

Atillos de judías verdes acompañados de queso Manchego Semicurado Artesano Las Terceras

INGREDIENTES

- Judías Verdes
- Anchoas
- Tomatitos Cherry rojos
- Cuñas de queso semicurado leche cruda
- Aceite y Sal

PREPARACION

Hervimos las judías a nuestro gusto y las reservamos. Hacemos un corte por la mitad a los tomatitos sin llegar a romperlos. Cogemos una anchoa, abrimos el tomatito y la colocamos en el medio; hacemos atillos con las judías y las enrollamos con las anchoas y el tomate. Al lado añadimos las cuñas de queso para la presentación.

