



# LAS TERCERAS

*Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería*

## ¿Qué sabemos del cuajo?

Todos sabemos que el queso es un producto derivado de la leche, su principal materia prima. Pero para que la leche se convierta el queso, es necesario, además, otro elemento fundamental: **el cuajo**.

El cuajo es la sustancia que permite la solidificación de la leche para convertirla en Queso. En Las Terceras, la coagulación de la leche se consigue mediante el uso de cuajo natural de origen animal. Cuando se añade el cuajo a la leche —previamente calentada a 30 °C en las cubas de cuajada— lo que se provoca es una alteración de la caseína, la principal proteína de la leche, consiguiendo que se solidifique. Y una vez condensada, la cuajada obtenida se corta en trocitos muy pequeños que son removidos de manera constante hasta soltar el suero y separarlo de la cuajada.



El siguiente paso para la elaboración del queso es el llenado manual de los moldes con la cuajada. Utilizamos un paño de algodón, que nos ayuda a eliminar el suero restante, e inmediatamente colocamos los moldes en una prensa para conseguir que los quesos adquieran su característica forma, evacuando el suero y favoreciendo la unión de los granos de cuajada, es en este momento cuando se coloca la placa de Caseína identificativa de la Denominación de Origen del Queso Manchego.



Una vez prensado se realiza el salado del queso, que ayuda a regular el proceso microbiano y potencia el sabor del queso. Finalmente, el queso es almacenado en unas cámaras especiales para proceder a su maduración, que variará en el tiempo dependiendo de la tipología de queso que queramos preparar.



Este es el proceso de elaboración que seguimos en Las Terceras, una metodología que no ha variado en lo esencial con el paso del tiempo, y que nos permite obtener unos quesos manchegos con todo el sabor de antaño.

## *Zumo bicolor con queso tierno El Becerril y espirales de hojaldre*

### Ingredientes

- Queso tierno El Becerril cortado en tacos.
- 1/2kg de kiwis maduros
- 1/2kg de fresas maduras
- Azúcar (Se puede sustituir por edulcorante)
- Una taza de agua
- Leche condensada (Opcional)
- Masa de hojaldre



### Preparación

- Poner a calentar el agua para disolver azúcar y hacer un poco de almíbar.
- Pelar los kiwis, trocear y triturar con la batidora. Reservar en una jarra.
- Limpiar las fresas, trocear y triturar. Reservar en otra jarra.
- Cuando el almíbar esté frío añadir unas cucharaditas en la fruta, el kiwi suele necesitar un poco más de almíbar que las fresas para perder la acidez. (No hacerlos muy dulces)
- En un vaso de cristal transparente decantar con cuidado la fruta licuada con las dos jarras a la vez, cada una por un lateral del vaso, para conseguir el zumo bicolor y que no se mezcle.
- Poner unos taquitos de queso en el centro.
- Añadir un chorrito de leche condensada (si la leche se pone antes en las jarras y se remueve se consiguen zumos de colores pastel)
- Acompañar con tiras finas de masa de hojaldre en espiral y horneadas a 180 grados durante 10 minutos hasta que se vean doradas, (se les puede añadir un poco de azúcar por encima antes de hornear).

Haz tu pedido aquí

[www.lasterceras.com](http://www.lasterceras.com)



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO