

Montaditos de escalivada y queso manchego semicurado de oveja Las Terceras



INGREDIENTES

- Pimiento rojo
- Cebolla
- Berenjena
- Queso semicurado Las Terceras
- Aceite de oliva virgen extra
- Anchoas
- Tostadas
- Reducción de Pedro Ximénez

PREPARACIÓN

Lavamos todas las verduras y las colocamos en una bandeja para horno, echándoles un chorrito de aceite de oliva y las metemos al horno precalentado a 200°. (El tiempo dependerá del horno pero es conveniente no pasarse a la hora de asarlas). Cuando consideremos que están lo bastante hechas, tapamos la misma bandeja con film transparente y las dejamos enfriar. Cuando estén totalmente frías las pelaremos.

LAS TERCERAS

Una vez frio, colocamos la escalivada sobre las tostadas y colocamos encima una porción de queso de oveja manchega. Para terminar la presentación del plato, colocamos una anchoa junto con un palillo, para ayudar a que no se desmonte nuestro montadito y lo aliñaremos con un hilito de reducción de Pedro Ximenez.