

A top-down view of a wooden cheese board. The board is filled with an assortment of cheeses, including large wedges of white cheese, sticks of yellow cheese, and small cubes. It also features rolled-up slices of salami, prosciutto, and chorizo. Fresh fruits like green grapes, raspberries, blueberries, and blackberries are scattered around. There are also almonds, cherry tomatoes, and a small bowl of olive oil. Slices of rustic bread and dark chocolate are at the bottom. The text 'ARMA TU TABLA DE QUESOS' is overlaid in the center.

ARMA TU TABLA DE QUESOS

1 ELIGE LA BASE

Usa una tabla de madera, mármol o una charola con espacio suficiente para lucir todos los ingredientes.



2 SELECCIONA TUS QUESOS

El queso es el protagonista de toda tabla. Incluye al menos 3 tipos distintos para asegurar variedad de sabor, textura y color.

Aquí una guía básica:

Tipo	Ejemplo	Notas
Fresco	Panela, Adobera o Quesillo	Cremoso, ligero
Joven	Manchego, Cheddar, Chihuahua o Gouda	Textura firme, sabroso
Maduro	Cheddar Añejo o Extra Añejo	Sabor fuerte, salino



Consejo: Saca los quesos del refrigerador 20-30 minutos antes de servir para que estén a temperatura ambiente y sus sabores se expresen mejor.



3 AGREGA ACOMPAÑAMIENTOS

Complementa con distintos sabores y texturas: dulce, salado, crujiente, suave... **¡La clave está en la variedad!**

- **Frutas frescas:** uvas, higos, manzana, pera.
- **Frutos secos:** nuez, almendra, pistache.
- **Miel y mermeladas:** de higo, frutos rojos o chile.
- **Panes y galletas:** rebanadas de baguette o crackers.
- **Carnes frías o charcutería:** jamón serrano, salami, prosciutto, pepperoni, etc.
- **Chocolate oscuro o semiamargo:** excelente contraste con quesos intensos.

Consejo: Usa pequeños frascos o contenedores para mieles y mermeladas. Así evitas derrames.

4 ACOMODA CON INTENCIÓN

La presentación importa tanto como el sabor.

Combina formas, colores y alturas:

- Corta algunos quesos en cubos, otros en bastones o triángulos y acomódalos de forma creativa.
- Alterna ingredientes con base en su sabor, color y textura. Juega con las combinaciones.
- Evita saturar la tabla. Menos es más, deja que cada ingrediente brille en su espacio.
- Si tu tabla tiene una temática especial, utiliza cortadores de galleta con formas alusivas para darle un toque creativo a los quesos.

Consejo: Empieza acomodando los ingredientes más grandes y luego rellena huecos con ingredientes pequeños.

