

Caracolas rellenas de Queso Manchego D.O. Las Terceras y espinacas



INGREDIENTES (4 personas):

- 20 caracolas de pasta grandes (5 por persona)
- 200 gr. de espinacas frescas
- ½ cebolla
- 1 cucharada de harina
- Leche
- Piñones
- Aceite
- Sal
- Nuez moscada
- Queso manchego semicurado Las Terceras
- Tomate frito casero

PREPARACIÓN:

Hervimos la pasta según las indicaciones del fabricante, pasamos por agua para que no se pegue entre sí y dejamos enfriar.

LAS TERCERAS

Rallamos 50 gr. de queso Las Terceras y reservamos. Cortamos 10 lonchas de Queso Las Terceras y las partimos por la mitad conservando la corteza.

En una sartén sofreímos la cebolla cortada muy fina y antes de dorarse, incorporamos las espinacas ya cortadas y lavadas. Cuando la cebolla empieza a dorarse incorporamos la harina y, sin dejar de remover dejamos que se tueste.

A continuación, añadimos la leche removiendo hasta conseguir una pasta ligera. Entonces añadimos el queso rallado Las Terceras y salpimentamos al gusto. Añadimos un toque de nuez moscada a la mezcla. Continuamos la cocción durante un minuto sin dejar de remover. Finalmente incorporamos los piñones.

Dejamos reposar la mezcla para que se enfríe un poco. Con ayuda de una cuchara o una manga pastelera rellenamos las caracolas e incorporamos una pequeña cuña de Queso Manchego en cada una.

Servimos las caracolas acompañadas de unas cucharadas de salsa de tomate casero, queso Manchego rallado y un chorrito de aceite de oliva.