



LAS TERCERAS

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



Disfrutando del invierno en casa

Damos la bienvenida al mes de diciembre al cobijo del hogar, y es que, cuando las temperaturas bajan y el frío hace acto de presencia, nos volvemos irremediabilmente más caseros. En esta época del año los planes y las reuniones se celebran a resguardo, y si son al calor de una chimenea con un buen aperitivo, muchísimo mejor.



Para los amantes del queso, no hay mejor manera de disfrutar de esos instantes de tranquilidad y desconexión, que saboreando unas cuñas de queso manchego D.O.P. acompañado de una buena copa de vino tinto frente al fuego. Hay pocas escenas tan evocadoras y cálidas como esta que os proponemos, ¿verdad?



Aunque si somos de los que nos gusta compartir estos preciados momentos con nuestros allegados, hay maneras muy divertidas, originales y sabrosas para disfrutar en compañía. Una deliciosa **fondue de queso manchego curado Las Terceras** es una solución muy apetitosa para esas cenas informales que celebramos en casa. Apenas requiere preparación, cada comensal puede servirse a su gusto y, lo más importante, genera un ambiente muy relajado y cómodo.



Para los que prefieran una propuesta más dulce, una **fuelle de chocolate caliente** siempre será sinónimo de celebración en una reunión con amigos. Además, la combinación de queso y chocolate, salado y dulce, es toda una experiencia para nuestros paladares. Podemos complementarla con pan, bizcocho, frutas... ¡la cuestión es experimentar con los sabores y los contrastes!

Con estas sugerencias, ¿quién necesita salir de casa? Ya lo tenemos todo listo para pasar una agradable velada saboreando cada momento en buena compañía



Turrón de queso Las Terceras con frutos secos

Deliciosa receta casera para preparar durante las fechas navideñas

Ingredientes

- 250 gr. de queso curado Las Terceras
- 60 gr. de nata para montar
- 60 gr. de crema de queso Manchego
- 60 gr. de nueces
- 60 gr. de almendras

Para emplatar:

- Miel
- Piñones

Necesitaremos también:

- Un molde
- Un trozo de papel film de cocina

Preparación

-Rallar o cortar el queso finamente. Ponerlo al fuego lento en un cazo junto con la nata. No parar de moverlo hasta que se funda. Entonces, retirar del fuego, añadir la crema de queso y mezclarlo todo hasta conseguir una masa uniforme.

-Añadir las nueces y las almendras.

-Forrar el molde con film y rellenarlo con la masa. Tapar con el film y dejar en el frigorífico mínimo dos o tres horas. Puede estar días.

[Haz tu pedido aquí](#)

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO