



# LAS TERCERAS

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

## Tres aperitivos navideños para alegrar tu mesa

Las comidas y cenas que acontecen durante esta época del año se caracterizan por la variedad de platos y sabores distintos que alegran nuestras mesas. Los aperitivos y entrantes son los encargados de poner ese punto de originalidad en estas reuniones, además de abrir el apetito a nuestros invitados. Por eso, en Las Terceras queremos proponer tres aperitivos exquisitos para ser los perfectos anfitriones en estas fechas:

En una mesa de navidad necesitamos un aperitivo atractivo para abrir el apetito de nuestros comensales. Por ejemplo, unas riquísimas **galletas saladas** de queso manchego Las Terceras. Ingredientes:

- 100 gr de Queso Manchego Semicurado Las Terceras rallado
- 340 gr de harina
- 120 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de romero, 1 de tomillo, 1 de orégano
- 1/2 cucharadita de sal
- 120 gr de aceite de oliva
- 2 huevos



En un bol, mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa bien homogénea. Extendemos dicha masa entre dos papeles de horno y la allanamos con un rodillo de cocina. A continuación, con el molde, les damos la forma deseada a las galletas, en este caso, de estrella. Horneamos a 180 grados durante unos 10 o 15 minutos hasta que empiecen a dorarse, dependerá del grosor de las galletas. Para terminar, podemos adornar las galletas con unas cuñas de queso manchego semicurado Las Terceras, dándoles forma también con un molde.

Si queremos sorprender con una interesante combinación de texturas y sabores, sugerimos nuestra versión de **Espárragos rellenos**:

- Espárragos
- Queso Manchego Curado Las Terceras DOP
- Ajoaceite tradicional
- Ajoaceite de ajo negro
- Sucedáneo de caviar
- Huevas de salmón.



Primero, asamos ligeramente los espárragos en la sartén hasta quedar al dente. Con cuidado, cortamos el espárrago por la mitad sin llegar a dividirlo y le añadimos en el interior la cuña de queso manchego Curado Las Terceras previamente cortada finamente. A continuación, añadimos el ajoaceite tradicional con la ayuda de una pequeña manga pastelera y hacemos lo mismo en otro espárrago con el ajoaceite de ajo negro. Como último toque, añadimos el sucedáneo de caviar y las huevas de salmón a nuestro gusto.

Nuestra última propuesta es una **ensalada** individual muy original a base de:

- Queso manchego Semicurado artesano DOP Las Terceras
- 150 gr Nueces
- 3 Higos
- 150 gr de espinacas crudas
- 1 granada
- 1 aguacate
- Crema balsámica de Pedro Kiménez



Lavamos las espinacas crudas y las repartimos en los diferentes platos (uno por comensal). Cortamos el aguacate en pequeños tacos y lo repartimos en los platos. Añadimos la granada y los higos cortados en rodajas. Finalmente, añadimos unas cuñas de queso manchego Semicurado Artesano DOP Las Terceras a cada plato y lo regamos todo con un chorrito de crema balsámica de Pedro Kiménez y aceite de oliva al gusto.

¡Tres sugerencias sencillas para conquistar a nuestros invitados estas navidades!

Haz tu pedido aquí

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



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO