



# LAS TERCERAS

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

## *Estaciones de cambio*

Mayo deja tras de sí estampas de una belleza sorprendente en Las Terceras. La primavera, que luce verde y fresca, pronto tocará a su fin y con ella finaliza también la temporada de siega del cereal y forraje.



Con la llegada del mes de junio y el verano a las puertas, el calor empieza a gobernar los días en el Campo de Montiel. Pronto estarán aquí Julio y agosto, cuando un manto de color amarillo intenso cubrirá las tierras manchegas anunciando tiempos de cosechas.

Atrás quedó el duro trabajo manual, sustituido por las mejoras técnicas y la maquinaria. Mantenemos, en cambio, el esmero y la dedicación de antaño por cuidar cada hebra de nuestro campo, pues, no en vano es el principal alimento de nuestro ganado ovino y clave esencial de ese sabor tan característico de los quesos Las Terceras.

Al caer el sol, el silencio y la tranquilidad de la naturaleza se apoderan del ambiente, mientras las ovejas pacen libremente por los prados y laderas alimentándose del rastrojo sobrante de los campos.

Los días son cada vez más largos y soleados, y cuando la jornada llega a su fin no hay mejor forma de reponer fuerzas que disfrutar a la sombra de una encina milenaria de una buena cuña de nuestro queso Manchego.

Y poco a poco, así van sucediéndose los días en Las Terceras.



## *Emplatado de Queso Las Terceras y bacalao Ahumado*

### **Ingredientes:**

- Queso Manchego Semicurado artesano Las Terceras
- Bacalao ahumado en aceite de oliva
- Aceite de oliva virgen
- Semillas de sésamo

### **Preparación:**

Cortamos unas cuñas de queso Las Terceras y emplatamos al gusto. Añadimos el bacalao y regamos todo con aceite de oliva y las semillas de sésamo.

