicado en el centro de la provincia de Cáceres, en el triángulo imaginario que formarían las ciudades de Plasencia, Trujillo y Navalmoral de la Mata.

Monfragüe, es un paraíso para los amantes de la ornitología, alberga el 80% de especies amenazadas de Europa, el 70% de las especies protegidas de España, aquí encontramos la mayor colonia mundial de buitres negros, de águila imperial ibérica, rapaz en peligro de extinción con la mayor densidad de población en la península ibérica, o la cigüeña negra, también en peligro de extinción, que nidifica en el parque.

A finales de febrero Monfragüe acoge la Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO), la más destacada de España y la segunda más importante de Europa. Actividades para profesionales y público de todas las edades, entre otras, charlas y actividades relacionadas con la fotografía y la naturaleza.

Los alrededores del Parque están salpicados de yacimientos o restos de la época prerromana, como

los de un castro vetón en Miravete y en Malpartida de Plasencia en la finca El Calamoco. Las Estelas de Guerrero encontradas en Torrejón el Rubio y el Tesoro de Serradilla. Vestigios árabes en el castillo de Monfragüe, así como la medina de Albalat en Romangordo.

En la reserva hay varias vías pecuarias creadas por el Real Concejo de la Mesta, La Cañada Real Trujillana y la del Puerto de Miravete símbolos de la importancia de la trashumancia en la zona.

La cultura pastoril enriqueció la vida y gastronomía de la comarca, prueba de ello es el legado en muchos de los platos tradicionales como las migas, frite o gazpacho.

Alimentos como espárragos, tomates, pimientos o el afamado pimentón de la vecina comarca de La Vera, que también se cultiva en el territorio, forman parte de la amplia y variada huerta de la que goza el territorio sobre todo en los regadíos del Tiétar.

El centro de recepción de visitantes, el centro de interpretación del Agua y el de la Naturaleza; entre otros muchos más museos y centros de interpretación de la comarca, merecen una visita para profundizar en el conocimiento del territorio.





## QUESERÍA MALMIERCA MONFRAGÜE

La Quesería Malmierca está situada en pleno corazón del Parque Nacional y Reserva de la Biosfera de

Monfragüe y en el triángulo que conforman las ciudades de Navalморal de la Mata, Plasencia y Trujillo.

Sus sierras acogen un paisaje típicamente ibérico, que hace posible la existencia de tan variada flora y fauna y un lugar perfecto para la cría de las cabras de la Quesería Malmierca, consiguiendo así una excelente producción de leche, origen de un queso exquisito, elaborado con la sabiduría y cuidados de la experiencia inigualable de la maestra quesera.

Con ella, podrá descubrir el ciclo completo en la elaboración de un delicioso queso artesano, desde su propia explotación de cabras, en pleno Parque Natural de Monfragüe donde se produce la leche, hasta la quesería, donde se transforma en un delicioso manjar, pasando posteriormente a realizar una degustación de las diferentes variedades de este maravilloso queso artesano.

689 466 324

queseriamalmiercamonfrague@gmail.com  
Travesía Puerta del Sol, 4. 10528 Serrejón  
Queseria-Malmierca-Monfragüe-Artesana



## LA TIENDA DE SERREJÓN



La Tienda de Serrejón está ubicada en las sierras del Parque Nacional y la Reserva de la Biosfera de Monfragüe. Este territorio se encuentra incluido a nivel europeo en la Red Natura 2000 y en una Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA) siendo además parte del término, Lugar de Interés Comunitario (LIC).

*La Tienda de Serrejón* es punto de información turística del Parque Nacional de Monfragüe, teniendo implantado varios sellos de calidad turística como: el distintivo de Compromiso de Calidad Turística, la Carta Europea de Turismo Sostenible, además de contribuir a la conservación de las dehesas de Monfragüe con Fundación Global Nature. A nivel de turismo gastronómico pertenece a la Ruta del Queso de Extremadura.

Está especializada en productos extremeños de gran calidad, como alimentos ecológicos, aceite de oliva, miel, quesos, artículos de artesanía y cosmética natural y ecológica regionales.



927 547 720 | 635 250 009

latiendadeserrejon@outlook.com  
Plaza Hernán Cortés, 3. 10528 Serrejón  
LA-TIENDA-DE-SERREJON







TERRITORIO TENTUDÍA

## SANTA MARÍA, DETÉN TU DÍA

Tentudía combina el bosque mediterráneo de las sierras con la campiña. En el paisaje destaca la dehesa, ejemplo de desarrollo sostenible donde conviven explotaciones ganaderas de cerdo ibérico con una rica fauna silvestre. Estos bosques y el microclima de las suaves sierras hacen del sur de Extremadura uno de los lugares más importantes de España para la cría y la producción del cerdo ibérico.

