



LAS TERCERAS

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



Con la Navidad a la vuelta de la esquina, las calles se transforman y empiezan a adornarse con ese toque especial tan característico de estas fechas. También en el hogar se introduce ese peculiar aroma navideño, especialmente en la cocina, donde nos preparamos para celebrar las tradicionales reuniones familiares y cenas con amigos.



Si este año queremos deleitar con un menú lleno de sabor y originalidad, no puede faltar el ingrediente estrella, el Queso Manchego D.O.P., y para ello os proponemos cuatro aperitivos deliciosos elaborados con queso Las Terceras que serán la delicia de la mesa.



Un entrante que nunca falla son las ensaladas. Nuestro toque gourmet consiste en acompañar los ingredientes tradicionales con una selección de frutos secos, Queso manchego Las Terceras y fruta seca como orejones, ciruelas, albaricoques o pasas. Todo ello regado con salsa de mostaza será un rico y sorprendente contraste de sabores que no dejará indiferente.



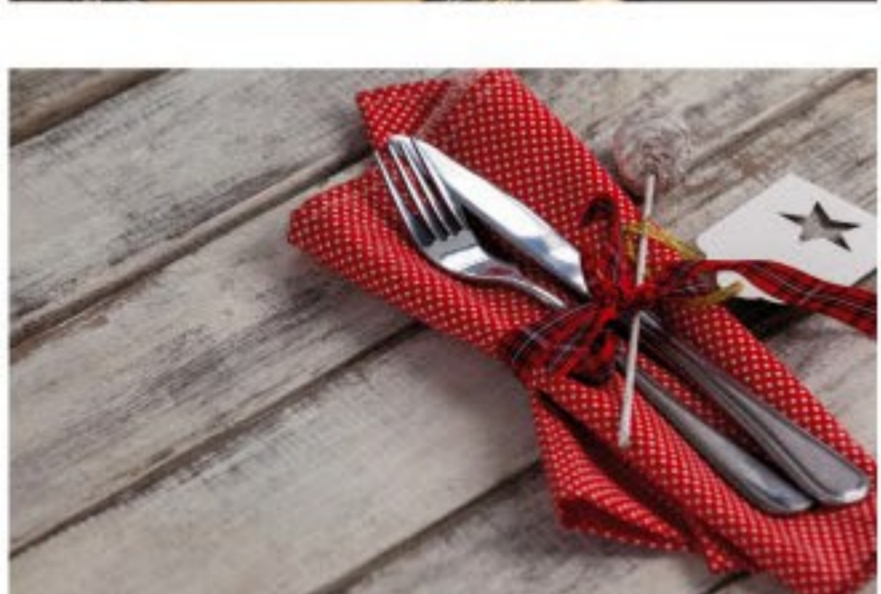
Los sabores más tradicionales son un éxito asegurado en las comidas y cenas navideñas, pero siempre podemos darles un toque original que cautive a nuestros allegados. Unos bombones de queso manchego y Jamón ibérico triunfarán por su simpleza y sabor. Únicamente necesitamos jamón ibérico cortado en finas lonchas, queso manchego Las Terceras, dátiles secos y nueces al gusto troceados, y crema de queso. Ponemos una loncha de jamón en un molde circular -engrasado previamente-, y lo rellenamos con una mezcla a base de queso manchego rallado, los dátiles y nueces troceados y la crema de queso. Cerramos la bola con el resto de jamón, lo cubrimos con film transparente y guardamos en el frigorífico hasta el momento de servirlo. Una estudiada combinación de texturas para disfrutarse en cada bocado.



Unas piruletas de queso manchego serán un aperitivo rápido de preparar y con un resultado sobresaliente. Únicamente es necesario rallar un poco de tu queso Las Terceras favorito y colocarlo en pequeños montones acompañado de una brocheta de madera sobre papel para durar en una bandeja. Introducir en el horno durante unos pocos minutos a 180° y enseguida obtendremos un sabroso manjar que podemos combinar con miel, mermeladas de diferentes sabores y salsas.



Finalmente, para sorprender a tus invitados con una presentación exquisita, te proponemos unas mini tartaletas de queso Las Terceras rellenas de crema de ajetes tiernos, habas baby, jamón y queso. El truco es cortar una gruesa porción de queso y darle forma de recipiente con la ayuda de un molde. Una vez tenemos nuestra tartaleta, la rellenamos con el resto de ingredientes (la crema de ajos tiernos, las habas fritas, virutas de jamón y queso) y la servimos de manera individual. Seguro que a vuestros invitados les va a encantar este emplatado.



¿Qué os parecen nuestras propuestas? Elegid vuestro aperitivo preferido con el Queso Manchego Las Terceras y disfrutadlo junto a los vuestros estas navidades.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

