

La carrera de Gastronomía celebra el Día Mundial del Queso con una receta irresistible

utpl
27/03/2025

Categorías:
Investigación, Recursos tecnológicos, UTPL

En el Día Mundial del Queso, es imposible no rendir homenaje a este alimento tan versátil y delicioso, protagonista de innumerables recetas en la gastronomía mundial. **En Ecuador, lo encontramos en platos tradicionales y en innovaciones culinarias que nacen de la creatividad de chefs y estudiantes apasionados por la cocina.**

Desde la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), la formación académica impulsa a los futuros profesionales a explorar el potencial del queso en la cocina, al desarrollar recetas que fusionan tradición e innovación. **Con un enfoque en técnicas vanguardistas y productos locales**, la universidad fomenta la experimentación gastronómica y el rescate de sabores únicos.

Para celebrar este día, compartimos una **receta especial elaborada por nuestros estudiantes:**



Muffins de maíz y queso.

Muffins de maíz y queso fresco

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla blanca larga picada finamente
 - 5 rebanadas de tocino ahumado picado en cubitos pequeños
 - 1 cucharada de aceite para hacer el refrito
 - 1 taza de harina de maíz amarillo (NO HARINA DE SANGO)
 - 1 taza de harina de trigo
 - 4 cucharadas soperas de azúcar
 - 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
 - $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 - 1 taza de leche
-
- $\frac{1}{4}$ taza de aceite para la masa
 - 1 huevo
 - 1 $\frac{1}{2}$ taza de queso de mesa (queso fresco) rallado

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 200°C y engrasar un molde para muffins o colocar capacillos de papel.
2. Preparar el refrito: en una sartén, dorar el tocino con el aceite y añadir la cebolla picada. Cocinar a fuego bajo hasta que la cebolla esté suave y traslúcida. Retirar del fuego y reservar.
3. Mezclar ingredientes secos: en un tazón grande, combinar la harina de maíz, la harina de trigo, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el refrito de tocino.
4. Mezclar ingredientes húmedos: en otro tazón, batir la leche, el aceite y el huevo hasta integrar bien.
5. Añadir la mezcla de ingredientes secos a la de ingredientes húmedos poco a poco, sin batir en exceso.
6. Incorporar el queso rallado, mezclarlo suavemente.
7. Verter la mezcla en los moldes de muffins hasta llenar $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
8. Hornear de 15-20 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
9. Dejar reposar los muffins antes de desmoldarlos.

Consejo: si no se cuenta con un molde para muffins, la mezcla puede hornearse en un molde de pastel de 20 cm de diámetro, bien engrasado y enharinado. En este caso, el tiempo de horneado será de 30 a 45 minutos y se debe revisar con un palillo desde los 25 minutos.



Carrera de Gastronomía de la UTPL.

Gastronomía UTPL: innovación y tradición en la cocina

La carrera de [Gastronomía](#) [1] de la UTPL ofrece a los estudiantes la oportunidad de desarrollar habilidades en diferentes áreas, como **cocina ecuatoriana, cocina internacional, pastelería, administración de restaurantes y emprendimiento gastronómico**.

Además, promueve la investigación y experimentación en la gastronomía, al brindar a sus estudiantes acceso a laboratorios especializados y contar con un equipo de docentes con amplia experiencia en el sector. **La carrera no solo busca potenciar el talento culinario, sino también fomentar el desarrollo de proyectos que impulsen la identidad gastronómica del país.**

Cada año, los estudiantes participan en ferias, concursos y eventos donde pueden demostrar su creatividad y dominio de técnicas culinarias. **Su compromiso con la excelencia los ha llevado a destacar en diferentes espacios gastronómicos, demostrando que la educación en cocina puede transformar ingredientes cotidianos en experiencias únicas.**

En este Día Mundial del Queso, **celebramos la pasión por la cocina y el talento de los futuros chefs de la UTPL**, quienes con cada receta continúan enriqueciendo el panorama gastronómico ecuatoriano.

UTPL, la universidad más innovadora del Ecuador. Sumérgete en nuestro entorno de aprendizaje sostenible, dinámico e innovador.

[Revisa la oferta académica UTPL](#)

[2]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/la-carrera-de-gastronomia-celebra-el-dia-mundial-del-queso-con-una-receta-irresistible>

Links

[1] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>

[2] <http://utpl.edu.ec>