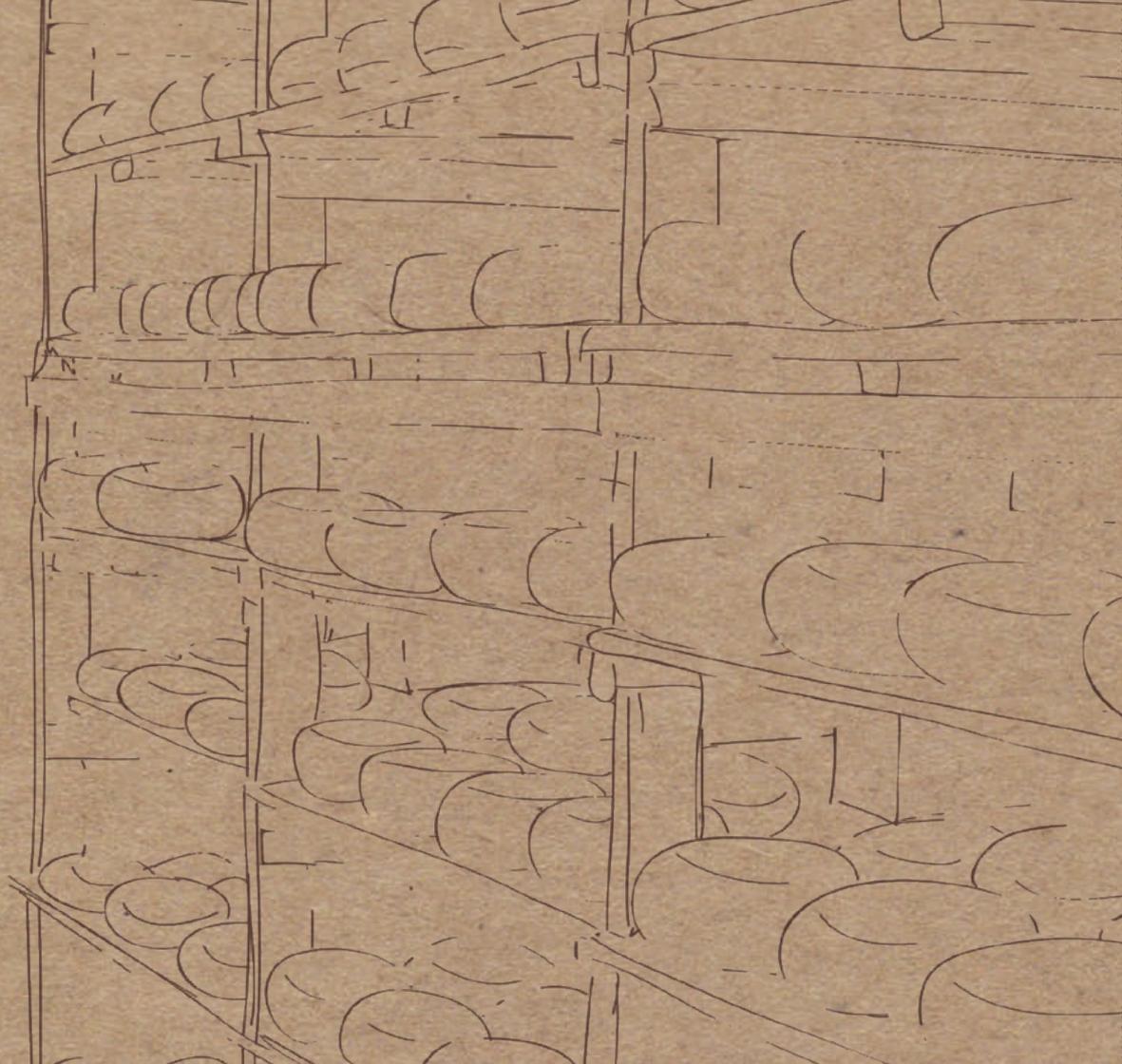
En sus sierras nacen importantes ríos que vierten sus aguas al Guadiana (Ardila) y al Guadalquivir (Viar) conformando bosques riparios o de galería. En estos parajes serranos pastan las cabras cuya leche proporciona unos excelentes quesos que dan fama a Tentudía.

Esta fue tierra de tránsito atravesada por la Vía de la Plata. Por esta ruta llegaron en el siglo XIII los caballeros de la Orden de Santiago para conquistar las fortalezas musulmanas de Montemolín, Segura de León y Calera

de León fundando aquí, con el maestre Pelay Pérez Correa a la cabeza, la provincia de León.

Cuenta la leyenda que, en el siglo XIII, durante la batalla que se libró frente a los árabes en el cerro de Tentudía, el maestre Pelay Pérez Correa imploró a la Virgen: “Santa María, detén tu día” para no dejar que anoheciera y poder finalizar la lucha. El milagro se produjo y se expulsó a los musulmanes. Como agradecimiento a la Virgen, mandó construir una ermita que sirvió de base para el Monasterio de Tentudía, situado en Calera de León.

El cerdo, el vacuno, el cordero, la cabra, la caza, los productos de la huerta y los silvestres, como setas, espárragos, hongos, bellotas o castañas, son ingredientes fundamentales del amplio recetario local. Entre los eventos gastronómicos destacan dos que son de Interés Turístico Regional: la Fiesta de la Chanfaina en Fuente de Cantos (abril) y el Día del Jamón en Monesterio (septiembre).





## QUESERÍA MAMÁ CABRA

*Mamá Cabra* es una quesería tradicional ecológica donde maduran sus quesos en una sorprendente cava subterránea de piedra. Se trata de un proyecto familiar sensible con el medio ambiente, pues utilizan las energías renovables para la elaboración de sus diferentes y deliciosos quesos.

En su afán de divulgar la cultura pastoril y quesera, abre sus puertas al turismo para visitar la ganadería, la quesería tradicional y hacer una degustación de quesos comentada. Se pueden degustar sus quesos más especiales como los azules, lácticas, cortezas enmohecidas, todos productos muy cuidados, elaborados con la leche de sus cabras que viven libres en la sierra y dehesa extremeña. La quesería ofrece además la posibilidad de disfrutar del privilegio de pastorear sus felices cabras.

Una oportunidad única para sentirse pastor de cabras y queso viviendo experiencias llenas de emoción, aprendizaje y diversión que pondrán a prueba sus sentidos y que culminarán catando sus fantásticos quesos ecológicos, diferentes a otros.

647 836 951

quesos@mamacabra.es

C/ San Isidro, 9. 06394 Bodonal de la Sierra  
www.mamacabra.es



## QUESERÍA ARTESANA TESORO DE CABRA



Quesería Tesoro de Cabra se encuentra ubicada en el municipio más alto de la provincia de Badajoz, entre sierras, en plena naturaleza y en la comarca pacense de Tentudía. Un lugar perfecto para la cría de sus cabras y la producción de una excelente leche, origen de un queso exquisito elaborado con la sabiduría de varias generaciones.

Un valor excepcional que, junto a un trato muy cuidadoso del producto y un cariño único, da lugar a quesos de cabra únicos y singulares, en un proceso controlado y artesano de tradición familiar que permite ofrecer la mejor calidad. La calidad de sus quesos se ve cada día reconocida por sus fieles clientes que aprecian un queso excepcional.

La quesería ofrece la posibilidad de conocer y sentir todo el proceso de elaboración desde el ordeño, pasando por la elaboración del queso, hasta la degustación de los mismos.



924 583 285

las3encinas@outlook.es

Pol. industrial Viario 2, s/n. 06293 Cabeza la Vaca  
Quesería-Artesana-Tesoro-de-Cabra



## ACTIVIDADES TURÍSTICAS

# EVENTUREX

Eventurex se centra en la creación de experiencias únicas para el visitante en la comarca de Tentudía y alrededores, conjugando los tres recursos más importantes del territorio, la gastronomía, la naturaleza y la cultura.

Eventurex combina visitas guiadas por la naturaleza, por el patrimonio cultural más destacado y visitas a queserías tradicionales con degustaciones de productos gastronómicos de gran calidad, como son los quesos artesanos y ecológicos, embutidos de la tierra y vinos con Denominación de Origen. Experiencias únicas en un entorno rural, adaptadas a los gustos y preferencias de todo tipo de clientes. ¡Anímese a descubrir el sur de Extremadura!, ¡Enamórese de Tentudía!

661 92 00 98

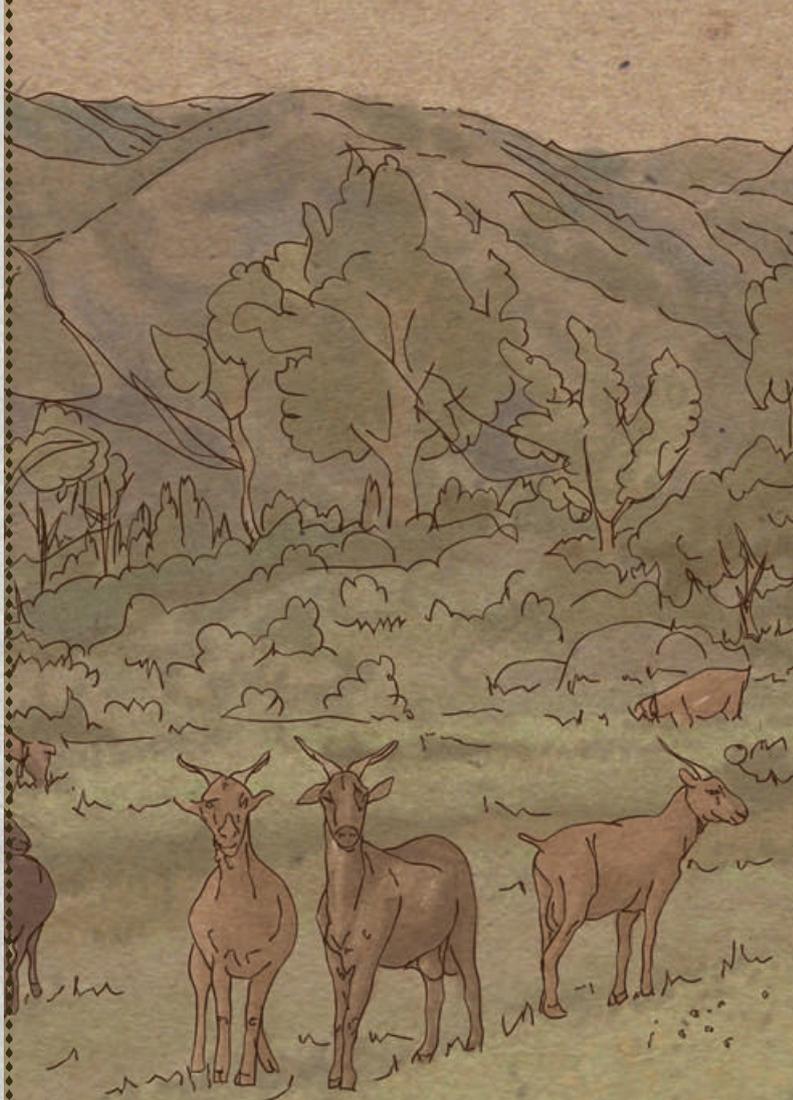
[info@eventurex.es](mailto:info@eventurex.es)

C/ Maestre Gonzalo Mexías, 7. 06292 - Calera de León (Badajoz)

[www.eventurex.es](http://www.eventurex.es)



OA-BA-00058







TERRITORIO **TIERRA DE BARROS**

## TIERRAS DE PASIÓN Y VINO

Desde la zona montañosa de la Sierra de Hornachos en el occidente a la zona de llanuras de la Tierra de Barros al poniente, pantanos y ríos riegan y refrescan las rojas tierras arcillosas. Estamos en una excelente zona de cultivos como la vid y el olivo.

Tierra de Barros es el resultado de la superposición incesante de pueblos y culturas desde los primeros vestigios en las pinturas rupestres esquemáticas en la Sierra Grande de Hornachos o en Las Calderitas en La Zarza, el sepulcro prehistórico de Huerta Montero en Almendralejo pasando por el pasado romano latente en las termas romanas de Alange, Patrimonio Mundial de la UNESCO.

La presencia de la población morisca en Hornachos ha dejado un gran legado cultural y agrícola en las “huertas moriscas”, construidas desde el siglo XIII y hasta el siglo XVI y todavía en uso. Paralelamente, el arte mudéjar es relevante en estas comarcas: iglesias

mudéjares como la de Hinojosa del Valle, Hornachos, Puebla de la Reina, Palomas y Alange, donde destacan las fabulosas filigranas de los alarifes mudéjares.

Tierra de Barros es vino y referente en la oferta enoturística a través del producto Ruta Ribera del Guadiana. Sus experiencias en bodegas, viñedos, museos y espacios de restauración y alojamientos se suman a los eventos programados: la ‘Primavera Enogastronómica’ y la Fiesta de la Vendimia en Villafranca de los Barros, declarada de Interés turístico regional, rinden culto al vino y a las tradiciones enológicas en la comarca.

La oferta quesera en esta comarca queda patente con la elaboración de los quesos de oveja y cabra de un par de queserías que se han ido granjeando la fama internacional por la excelente calidad de sus quesos atortados y viejos realizados con leche de oveja.





## QUESERÍA BUENAVISTA

Quesería Buenavista se encuentra en pleno corazón de Tierra de Barros, rodeada de viñedos, olivares, almazaras y bodegas. Una apuesta diferente a lo habitual de la comarca. Elabora el queso tradicionalmente como antaño, con las mejores técnicas de maestros queseros.

La materia prima que utiliza es la leche procedente de su propio rebaño de cabras, las cuales pactan libremente con los mejores alimentos. Todos los quesos son naturales, sin conservantes y afinados con los mejores productos que produce nuestra tierra. Una apuesta por la vida sana.

Son varias las actividades que se pueden disfrutar en la Quesería Buenavista:

- Visita a la explotación ganadera, en la misma parcela que la quesería.
- Taller de elaboración de queso, en el que se puede elaborar el propio queso de forma artesanal.
- Degustación de quesos y catas de vino de la Tierra de Barros

608 792 521

Fernando2501@hotmail.com

Cº Pozo San Juan Macías s/n. 06225 Ribera del Fresno  
www.queseriabuenavista.com



## QUESERÍA TIERRA DE BARROS



Quesería Tierra de Barros está ubicada en Villafranca de los Barros, junto a la autovía A-66. Elaboramos quesos artesanos de altísima calidad en tamaño de 1,5, 0,8 y 0,450 kilos.

