



# LAS TERCERAS

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

## *¿Cuál es la mejor forma de conservar un queso manchego?*



Debido al calor, en verano los alimentos se estropean con mayor facilidad y rapidez, por eso siempre es prudente tener en cuenta una serie de medidas para que se mantengan ricos como el primer día. Por sus cualidades especiales, el queso manchego es un alimento que está en continua transformación y requiere de unas condiciones de temperatura y humedad adecuadas para conservarse debidamente.

Para mantener el mayor tiempo posible la textura y el exquisito sabor de un queso manchego como Las Terceras, lo más recomendable es mantenerlo en el frigorífico, a una temperatura que oscile entre los 5°C y 10°C y con una humedad de entre el 85 y 90%.

Un queso entero puede conservarse perfectamente durante varios meses en la parte inferior del frigorífico siempre y cuando lo recubramos con papel parafinado o encerado. Lo aconsejable es ir dándole la vuelta cada 8 o 10 días aproximadamente para que una de las caras no envejezca más que el resto.



Una vez empezada la pieza debemos guardarla envolviendo con papel de aluminio o transparente solamente la cara cortada dejando la corteza al aire, ya que es por donde el queso respira y se oxigena. Otro truco que era muy empleado antiguamente era guardar la cuña cortada acompañada de alguna hoja seca de laurel y todo ello envuelto en papel transparente. Aunque siempre lo más aconsejable es mantenerlo dentro de una quesera o en algún recipiente hermético. Sea cual sea la opción que escojamos hay que tener cuidado con las altas temperaturas, por eso siempre debe guardarse dentro del frigorífico, especialmente ahora en verano.



Por último, una forma tradicional de conservar el queso manchego con todas sus cualidades durante mucho tiempo, es mantenerlo en aceite de oliva. Para ello introducimos el queso (partido en cuartos es lo más conveniente) o la porción en un recipiente de plástico, cristal o barro (preferiblemente cualquier material que no transmita sabores) y lo rellenamos con aceite. Debe almacenarse en lugares frescos (máximo 20°C) y puede mantenerse así durante mucho tiempo sin ningún contratiempo.

Con estos sencillos trucos esperamos que el queso Las Terceras os dure conservándose en perfectas condiciones durante meses.

## *Queso-miel manchego artesano Las terceras a la esencia de romero silvestre*

### **Ingredientes**

Queso manchego semicurado Las Terceras  
Miel o mermelada (al gusto)  
Almendras peladas  
Pan rallado  
Huevo  
Romero  
Aceite y sal

### **Preparación**

Cortar unas cuñas de queso de aproximadamente un dedo de grosor. Puesto que la corteza de los quesos Las Terceras es necesaria no es necesario retirarla.

Envolver las cuñas por separado en papel transparente y guardar en el congelador durante aproximadamente dos horas para que se congelen, de modo que al freír no se derritan y aguanten la forma triangular de la cuña.

Mientras, poner a freír Romero para dejar la esencia en el aceite y retirar para que no se quemé. En el mismo aceite, freír las almendras peladas y cuando estén doraditas, retirar en un plato con una servilleta para que absorba el aceite restante. Salar al gusto y reservar.

Batimos un huevo y rebozamos las cuñas para después pasarlas por el pan rallado. Hacemos esto un par de veces para que la envoltura del queso quede crujiente. Ponemos a freír hasta que alcancen un color dorado – tostado y retiramos el rebozado en un plato con papel absorbente para escurrir el aceite. Comer calentito acompañado con la miel y las almendras fritas.

