



LAS TERCERAS

Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería

***¿Qué pueden tener en común un queso manchego y el esparto?
La respuesta es la pleita, ¿sabéis por qué?***



Como alimento de gran tradición e historia, el queso manchego presenta un aspecto y unas características físicas concretas que forman parte de su identidad única y le otorgan el distintivo de Denominación de Origen. Además de su apariencia cilíndrica, uno de los rasgos que identifican al queso Manchego es ese peculiar patrón zigzagueante grabado en la superficie de toda su corteza y que antiguamente provocaba un utensilio conocido como pleita o cincho.



Esta herramienta era primordial en La Mancha, donde, junto con el entremiso, se usaba para la elaboración artesanal del queso y eliminar el suero restante. En el pasado, los artesanos trabajaban con maestría el esparto trenzándolo pacientemente con los dedos hasta formar una especie de tira que, además de moldear el queso, le daba ese distintivo efecto.



Hoy en día esta parte del proceso de elaboración del queso manchego se realiza con moldes de plástico, paños de algodón y máquinas de prensado que siguen imitando su representativo entramado respetando esa apariencia de antaño.

Lasaña manchega Las Terceras con berenjena



Ingredientes (4 personas) :

- 2 berenjenas
- 1 cebolla
- 500gr carne picada
- crema bechamel
- queso curado manchego las terceras
- aceite, sal y orégano al gusto.

Preparación:

- Lavar y Trocear a taquitos la berenjena y la cebolla.
- Freír en la sartén. Sal al gusto.
- cuando estén bien doraditas añadimos carne picada y freímos también.
- Una vez este todo bien hecho, lo mezclamos en la misma sartén con salsa bechamel.
- Cortamos el queso a triángulos (3 por plato), a un tamaño que resista el calor y peso de la mezcla. Colocar por capas, simulando una lasaña (queso, mezcla, queso, mezcla, queso).
- Verter un poco de bechamel por encima de la última capa de queso y orégano.
- *Lo acompañamos con unos tomatitos Cherry

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