Nuestro producto estrella es la “*Torta de Barros*”, queso de oveja de pasta blanda elaborado a partir de leche cruda, con un elegante retrogusto amargo. Considerada como “*Mejor Queso de España*” en el *International Cheese Awards*, cuenta en su haber con una docena de galardones en el “*World Cheese Awards*”, además de múltiples reconocimientos nacionales. El “*Añejo de Barros*”, elaborado a partir de leche cruda de oveja, tiene una curación media de 10 meses y está envasado al vacío en aceite de oliva virgen extra. Es una “*Joya gastronómica*” de sabor intenso y elegante.

Nuestra variedad de productos pasa por el “*Curado de Barros*”, elaborado a base de leche cruda de oveja, con 4 meses de curación y la “*Torta de Barros*” de cabra, de sabor suave y fundente al paladar.

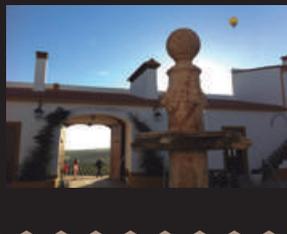
629 757 712

tortadebarros@tortadebarros.com

P.I. Los Varales C/ Luz 5-6. 06220 Villafranca de los Barros  
www.queseriaterradebarros.com



## HOTEL BODEGA EL MORAL



Hotel Bodega El Moral, es un hotel situado en pleno corazón de Tierra de Barros en mitad de la naturaleza, en un paraje de singular belleza rodeado de viñedos en el término municipal de Ribera del Fresno de la provincia de Badajoz

El hotel ofrece unas espectaculares instalaciones para el disfrute y descanso, donde podrá pernoctar y vivir una amplia gama de experiencias enoturísticas. Con las visitas a las bodegas, catas de vino, comidas y cenas maridadas, bautismos de vuelo sobre viñedos entre otras muchas actividades podrá desconectar de sus quehaceres diarios en un entorno de naturaleza, cultura del vino y del queso.

El hotel dispone de 11 amplias habitaciones dobles y de grandes salones, jardines y zonas exteriores para celebrar todo tipo de eventos. Además, también dispone de más de 20.000m2 de zona de césped junto a una impresionante piscina que no le dejará indiferente y es el único con Aeródromo propio en España. El establecimiento dispone de restaurante donde además de la carta ofrece al cliente una amplia variedad de menús para eventos con una gran selección de productos extremeños, destacando el queso y los vinos de Extremadura

924 11 82 80  
pagodelasencomiendas@pagodelasencomiendas.es  
Ctra de los Santos de Maimona a Hinojosa del Valle,  
km 9,5. 06225 - Ribera del Fresno (Badajoz)  
www.hotelbodegaelmoral.com



TR-BA-00050

ALOJAMIENTO



## CATA CON CATI

Cata con Cati es una empresa de actividades turísticas ubicada en la comarca de Tierra de Barros

desde donde ofrece sus servicios de gastronomía extremeña. Colabora con dos de las queserías más representativas de la comarca y de la Ruta del Queso de Extremadura realizando visitas guiadas y otras muchas actividades (avistamiento de aves, rutas temáticas, ...). Acompaña a las degustaciones de quesos artesanales con los vinos y cavas más representativos de Extremadura. Actividades en torno a la gastronomía en Extremadura:

Visitas guiadas a queserías en la que tendrá la oportunidad de conocer una quesería 100% tradicional donde, podrá elaborar un gran surtido de quesos; visitar la ganadería, conocer la producción de la leche, ver las diferentes salas de curación y degustar sus quesos.

Talleres de elaboración de quesos.

Catas y degustaciones de quesos y vinos por sumiller oficial D.O. Ribera del Guadiana

0A-BA-00046



656 837 943  
info@cataconcati.es  
C/ Sevilla, 72. 06225 Ribera del Fresno  
www.cataconcati.es

ACTIVIDADES

## ACTIVIDADES LA CAVA DEL QUESO



La Cava del Queso es una empresa que se encuentra junto a la comarca de Tierra de Barros y es el resultado de la pasión por este producto y del trabajo de más de 10 años dedicados a la profesión de Maestra Quesera y Afinadora (en pequeñas queserías) de Fátima Redondo, la promotora de este proyecto dedicado a los verdaderos amantes del queso.

Es la única empresa de actividades turísticas especializada en quesos de Extremadura ya que todas las actividades están pensadas para hacerle disfrutar con el queso, además de adquirir conocimientos que le sirvan para saber más sobre esta joya gastronómica. Para la empresa es primordial sorprenderle con variedades únicas, debatir acerca de ciertos mitos que se crean en torno al queso, hacerles percibir sensaciones nuevas y descubrir sabores, texturas e historias de estos quesos con vida.

¿Conoce la figura de un afinador de quesos? ¿Sabe que trabajos desempeña? Le acompañamos en este apasionante viaje para conocer el mundo del queso. La empresa realiza talleres de "Cata de quesos con vida", "Taller de armonías", "Taller de elaboración de Queso tradicional", "Taller de corte y presentación", visitas a queserías, pack de varias actividades y colaboración con otras empresas de la Ruta del Queso de Extremadura

0A-BA-00059



637 861 336

info@cavadelqueso.com

C/ Huelva, 32. 06300 - Zafra (Badajoz)

www.cavadelqueso.com



## BODEGAS PAGO DE LAS ENCOMIENDAS

Bodegas las Encomiendas es una bodega familiar en la que el trabajo de selección es nuestros viñedos, con sus variedades y diferentes terruños, nos permite obtener unos vinos con una personalidad muy marcada y definida.

Bodegas las Encomiendas está formada por una Bodega de Elaboración por Gravedad Directa y por una Bodega Interpretativa de Crianza Biodinámica.

Bodegas las Encomiendas apuesta fuertemente por el enoturismo para que todo aquel que las visite viva una experiencia única e innovadora en el corazón de Tierra de Barros.

