

Delicias de chocolate y queso manchego D.O.P. Las Terceras



INGREDIENTES

- 40 gr. Queso manchego semicurado rallado.
- 30 gr. Crema de queso.
- ½ cucharada de Canela.
- 1 cucharada de azúcar.
- 30 gr. Nueces trituradas.
- 150 gr. Chocolate con leche para la cobertura.

PREPARACIÓN

Con ayuda de un mortero, mezclar las nueces, el queso manchego rallado y el queso crema. Añadir la canela y el azúcar y mezclar bien. Si queda demasiado espeso añadir dos cucharadas de leche entera.

LAS TERCERAS

Hacemos pequeñas bolas con la mezcla y las colocamos sobre una bandeja y papel de horno. Cuando tengamos toda la mezcla las introducimos en el congelador durante una hora y media.

Mientras, derretimos el chocolate con leche en el microondas o al baño maría, y cuando veamos que está casi fundido y sin grumos reservamos.

Sacamos las bolitas del congelador y con cuidado las bañamos una a una en el chocolate. Podemos decorar las bolitas con nueces o con más queso rallado. Guardamos en el congelador dentro de un recipiente hermético hasta el momento de servirlo.