

Fondue de queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES:

- 500g de queso manchego semicurado Las Terceras.
- 100g de nata para montar.
- 1 hogaza de pan mediana, a poder ser horneada con leña.
- 300g de cebolla.
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta o nuez moscada según gustos.
- Un poquito de vino blanco (Opcional)
- Un diente de ajo (Opcional)
- Papel de aluminio.

PREPARACIÓN:

Rallar el queso semicurado y la cebolla.

LAS TERCERAS

Con los huevos, el aceite y una pizca de sal hacer unos 250-300g de mayonesa (si nos gusta el ajo, se puede hacer ajo-aceite).

Montamos la nata.

Lo ponemos todo en un bol, molemos la pimienta o rallamos un poco de nuez moscada según guste y un chorrito de vino blanco si nos apetece.

Lo mezclamos bien.

A la hogaza le cortamos la parte superior (con cuidado ya que lo que cortemos nos ha de servir de tapa) haciéndole un orificio de unos 10-12cm. y le vaciamos la miga sin apurar mucho en el fondo.

Rellenamos el pan con la masa que tenemos preparada, la tapamos con la parte superior, recomponiéndola lo mejor posible. La envolvemos bien con papel de aluminio (si queda algún trozo sin papel se quema).

Precaentamos el horno a 180-200grados y ponemos el pan durante una hora.

Servir recién salido del horno (con cuidado de quemarse). La corteza y la tapa se quedan súper crujientes y son estupendas para mojar en la fondue de queso.