Ofrece entre otras actividades visitas guiadas a las instalaciones para descubrir todos los pasos de su elaboración y tener la oportunidad de catar algunos de los vinos maridados con deliciosos quesos de nuestra tierra, cursos de iniciación al ultraligero para disfrutar de la marea de viñedos que dibuja Tierra de Barros a vista de pájaro o alojamiento en un Hotel-Bodega\*\*\*\* rodeados de viñedos para que viva una experiencia sensorial completa en torno al mundo del vino.

924 11 82 80  
pagodelasencomiendas@pagodelasencomiendas.es  
Camino de San Isidro s/n. 06220 Villafranca de los Barros (Badajoz)  
www.pagodelasencomiendas.es





## MUVI

HISTÓRICO-ETNOGRÁFICO Y  
DEL VEHÍCULO CLÁSICO

El Museo de Villafranca, MUVI, es un espacio multidisciplinar que ofrece una variada temática

organizada en tres grandes espacios la historia y la música de la localidad y una gran exposición de vehículos.

La Historia de Villafranca, un apasionante viaje desde el Paleolítico hasta finales del siglo XX, además de su sala temporal. Entre otros pasajes de la historia, esta sección recoge toda la información de la cultura trashumante y pastoril de la comarca.

La Música en Villafranca es un espacio expositivo imprescindible en una localidad donde la música forma parte de su idiosincrasia. El Museo de Vehículo es un lugar increíble en el que, a través de cuatro plantas repletas de vehículos de todas las épocas, disfrutará de la historia del automóvil.

El museo cuenta además con salas de exposiciones temporales, un salón de actos, una sala de audiovisuales y un patio exterior que es utilizado para eventos y actividades culturales.

924 524 406 | 649 731 351

[muvi@villafrancadelosbarros.es](mailto:muvi@villafrancadelosbarros.es)

Pl. de España, 1. 06220 Villafranca de los Barros

[www.museovillafranca.es](http://www.museovillafranca.es)



## OFICINA DE TURISMO DE ALMENDRALEJO



La oficina de turismo está situada en pleno casco históricos de Almendralejo y ofrece detallada información de la ruta del queso de Extremadura, establecimientos adheridos, oferta de producto, las experiencias y eventos relacionados con el queso.

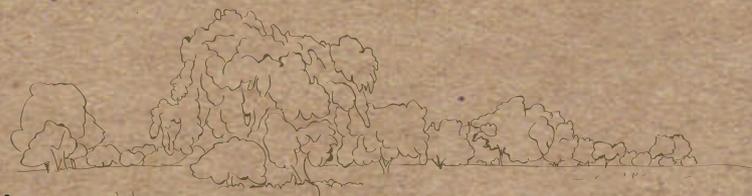


924666967

[turismo@almendralejo.es](mailto:turismo@almendralejo.es)

Plaza de la Iglesia nº16. 06200 - Almendralejo (Badajoz)

[www.almendralejo.es/turismo.php](http://www.almendralejo.es/turismo.php)





# RECETAS CON SABOR A QUESO



## INGREDIENTES

150 gr Torta del Casar | 200 gr jamón ibérico de bellota | 4 cucharadas harina de trigo | 2 cucharadas de mantequilla | Medio litro de leche | Sal | Huevos | Pan rallado

Recetas de Torta del Casar

## ELABORACIÓN

### Groquetas caseras de Jamón y Torta del Casar

Preparar la “mise en place” con todos nuestros ingredientes.

1. Se pone a calentar una sartén grande en la que se va añadiendo a fuego lento las dos cucharadas de mantequilla para que se vaya fundiendo, se añaden las cuatro cucharadas de harina para que ésta se cocine. A continuación, se añade la leche a temperatura ambiente para ir formado nuestra bechamel con una pizca de sal, ayudándose de unas varillas mezcladoras hasta que esté todo la masa homogénea y sin grumos.
2. Seguidamente se añaden los 200 gr de jamón ibérico de bellota cortados previamente en pequeños daditos y se sigue utilizando las varillas mezcladoras para terminar añadiendo la Torta del Casar, momento en que se retira del fuego pues ésta se irá fundiendo con la tempura alcanzada en el cocinado. Se deja enfriar a temperatura ambiente y posteriormente se mete en el frigorífico de dos a tres horas para que la masa quede consistente.
3. Finalmente, con la ayuda de una cuchara de helado se irán haciendo bolitas con la masa y las cuales iremos pasando por huevo batido y pan rallado. Ya estarán listas para freír en aceite de oliva virgen a temperatura alta hasta alcanzar el dorado de rebozado deseado. ¡A disfrutarlas!

Elaborado por: Exe Ágora Hoteles

## ELABORACIÓN

### *Cordero de Extremadura refrito con ajos y patatas a la crema de Torta del Casar*

#### Para el cordero:

En una cacerola se pone bastante aceite, donde se sofríe el cordero, previamente salpimentado y cuando empiece a dorar, se retira y reserva. Se incorporan los ajos enteros y cuando empiecen a dorar añadimos el cordero y la ramita de romero. Se baja el fuego y se remueve de vez en cuando para que no se agarre al fondo, unos diez minutos aproximadamente. Cuando empiece a caramelizar, se añade una cucharada de pimentón, se remueve bien para que se mezcle y listo.

#### Para las patatas:

Se lavan y cortan en gajos no muy grandes las patatas, sin pelar y se hierven durante 5 minutos. Precalentamos el horno a 180° C escurrimos y ponemos en una fuente para horno. Se salpimenta y se añade un poco de aceite por encima y se hornea unos 20 minutos o hasta que empiecen a dorar por fuera.

#### Salsa de Queso:

La salsa de queso se prepara calentando en un cazo la nata, la miel y la Torta del Casar y se deja que reduzca 5 minutos a fuego lento para que no se pegue.

*Elaborado por:* Pepa Maqueda. Blog [pepacooks.com](http://pepacooks.com)



## INGREDIENTES

**Para el cordero:** 2 paletillas de cordero de Extremadura cortadas en trozos | 10 dientes de ajo | 1 ramita de romero | Pimentón de La Vera dulce | Aceite Gata-Hurdes | Sal | Pimienta | **Para las patatas:** 8 patatas | 150 gr de Torta del Casar | 1 cucharada de miel Villuercas Ibores | 50 ml de nata líquida | Sal | Pimienta



## INGREDIENTES

400 gr de variedad de setas: champiñón, boletus, setas de cardo... | 1 cebolla | 1 puerro | 75 gr de jamón ibérico | 100 gr de Torta del Casar | 50 gr de nata | Sal | Aceite de oliva virgen extra

Recetas de Torta del Casar

## ELABORACIÓN

### Salteado de setas con salsa de Torta del Casar

Se limpian las setas eliminando la arenilla que puedan tener en los tallos. Se cortan las setas en tiras no muy pequeñas, los champiñones en láminas o cuartos dependiendo de su tamaño, el puerro y la cebolla en juliana y el jamón en taquitos pequeños.

