

Acordeón de tomate y queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES:

- 1 tomate de rama mediano.
- 6 porciones de queso manchego Las Terceras semi curado de leche cruda.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal, pimienta, vinagre.
- Semillas de pipas de girasol, calabaza, sésamo.

PREPARACIÓN:

Lavamos el tomate. Con un cuchillo afilado hacemos 6 cortes equidistantes al tomate pero sin llegar a cortarlo del todo, de manera que las rodajas queden unidas en la base del tomate.

Se colocan las cuñas de queso Las Terceras en los cortes y se rocía con aceite de oliva, se añade sal y pimienta al gusto. Para terminar, se cubre con un puñado de semillas variadas al gusto.