



Lidl desvela cómo crear la tabla de quesos y embutidos perfecta para convertirte en el mejor anfitrión

Conquista a tus invitados con una variada selección de quesos premiados, embutidos llenos de sabor y otros ingredientes ideales para elevar cada bocado.

Una selección pensada para disfrutar sin complicaciones y con una excelente relación calidad-precio.



Madrid, 3 de marzo de 2026 - Ya sea para un *brunch* en casa, como entrante o para acompañar una comida, **una buena tabla de quesos y embutidos siempre es una apuesta segura para sorprender a tus invitados**. Fácil de preparar y muy versátil, permite combinar sabores y texturas para crear una **propuesta atractiva y equilibrada**. Con una buena selección de quesos y embutidos como protagonistas, y acompañamientos como frutos secos, aceitunas, mermeladas o tomates, el resultado puede ser tan sencillo como elegante.

Para quienes creen que montar una tabla perfecta es solo cosa de expertos, **Lidl** comparte las **claves prácticas** para lograr un resultado cuidado, sin dificultad y con **ingredientes de la mejor calidad**, avalados por los más exigentes certámenes internacionales y **disponibles a precios muy asequibles**. Y como el objetivo es ponértelo fácil, todo lo que necesites para crear las tablas más armoniosas y creativas lo podrás encontrar en las **más de 700 tiendas** de Lidl en España.

Tres propuestas gourmet llenas de color y textura

Para satisfacer a los paladares más exigentes, Lidl presenta **tres opciones de tablas** que puedes preparar tanto si quieres apostar por una receta tradicional como si quieres darle un giro más creativo, sin estrés ni complicaciones, y con un abanico de posibilidades para todos los gustos.

1. Para los amantes del queso



Una buena tabla de quesos es la excusa perfecta para convertir cualquier encuentro en un momento especial. **La clave está en mezclar variedades y texturas, combinando quesos que se complementen.** Lidl te explica el paso a paso para montarla, con un resultado de revista:

Roncero (3,49€/250g) con el sello **WCA Super Gold** y el **queso añejo al Pedro Ximénez Deluxe** (23,90€/195-205g) con el sello **WCA Silver**.

1. Elige una tabla de madera alargada que te permita organizar mejor la variedad de quesos. La cadena de supermercados sugiere una selección con carácter, incluyendo dos quesos reconocidos en los **World Cheese Awards (WCA)**: el **queso mezcla curado**

2. Coloca las cuñas y lonchas de queso combinando colores y formas como triángulos y cuadrados. Incorpora también el **queso tierno Roncero** (2,59€/300g) y el **queso manchego añejo Deluxe** (23,90€/160-180g). Lidl recomienda no colocarlos en línea recta perfecta, ya que un ligero movimiento diagonal hace que la tabla se vea más natural y apetecible.
3. Corta en cuñas el **queso Camembert Chêne d' Argent** (1,99€/250g) y forma una espiral. Después, completa la tabla con el **queso de cabra al pimentón** (17,30€/170-190g) y el **queso de oveja con romero** (19,90€/190-210g).
4. ¡Llega el momento de ligarlo todo! Rellena los espacios vacíos con frutos secos como las **nueces Alesto** y **uvas frescas verdes o moradas**.
5. Incorpora las **crackers La Cestera** agrupándolas para crear impacto visual de forma escalonada, una sobre otra parcialmente, añadiendo altura y volumen a la tabla.
6. Por último, para equilibrar los sabores intensos, añade un toque dulce colocando en un lateral el **dulce de membrillo** cortado en rectángulos y llena un cuenco pequeño con la **mermelada de melocotón Maribel**, situado como punto de anclaje visual.

¡Esta selección es ideal para celebrar el próximo 27 de marzo el **Día Mundial del Queso**! Para acompañar esta tabla con el mejor maridaje, el vino blanco **Tabagonia Albariño D.O. Rías Baixas (8,39€)**, disponible en Lidl, será la mejor opción, refrescando y despertando el paladar. Un gran acierto que equilibra la grasa y la salazón de los quesos más intensos.

2. Para los clásicos del embutido



Una tabla de embutidos es perfecta para una tarde con amigos, un vermut de fin de semana o una cena informal con un toque gourmet. Si a esto le sumamos los **productos de calidad de Lidl** podremos lograr una tabla irresistible que combine distintos cortes, intensidades y texturas. Lidl te explica cómo hacerlo:

1. Saca al menos unos 20 minutos antes de servir los embutidos que tengas guardados en la nevera, ya que a temperatura ambiente liberan mejor sus aromas y matices.

2. Elige una tabla redonda, buscando volumen y contraste de tonos. Crea filas de embutidos verticales por cada variedad, alternando los colores rojizos del **chorizo ibérico en lonchas Deluxe** (2,49€/90g), los rosados del **jamón serrano reserva en lonchas Deluxe** (3,39€/90g) y los más oscuros del **salchichón ibérico en lonchas Deluxe** (2,49€/90g) creando un contraste de lo más apetecible.
3. Juega con las formas en círculos o abanicos del **jamón Gran Reserva** (2,65€/100g), la **longaniza payés loncheada Realvalle** (2,38€/2x75gr) y el **lomo curado duroc** (2,69€/100g).
4. Para darle a tu tabla un acabado creativo, incorpora unas **delicadas rosas de embutido**. Son más **fáciles de hacer** de lo que parecen y **elevan al instante la presentación**. Solo necesitas una copa tipo flauta. Coloca las lonchas de jamón o lomo alrededor del borde, superponiendo las rodajas en círculo y formando capas, hasta cubrir por completo el interior de la copa. Cuando esté bien cubierta, dale la vuelta sobre la tabla y retira la copa con un suave movimiento giratorio hacia delante y hacia atrás.
5. Ahora equilibra la tabla con acompañamientos frescos y crujientes como **tomatitos cherry** para aportar un toque fresco y color vibrante. Añade un punto salino con las **aceitunas verdes sin hueso Baresa** y coloca los **picos integrales Tastino** envueltos por la mitad con algunas lonchas de jamón serrano.