En una sartén se añade un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, la cebolla y el puerro y se deja pochar.

Se añade la mezcla de setas a la sartén y se salpimenta al gusto, se deja cocinar a fuego medio hasta que las setas se hagan y absorban de nuevo el agua que sueltan.

A las setas se le incorpora el jamón picado y un chorro de brandy, se deja cocinar por unos minutos hasta que se haya evaporado todo el alcohol.

Por otro lado, se pone en un cazo al fuego la Torta del Casar y la nata hasta que se derrita el queso y moviendo para que no se nos pegue, (se añade un poquito de maicena disuelta en agua para quedar una crema ligera, si fuera necesario).

Se ponen las setas sobre un molde y se añade por encima la salsa de Torta del Casar, se espolvorea con pimentón de La Vera alrededor del plato y se sirve inmediatamente.

Elaborado por: Restaurante El Telar

## ELABORACIÓN

### Bacalao confitado con Risotto de Boletus, Torta del Casar y su espuma

Se confita el bacalao en aceite de oliva en el que previamente se ha debido de dorar dos dientes de ajo.

Se pica finamente la cebolla y se dora con dos cucharadas de aceite de oliva, se añaden los boletus picados y el arroz, se rehoga durante unos minutos, se añade el vino blanco y se deja reducir removiendo continuamente.

Para la espuma se pone a calentar ligeramente la leche y la nata, se añade la torta y se deja infundir durante unos minutos.

Se ponen las hojas de gelatina en agua fría para que se hidraten y una vez bien escurridas se añaden a la preparación anterior.

Se va añadiendo caldo y se espera a que se absorba para poner más caldo. Cuando falten dos minutos de cocción se añade la torta y se remueve hasta obtener una ligazón de todos los ingredientes y se pone a punto de sal.

Con un colador fino, se pasa todo y se introduce en un sifón y se pone dos cargas de gas. Se deja reposar durante una hora.

*Elaborado por:* Restaurante Bárcelo V Centenario



## INGREDIENTES

800 gr lomo de bacalao desalado | 0.250 cc aceite de oliva virgen | 0.020 grs de ajo | Para el Risotto: 0.150 gr arroz | 0.05 gr cebolla | 1/2 copa de vino blanco | 0.120 gr boletus | 0.05 gr de Torta del Casar | Caldo de ave | Sal | Para la espuma de Torta del Casar: 0.150 gr de Torta del casar | 0.075 cc leche entera | 0.250 cc nata líquida | 3 hojas de gelatina | Sal | pimienta



## INGREDIENTES

750 gr de cebolla en juliana | 2 litros de agua  
| 350 gr de Torta del Casar | 4 huevos

*Recetas de Torta del Casar*

## ELABORACIÓN

### *Sopa de cebolla con Torta del Casar y con huevos de caserío azados a baja temperatura*

Se cuecen los huevos al vapor durante 40 minutos.

Se cuece la cebolla previamente cortada estilo juliana durante media hora. Se retira y se pocha en aceite muy lentamente.

Se hace un caldo con 1 litro de agua caliente y 150 gr de Torta del Casar, batir hasta homogeneizar y reservar.

Sobre una sartén antiadherente se depositan 50 gr de Torta del Casar, dejar dorar, dar la vuelta y dejar secar. Se hace una por cada comensal.

Se sirve colocando sobre el fondo del plato el huevo, al lado el puré de cebolla, y el caldo. Se decora con la teja de Torta del Casar y con perejil.

*Elaborado por:* Recetario D.O.P. Torta del Casar

## ELABORACIÓN

### Mini magnum de Torta del Casar con zumo de yuzu y membrillo

Antes de comenzar con la elaboración, se deben preparar los moldes para el mini magnum con silicona alimentaria.

Después se mezcla el helado de torta con un poco de zumo de yuzu (por cada litro de helado de torta se incluyen 150 gr de zumo). Una vez realizada la mezcla, se rellenan los moldes de manera uniforme, cubriendo bien todos los lados para que así el mini magnum quede perfecto.

Se introduce un palito de helado de madera de unos 6,5 cm y lo ultracongelamos. Pasadas unas horas se retiran los moldes y se baña el mini magnum en manteca de cacao, previamente deshecha a fuego lento, la cual se queda bloqueada y justo después se debe rebozar con almendra caramelizada.

Elaborado por: Restaurante Casa Claudio



## INGREDIENTES

200 gr helado de Torta del Casar 200 gr (se puede comprar ya preparado) | 25 gr zumo de yuzu | 50 gr almendra caramelizada | 125 gr manteca de cacao | 75 gr membrillo artesano

## ELABORACIÓN

### Lasaña de ternera de Extremadura y queso Ibores

Se lava el calabacín, se seca y se corta en láminas finas. Se pone una cazuela con agua y cuando comience a hervir hay que añadir las láminas de calabacín por tandas, para cocerlas durante un minuto. Se sacan y se enfrían en un recipiente con agua con hielo para parar la cocción y se deja escurrir sobre un papel de cocina. Se pelan el ajo y la cebolla y se cortan en cuadraditos. Se rehogan las verduras hasta que comiencen a dorarse. Se añade el tomate triturado y se sigue cocinando durante 7-8 minutos más y se incorpora la carne de ternera picada y salpimentada y se cocina hasta que esté hecha.

Para la bechamel: Se funde la mantequilla en una cazuela y se añade la harina, se tuesta durante 2 m. removiendo continuamente. Se agrega la leche templada, un poquito de sal y nuez moscada recién rallada y se mantiene a fuego medio sin dejar de remover hasta que comience a cocer y vaya espesando. Unos minutos antes de apartar del fuego se echa 1/3 del queso rallado.

En una fuente resistente al calor se pone una fina capa de bechamel, encima una capa de calabacín y a continuación la mitad de la carne, se pone otra capa de calabacín, el resto de la carne y se termina con calabacín. Por último, se añade bechamel restante por encima y se espolvorea queso rallado.

