

Guijarros de queso manchego reserva Las Terceras con chutney casero de higos



INGREDIENETS (4 people):

- Queso manchego artesano reserva Las Terceras
- Para el chutney:
- 1\ 2 kg. de higos
- 1 vaso de vinagre.
- 100 gr. de azúcar.
- Media cebolla (50 gr.)
- 35 gr. de uvas pasas sin hueso.
- 50 gr. de manzana.
- Un trocito de canela en rama.
- 1clavo.
- Ralladura de jengibre.
- Ralladura de nuez moscada.
- Pimienta en grano.
- Una pizca de sal.

PREPARACIÓN:

Preparación del chutney:

- Poner el azúcar a calentar con el vinagre a fuego muy lento. Cuando el azúcar se disuelve, añadir inmediatamente todos de ingredientes (la manzana, los higos y la cebolla lavados y cortados, el resto enteros).
- Cocer todo durante largo tiempo (más de 1 hora) mientras removemos de vez en cuando hasta que tenga la apariencia de una mermelada.
- Ya tenemos un chutney indio, maridaje perfecto para quesos duros de sabor intenso como nuestro exquisito queso manchego artesano reserva Las Terceras.
- Dejarlo reposar, mejora con el tiempo.
- Si queremos guardarlo durante meses podemos hacer conserva hirviendo los tarros cerrados "Al baño María".

Para emplatar:

- Cortar el queso con puñal o punta de cuchillo para conseguir partir el queso de forma irregular. Al ser un queso tan curado se parte fácilmente
- Depositara una cucharadita de chutney sobre cada trozo de queso.