[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en CDMX el 22/12/2022

# [Agriform: Cenas navideñas con un toque mágico de queso](http://www.notasdeprensa.es)

## Estas fechas decembrinas los paladares mexicanos podrán deleitarse con la exquisitez de los quesos europeos promovidos por AOP Agriform y la Comisión Europea

Se acercan las fechas navideñas y estas celebraciones ameritan una gran cena para compartir con la familia y amigos. Existe una gran variedad de recetas para celebrar la Navidad en la mesa, sin embargo, cuando un platillo tiene un toque de queso se convierte en el rey de la noche. De acuerdo con el proyecto de la AOP Agriform de la Asociación de Organizaciones de Productores y la Comisión Europea, los quesos que darán sabor a esta temporada tan especial son: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Asiago Fresco, Asiago Stagionato, Piave y Montasio; cada uno de ellos con Denominación de Origen Protegida (DOP) y parte de la campaña Desde el corazón de Europa, Made with Amore. Los platillos navideños son el pretexto perfecto para atreverse a probar nuevos sabores, combinar texturas y cocinar con ingredientes extraordinarios para sorprender al paladar. AOP Agriform promueve quesos elaborados con leche de su territorio de origen, destacando la calidad excepcional de sus productos.  No hay mejor manera para celebrar  la temporada decembrina que con esta receta que comparte AOP Agriform, la cual combina la berenjena con su gran balance en sabor, nutrición y queso Piave, el cual es un queso de leche de vaca semi maduro intenso en aroma y gusto.  La berenjena, por su parte, originaria de Asia, pertenece a la gran familia de las solanáceas, como lo son el tomate, el pimiento o la papa. Se trata de un alimento compuesto principalmente por agua y es rico en fibra, con minerales y antioxidantes benéficos para la salud.  BERENJENAS CON QUESO PIAVE DOP Ingredientes:  Porción para 4 personas 200 g de queso Piave DOP fresco 100 queso Piave DOP Vecchio rallado 4 berenjenas 2 huevos Una taza de salsa de tomate Aceite para freír Albahaca fresca, sal, pimienta Preparación:  Lavar y cortar las berenjenas en rodajas finas a lo largo, secar ligeramente y freír en abundante aceite. Voltear las rebanadas solo una vez y con una espátula colocarlas en una toalla de papel para absorber el exceso de aceite. Triturar la albahaca y ponerla sobre la salsa de tomate reducida, agregar sal y pimienta al gusto. Batir los huevos en un bowl.  En un recipiente para horno colocar por capas unas cucharadas de salsa de tomate, enseguida las berenjenas y sobre ellas esparcir queso rallado y cubrir con una capa de Piave DOP Fresco. Posteriormente verter unas cucharadas del huevo sobre el queso. Repetir el procedimiento con la salsa, las berenjenas, el Piave DOP Vecchio, las rodajas de Piave DOP Fresco y el huevo batido hasta utilizar todos los ingredientes. La capa superior debe ser de salsa de tomate y Piave DOP rallado. Rociar aceite de oliva y hornear.  Pasado el tiempo de cocción, apagar el horno y esperar unos minutos antes de cortarlo en gajos y servir. ¡Buen provecho!                                                                                          \*\*\* En el siguiente link se podrá descargar todos los materiales de prensa: https://drive.google.com/drive/folders/15I-zO54ZQWOnjTO4BDoI8TJvUtbIpCoa?usp=share\_link https://www.aop-agriform-cheese.com/es/ Facebook: @MadewithAmoreMx https://www.facebook.com/MadewithAmoreMx Instagram: @madewithamore\_mx https://www.instagram.com/madewithamore\_mx/

**Datos de contacto:**

Karen García

55 45 58 96 39

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/agriform-cenas-navidenas-con-un-toque-magico](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Hogar

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)