Se precalienta el horno a 180° C, se mete la lasaña y se mantiene hasta que esté bien dorada la superficie.

Elaborado por: **Carlos Noceda**. Blog [averquecocinamoshoy.com](http://averquecocinamoshoy.com)



## INGREDIENTES

300 gr de calabacín | 600 gr de carne picada Ternera de Extremadura | 150 gr de tomate triturado | 1 cebolla | 1 diente de ajo | 70 gr de mantequilla | 70 gr de harina | 750 ml de leche | 60 gr de queso Ibores | Aceite Gata-Hurdes

## ELABORACIÓN

### Suflé de queso Iborez y cerezas del Jerte

En un cazo, se funde la mantequilla y añade progresivamente removiendo la harina, el azúcar y la leche en caliente.

Se retira el cazo del fuego y se añaden las 4 yemas de huevo. Es importante separar bien las claras y las yemas para que luego las claras se monten bien. Se remueve bien la mezcla y se añade el queso y se vuelve a remover.

Se montan las claras a punto de nieve. Para saber cuándo están bien montadas y se añaden las claras con movimientos delicados y envolventes para evitar que se bajen. Lo ideal es utilizar una "lengua" de silicona. Cuando estén bien integradas en la mezcla, verter en los moldes engrasados previamente. Es recomendable llenar hasta aproximadamente la mitad.

Se ponen los moldes en una fuente honda de horno con el fondo lleno de agua y se mete en el horno precalentado y se hornean 40 minutos a 150° C en una altura media del horno. Es importante no abrir el horno durante la preparación ya que esta bajaría y servirlos recién hechos ya que bajan bastante rápido una vez sacados del horno.

Se presenta el suflé espolvoreándolo con azúcar glas o con una jalea realizada con las mismas cerezas.

Elaborado por: **Patricia Sola**. Blog [chafardeando.blogspot.com.es](http://chafardeando.blogspot.com.es)



## INGREDIENTES

4 huevos pequeños | 1/4 de taza de azúcar (50 gr) | 1/2 de taza de harina (100 gr) | 250 ml de leche | 3 cucharadas de mantequilla | 85 gr de Queso Iborez rallado | 150 gr de Cerezas del Jerte deshuesadas

## ELABORACIÓN

### Pastel de Cordero de Extremadura y Queso Iborez

Se deshuesa la pieza de cordero y se pica la carne muy fina a cuchillo o con una picadora y se reserva. Se sofrien la cebolla y las zanahorias. Cuando las verduras estén doradas se añade el cordero y los ajos picados. Se agrega sal y pimienta, se remueve bien para que la carne se separe y se mezcle con la cebolla y las zanahorias. Se deja que la carne se sofría hasta que no haya líquido en la sartén y se añaden las espinacas troceadas.

Se precalienta el horno a 180° C con calor arriba y abajo. Colocamos la bandeja en medio. Se ralla el queso en un bol grande, se añade el eneldo picado y el cordero y se mezcla.

Se unta un molde de bizcocho desmontable con mantequilla y se coloca una hoja de pasta filo cubriendo el fondo y subiendo por los bordes. Se pincela la hoja con mantequilla y se coloca una segunda hoja. Se repite intentando que sobre pasta filo por todas partes por igual.

Se añade el cordero con el queso. Se hornea el pastel unos 25 minutos hasta que esté dorado. Se desmonta el molde y se sirve con un poco de rúcula y tzatziki. Acompáñalo con una copa de vino tinto Ribera de Guadiana.

Elaborado por: **Rosana Domínguez**. Blog [hollycocina.com](http://hollycocina.com)



## INGREDIENTES

500 gr de cordero de Extremadura | 150 gr de queso Iborez rallado | 4 cucharadas de aceite Gata-Hurdes | 1 cebolla | 3 zanahorias | 2 dientes de ajo | 250 gr de espinacas | 2 cucharadas de eneldo fresco | Sal y pimienta | 4-5 hojas de pasta filo | 2 cucharadas de mantequilla derretida

## ELABORACIÓN

### Torrija de Queso Ibores con Mousse de Miel Sobre un Gel de Palo Cortado y Membrillo

En un plato blanco hondo se pone el gel de palo cortado en el fondo sobre el la torrija de queso DOP Ibores ya sopleteada y sobre ésta la mousse de Miel DOP Villuercas-Ibores. Decoramos con jalea real y flores.

**TORRIJA** Se pone la leche, la nata, el queso, el azúcar y la piel de lima a calentar hasta que se forme una crema homogénea y se retira del fuego y se añade la gelatina previamente hidratada en agua fría.

Se bañan las torrijas con esa crema y se dejan al menos 4h. Se escurre y se reservan congeladas. En el momento de servir las, se le da un golpe de soplete para dorarla por la parte superior.

**MOUSSE DE MIEL** Se separan las claras de las yemas, se ponen las yemas y la miel en un cazo y se calienta a fuego lento hasta que espese un poco.

Se debe montar la nata hasta que alcance el punto de Chantilly, la cual se debe añadir a la mezcla anterior ya fría.

Se montan las claras a punto de nieve y se añaden a la mezcla anterior

**GEL DE PALO CORTADO Y MEMBRILLO** Se tritura, cuele y reserva.

*Elaborado por:* Casa Rural La Brizna



## INGREDIENTES

1 brioche | 350 ml de leche entera | 150 ml de nata 33% | 175 gr de Queso Ibores | Piel de lima | 100 gr de azúcar | 2 hojas de gelatina | 3 huevos | 350 g de miel | 150 gr de nata para montar | 75 gr de membrillo | 50 gr de palo cortado | 30 gr de agua

## ELABORACIÓN

### *Cucuruchos crujientes con espuma de Queso de La Serena y sésamo*

Se mezcla el queso con la nata, la pizca de sal y la pimienta blanca, se infusióna hasta que la mezcla quede homogénea.

Se retira del fuego y se añade aceite de oliva y se vuelve a mezclar. Se reserva.

Se coge la masa y con un molde en forma de cucurucho se le da forma, se pinta con huevo y se echa sésamo encima. Se hornea unos 10 min a 160°C o hasta que la masa esté dorada, se desmolda y se reserva.

Se coge la mezcla anterior, se introduce en el sifón, se cierra y se carga con dos cargas para un sifón de 1l y con una solo para uno de 1/2.

Se agita, se introduce en la nevera durante media hora se mantiene al baño maría si se quiere servir caliente.

