

## Sopa fría de queso manchego

### INGREDIENTES

- Un tomate muy maduro sin piel ni pepitas
- Dos anchoas en aceite de oliva
- Una loncha de queso manchego Las Terceras
- Una tacita de crema de leche (para una sopa ligera se puede gastar incluso leche desnatada)
- Miel o mermelada (al gusto)
- Sal
- Aceite de oliva

### INGREDIENTES PARA LA DECORACIÓN

- Palitos extra-finos de trigo
- Tiras de pimiento rojo asado (para darle color)
- Anchoas (mejor largas y finas, para poder enroscarlas con más facilidad)
- Lonchas de queso manchego Las Terceras (no es necesario quitarles la corteza, ya que al ser 100% natural, es comestible, muy sabrosa y queda decorativa)
- Cebollino

### PREPARACIÓN

En un bol ponemos la leche y el queso (a este sí que le hemos quitado la corteza para que no aparezcan motas negras en la sopa), lo trituramos insistentemente hasta conseguir una textura totalmente líquida al paladar. Lo mezclamos con el tomate y las anchoas previamente pasados por la batidora, añadimos la sal y el aceite de oliva.

Dejar en la nevera, remover antes de servirlo bien fresco y adornado a nuestro gusto.

# LAS TERCERAS

