

Piruletas de Queso Manchego Curado Las Terceras



INGREDIENTES:

- 1 cuña de queso Curado Las Terceras
- Brochetas de madera para los soportes
- Mermeladas variadas y miel
- Papel para hornear

PREPARACIÓN:

Rallar la cuña de queso manchego en pequeñas hebras, y mientras, precalentar el horno a 180°C. Forrar una bandeja de horno con el papel para hornear para que el queso no se pegue. Depositar el queso en montoncitos separados (cinco por bandeja, más o menos en cada tanda) sobre el papel, y sobre cada uno de los montones, ponemos una brocheta procurando que quede bien centrada en la piruleta. Añadimos una pizca más de queso para tapar la brocheta. Meter la bandeja en el horno entre dos y tres minutos vigilando que el queso no se queme y sacarlo cuando esté gratinado. El truco es poner mucho queso en cada montón para que al fundirse no se derrita enseguida. Dejar enfriar un poco y servir acompañadas de mermelada y miel al gusto.