Lidl recomienda acompañar esta tabla de embutidos con un vino tinto con notas afrutadas como el **Gamellón D.O. Jumilla joven** (2,99€), con **90 puntos en la Guía Peñín**. Un maridaje que potencia cada bocado y eleva la experiencia.



3. Para los que lo quieren todo

Esta es la selección ideal para quienes prefieren lo mejor de los dos mundos. La **combinación de sabores intensos del embutido y las texturas variadas del queso**, sumado a una presentación atractiva, hacen que esta opción sea perfecta para satisfacer todos los paladares. Con esta tabla experimentarás **combinaciones para sorprender**, creando composiciones llenas de color y aportando dinamismo visual. Para crearla:

1. Selecciona una **tabla de madera rectangular** que te ayude a contrastar con los tonos rojizos del embutido y los tonos beige y blanco del queso.
2. Antes de empezar a distribuir el producto, coloca en el centro de la tabla un pequeño cuenco transparente con el **mix de frutos secos y fruta deshidratada de Alesto**, que contrasta perfectamente con el queso.
3. Distribuye los siguientes quesos y embutidos por toda la tabla, creando secciones bien diferenciadas y de manera escalonada: el **queso mezcla viejo tostado Roncero** con el sello **WCA Silver** (4,15€/300g), el **queso semicurado cortado Roncero WCA Silver** (3,09€/250g), el **queso oveja viejo Roncero** (3,19€/250g) y el **queso de vaca Roncero** (2,39€/300g).

4. Añade a esta tabla el **lomo curado duroc** (2,69€/100g), el **jamón serrano reserva en lonchas** (3,95€/240g), el **jamón dulce duroc** (2,59€) y la **paleta de cebo ibérica 50% Deluxe** (4,59€/90g).
5. Aporta un toque sensorial de sabor y textura con el **fuet extra Realvalle** (1,99€/175g) y el **chorizo de León en lonchas Realvalle** (1,89€/100g). Estos dos productos ofrecen un color vibrante y dan carácter y personalidad a la tabla.
6. Crea dos pequeñas secciones para rellenar las esquinas vacías con los **picos camperos de aceite de oliva Tastino** y los **pepinillos en vinagre Freshona**.

Degustar esta tabla se convierte en una experiencia redonda cuando la acompañas con un vino tinto con carácter como el **Finca La Cruz Reserva D.O. Ribera del Duero** (8,49€). Reconocido con **93 puntos en la Guía Peñín**, está elaborado con uva tempranillo y destaca por su equilibrio y elegancia.

Para consultar el paso a paso de la elaboración de estas tablas y encontrar más inspiración, Lidl ofrece también un [sencillo tutorial](#) en su **canal de YouTube**, donde la cadena acumula ya más de medio millón de suscriptores y más de 600 millones de visualizaciones. Todo ello pensado para acompañarte en el día a día, facilitando la preparación de recetas sencillas, rápidas y deliciosas para sorprender y convertirte en el perfecto anfitrión.

El compromiso de Lidl con España

Desde su responsabilidad como gran empresa, Lidl trabaja más que nunca para reforzar su compromiso con España y contribuir de forma decidida al desarrollo económico, laboral y social del país. En este sentido, la compañía continúa generando riqueza en todo el territorio gracias a la apertura de nuevas tiendas y plataformas logísticas, la creación de nuevos puestos de trabajo estables y de calidad y la compra de más producto nacional y regional, impulsando e internacionalizando los negocios de sus proveedores. Todo ello estando cerca de los colectivos más vulnerables con proyectos que permiten mejorar sus vidas, sin renunciar en ningún momento a la sostenibilidad como eje principal de su actividad y ofreciendo siempre la cesta de la compra más barata a sus clientes.

Acerca de Lidl



Lidl es una cadena de distribución alimentaria con presencia desde hace 30 años en España, donde gracias a la creciente confianza de sus clientes ya es el tercer operador del sector por cuota de mercado. Hoy en día, la empresa cuenta con una red de más de 700 tiendas y 14 plataformas logísticas y con una plantilla de más de 19.700 personas. Lidl también colabora estrechamente con unos 860 proveedores nacionales a los que ya compra productos por valor de más de 7.900 M€ anuales, exportando más de la mitad.

Lidl Supermercados es la filial en España de la alemana Lidl Stiftung, compañía que forma parte del Grupo Schwarz, el cuarto operador mundial en el sector de la distribución alimentaria. Lidl como grupo es la cadena de supermercados líder en Europa y está presente en más de treinta países, con una estructura que incluye aproximadamente 12.600 establecimientos, más de 230 centros logísticos y una plantilla superior a 382.000 personas, guiada por los valores de pertenencia, respeto, humildad, confianza y desempeño.

Para más información:

Gabinete de Prensa - Lidl España

[Sala de Prensa - Lidl España](#)

E: prensa@lidl.es T: +34 93 576 14 44