Para servir se agita el sifón y sobre el cucurucho se echa la mezcla a modo de helado y se presenta.

*Elaborado por:* Escuela profesional 'Castuera Identidad'



## INGREDIENTES

250 gr Queso de La Serena | 12 unidades de masa de empanadillas | 2 cucharadas aceite de oliva (AOVE) | 1 sifón de cocina | 100 gr nata de montar | Sal | Pimienta blanca | 30 gr sésamo tostado | 2 cargas de sifón | 1 huevo

## ELABORACIÓN

### Sueños de Queso con ensalada de hierbas y de brotes

Se mezcla la harina con el agua y el hielo de modo que se obtenga un polme (puré ligero).

Se hacen bolas de queso, se congelan y después se pasan varias veces por la masa del condimento.

Se frien las bolitas de queso y se sirven con los brotes y las hierbas aliñadas con la vinagreta.



## INGREDIENTES

1 100 gr harina para condimentar | Agua al gusto | Hielo al gusto | 400 gr queso de La Serena | Brotes al gusto | Hierbas frescas al gusto | Vinagreta al gusto.

Elaborado por: Luis Baena. Ceder la Serena  
del libro: Recetas Trilogía natural: Leche cruda, cuajo y sal

## ELABORACIÓN

### Carretera de Queso con esferas de miel

Se mezclan los 100 ml de agua con el alginato, se unen 100 gr de la solución de alginato con miel, se mezcla el agua mineral con el calcio, se llena una pequeña cuchara honda con el preparado de miel y se sumerge en la solución de calcio.

Se dejan las esferas formadas en la cuchara durante aproximadamente dos minutos en la solución de calcio y se lavan en agua con un PH neutro para retirar el sabor amargo del calcio.

Se sirve con el queso de La Serena.



## INGREDIENTES

200 gr queso de La Serena | 100 gr miel | 2 gr alginato | 4 gr calcio | 100 ml agua destilada | 400 ml agua mineral

*Elaborado por:* Luis Baena. Ceder la Serena  
del libro: Recetas Trilogía natural: Leche cruda, cuajo y sal

## ELABORACIÓN

### Risotto de espárragos verdes y Queso de La Serena

Se cortan los ajetes frescos y los puerros en brunoise y los espárragos verdes, en mirepoix, separando las yemas de los troncos. Con las partes troncales las salteamos con un poco de aceite de oliva. Cuando doren, echaremos el puerro y los ajetes con sal y pimienta. A fuego lento dejaremos que reduzca el sofrito.

Subiremos el fuego, echaremos el vino o el Martini y cuando evapore un poco echaremos el arroz y bajaremos el fuego.

Mientras rehogamos el arroz, tendremos caliente el caldo y dentro las yemas para que al final de la preparación ya estén tiernas. Rectificar de sal. Para manipular correctamente esta torta tan cremosa, enfriarla rápido (congelarla) hasta que el arroz esté hecho.

Echaremos el caldo hirviendo sobre el arroz rehogado hasta que se hidrate. Una vez esté hecho, unos 25-30 minutos, se le añade los aderezos.

Agregar el queso cortado en cubitos, y con el arroz fuera del fuego. Apagar y dejar fundir lentamente removiendo, añadiendo la mantequilla. Dejar reposar 2-3 minutos, hasta obtener una textura cremosa y un arroz meloso, y perlado.

Elaborado por: Escuela profesional "Castuera Identidad"



## INGREDIENTES

100 gr de arroz (ideal arborio, carnaroli o bomba) | 1 manojo de espárragos verdes finos (150gr) | Triple de caldo de verduras que de arroz | 80 gr de queso de La Serena | 2 ajetes | 1 puerro | Un poco de vino blanco o Martini | Sal | Aceite de oliva virgen extra

## ELABORACIÓN

### Crepe de Papel de Arroz con copos de chorizo

Se estiran las hojas de papel de arroz y se decora con las flores.

Se coloca el queso y se enrolla.

Se cocina un minuto al vapor.

Con la ayuda de un rallador se ralla el chorizo sobre el crepe.



## INGREDIENTES

80 gr de mantequilla pimienta y orégano opcional | 4 hojas  
papel de arroz | 200 gr queso de La Serena | Flores comestibles  
al gusto | Chorizo al gusto

Elaborado por: **Luis Baena**. Ceder la Serena  
del libro: Recetas Trilogía natural: Leche cruda, cuajo y sal

## ELABORACIÓN

### Crema ligera de cerezas, Queso de La Serena y Yogurt griego

Se lavan, limpian, deshuesan y trocean las cerezas y se mezclan con el azúcar. Se dejan reposar durante 15 minutos para que suelten su jugo. Se hidrata la hoja de gelatina neutra en agua fría durante cinco minutos. Se trituran las cerezas con el azúcar en la batidora. Se lleva a ebullición en un cazo durante dos minutos la mitad del puré resultante, se agrega la gelatina y se vierte en los vasos de presentación, cubriendo el fondo.

Se refrigera hasta que cuaje. En un cuenco se mezcla el queso de La Serena con los dos tipos de yogur griego y la otra mitad del puré de cerezas. Hay que hacerlo con cuidado y con movimientos suaves, para que la mezcla no se baje y quede muy líquida, así que cuidado. Se reparte con cuidado en los vasos de presentación y se refrigera durante una hora más al menos, antes de servir.

Se adorna con hierbabuena picada. El punto del azúcar depende del dulzor de las cerezas, así que igual hay que ajustarlo un poco, depende de la calidad que tengan la fresa.

Elaborado por: Escuela profesional "Castuera Identidad"



## INGREDIENTES

200 gr de cerezas deshuesadas | 75 gr de azúcar | 100 gr de queso de La Serena | 115 gr de yogur griego sin azúcar | 125 gr de yogur griego de fresa | 1 hoja de gelatina neutra | 1 hoja de menta o hierbabuena para adornar.





*El protagonista es el Queso*  
*Eventos gastronómicos*



Ruta del  
**Queso**  
DE EXTREMADURA

MÁS INFORMACIÓN EN:



<http://www.rutadelqueso.es>



<https://www.facebook.com/rutaquesoextremadura>



<https://www.instagram.com/rutaquesoextremadura>



<https://twitter.com/rutaquesoext>



# Ruta del Queso

DE EXTREMADURA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

[WWW.RUTADELQUESO.ES](http://WWW.RUTADELQUESO.ES)



Unión Europea



Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA