



LAS TERCERAS

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

Un Queso para cada momento del día

Para aquellos que amamos el queso manchego por encima de todas las cosas, deleitarse con unos bocados de este delicioso manjar es siempre un placer. No importa el momento ni la hora, cualquier excusa es bien recibida para poder gozar de su delicioso sabor. No obstante, basándonos en el nivel de curación y, por ello, en la intensidad de su sabor, vamos a establecer una serie de recomendaciones o pautas para saborear el Queso Manchego según el mejor momento del día. ¿Empezamos?



Para empezar el día, no hay nada mejor que un buen desayuno con un queso tierno como El Beceril. Su periodo de maduración máximo de dos meses garantiza un sabor fresco y ligero, y una textura muy cremosa en boca, por lo que es fácil de combinar con frutas y mermeladas, garantizando un desayuno variado y lleno de energía para afrontar el resto de la jornada.



El toque picante y fuerte sabor del Queso Manchego Viejo es ideal para las horas del mediodía, bien en un buen almuerzo o como acompañamiento de las comidas. Con doce meses de curación y todo el sabor de la leche cruda de oveja manchega, esta tipología de Queso Manchego es una de las más apreciadas por los amantes del queso.



Los quesos manchegos curados también son una buena elección como aperitivo de mediodía. Aunque su potente sabor también se presta a interesantes tentempiés de media tarde acompañadas de un buen vino tinto.

Finalmente, cuando llega la hora de la cena, nuestra recomendación es preparar unas tapas ligeras a base de Queso Manchego Semicurado. Suave, cremoso, pero con un gran sabor, el queso manchego semicurado resulta poco pesado para las últimas horas del día y, por ello, una gran elección. Además, se trata de una tipología muy versátil que admite muchos tipos de combinaciones en el plato.



Llegado este punto, nuestra pasión por el queso habrá quedado sobradamente. Solamente queda descansar, disfrutar de su recuerdo en nuestros paladares, y prepararnos para empezar de nuevo en el siguiente día!

Hamburguesas de avena con verdura y Queso Manchego

Ingredientes

- 200 gr. copos de avena
- Agua
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 ramita de cilantro fresco
- 1 cucharada de pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 tomate
- Queso manchego Semicurado Las Terceras
- Berenjena
- Harina



Preparación

En un bol, ponemos los 200 gr de avena y añadimos aproximadamente la mitad de agua. Dejamos reposar. Lavamos la zanahoria y el pimiento y los pelamos. Hacemos lo mismo con la cebolla y el diente de ajo. Picamos toda la verdura y el cilantro muy finos.

Escurrimos la avena y la mezclamos con la verdura picada. Sazonamos con sal y pimienta al gusto y añadimos el pan rallado para compactar la masa hasta que la mezcla tome consistencia. Con ayuda de las manos formamos pequeñas bolas y les damos forma de hamburguesa. Calentamos la sartén con un poco de aceite y freímos las hamburguesas hasta que estén un poco doraditas.

Cortamos la berenjena en tiras y las rebozamos con harina. Freímos la berenjena al gusto y servimos con una pizca de sal. Colocamos las hamburguesas en torre alternando con una loncha de queso manchego y acompañamos con los bastones de berenjena rebozados.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO