

## Milhojas de queso manchego Las Terceras



### INGREDIENTES

- Una base de Masa de hojaldre (mejor redonda).
- Mermelada de frutos rojos (o cualquier tipo de mermelada que nos guste)
- Una cuña de queso semicurado Las Terceras.
- Frutas para decorar (Arándanos, Frambuesas, Grosellas, moras...)

### PREPARACIÓN

Cortar la masa de hojaldre en triángulos, lo más parecidos posibles a la cuña del queso. Hornearla a unos 200 grados, 10-15 minutos.

Mientras, coger la cuña de Las Terceras, quitarle la corteza y con un rallador ancho filetear lonchas de queso lo más finas posibles, casi transparentes.

# LAS TERCERAS

Sacamos del horno el hojaldre, lo dejamos enfriar y con cuidado lo abrimos por la mitad (es muy sencillo se separa casi solo). Sobre la base del triángulo, ponemos una loncha de queso (si nos ha salido troceada no importa, reconstruimos una capa) y con un pincel de cocina le untamos mermelada (la menor cantidad posible para que no anule el sabor del queso), volvemos a poner queso y a untar mermelada, esta operación la repetimos 5 o 6 veces. Tapamos con la otra mitad de la masa.

Solo nos queda emplatar y disfrutar de deliciosos matices de sabor salados, dulces y ácidos de las frutas.