



# LAS TERCERAS

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

## *Maridaje otoñal con Las Terceras*

Las brisas otoñales nos invaden oficialmente y, aunque podamos pensar que el otoño es una estación poco llamativa, lo cierto es que es una de las épocas más ricas en aromas y sabores con alimentos que alegran el corazón y el espíritu. Por eso aprovechamos este mes de octubre para sugeriros una estupenda selección de ideas para maridar con nuestros quesos manchegos y disfrutar plenamente del placer del buen comer.



Entre las verduras y hortalizas típicamente otoñales destacan la calabaza, las berenjenas o las setas, todas ellas joyas gastronómicas de temporada con las que pueden elaborarse unas recetas deliciosas acompañadas de un buen queso manchego semicurado pasteurizado Las Terceras o de leche cruda de corta maduración. Aunque pensemos que son ingredientes para platos exclusivamente salados, un pastel de queso con calabaza, por ejemplo, puede ser toda una sorpresa al paladar.



El membrillo, la uva, los higos o la granada son algunos de los frutos más populares del otoño, y todos ellos son grandes acompañantes para una tabla de queso manchego Las Terceras. Pocas frutas son tan dulces y agradecidas como las uvas, y pocas maridan tan bien con nuestro Reserva Artesano, será una combinación difícil de olvidar. La granada, con todas sus ricas propiedades y su jugoso sabor, resulta irresistible si la probamos con unos taquitos de un cremoso curado Las Terceras, y para un suave semicurado no hay mejor pareja que los exquisitos higos de temporada. Nuestra tabla no estará completa sin una buena mermelada de membrillo, la gran compañera culinaria para un queso manchego.



El otoño también es el mejor momento de los frutos secos como las almendras, las nueces, las castañas o las avellanas, que a su vez son un complemento agradecido para nuestra tabla de quesos. De delicados y suaves matices, los frutos secos regalan un ligero contraste a la intensidad del queso y aportan a su vez un característico toque otoñal muy bien recibido.

Con todo, debemos recordar que sean cuales sean los ingredientes de nuestro maridaje otoñal, la mezcla de texturas, contrastes y aromas será la clave de su éxito.



## *Bocadillo de secreto ibérico con queso D.O. Las Terceras*

### **Ingredientes:**

- 1 barra de pan de nueces con pasas (puede ser de otro tipo).
- 2 filetes finos de secreto ibérico.
- 1/2 cebolla.
- 2 o 3 tomates cherry.
- 2 porciones de queso d.o. Las Terceras Semicurado.
- 2/3 cucharadas de azúcar moreno.

### **Preparación:**

Empezamos cortando la cebolla en pequeños trozos y la ponemos en una sartén a dorar, con un poco de aceite y a fuego medio. Cuando empiece a coger color, añadimos 2 cucharadas de azúcar, preferiblemente moreno, y sin quitar del fuego removemos la mezcla de forma constante. Si se añaden unas gotas de aceto balsámico tendrá un toque especial. Cuando la cebolla coja el color dorado más intenso la apartamos del fuego y reservamos.

Ponemos a calentar la plancha y asamos los filetes de secreto previamente sal pimentados al gusto.

Una vez ya tenemos todos los ingredientes listos, montamos el bocadillo. Ponemos en primer lugar una capa de cebolla caramelizada y sobre ella los tomates cherry cortados por la mitad; sobre esto colocamos el secreto y rematamos con dos cuñas de queso. ¡Buen provecho!

