

Chupitos de crema de rebozuelo con estrellas de queso Manchego D.O. semicurado artesano

INGREDIENTES

- 2 ajos tiernos
- 2 Chalotas
- 150 gr. de rebozuelo anaranjado
- 250 ml. De caldo de verduras
- 3 cuñas de queso manchego semicurado artesano Las Terceras

PREPARACIÓN

Escalfar (pochar) el ajo tierno junto con la chalota. Cuando ya lo tenemos añadimos el rebozuelo anaranjado y le damos unas vueltas a la mezcla, añadimos el caldo de verduras, ponemos un poco de sal y dejamos hervir. Lo trituramos todo y lo servimos en vasitos.

Las cuñas de queso las cortamos en forma de estrella navideña para decorar los vasos.

LAS TERCERAS

