



LAS TERCERAS

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

Adictos al queso

Nos encanta. Los adoramos. Es el bocado ideal entre comidas, el acompañamiento perfecto para cada plato, el aperitivo más nutritivo y el que mejor combina con dulce y salado, al gusto de cada uno. ¿Qué tendrá el queso manchego para gustarnos tanto?

Su textura cremosa, su aroma intenso, su increíble sabor... Una vez los probamos es difícil parar, sobre todo si lo acompañamos de buen vino y buena compañía. Podríamos decir que es un pelín adictivo, y posiblemente estaríamos en lo cierto.

Tenemos la explicación: Los expertos lo achacan a su alto contenido en caseína. ¿Y qué es eso?

Se trata de una de las proteínas que contiene la leche, más concentrada en el queso que en ningún otro lácteo debido a su proceso de elaboración. Cuando nuestro cuerpo la ingiere la transforma en otra sustancia denominada casomorfina que, aunque está presente en cantidades ínfimas, nos provoca una sensación de satisfacción y bienestar.



Así pues, ya tenemos una explicación científica para justificar nuestra pasión por el queso, aunque la realidad es, que no necesitamos excusas para disfrutar de este manjar en todas nuestras comidas y postres. El único motivo es que nos gusta el queso, ¡y muchísimo más si es un Manchego de Las Terceras!



Atillos de judías verdes acompañados de queso Manchego Semicurado Artesano Las Terceras



Ingredientes:

Judías Verdes
Anchoas
Tomatitos cherry rojos
Cuñas de queso semicurado leche cruda
Aceite y Sal

Preparación:

Hervimos las judías a nuestro gusto y las reservamos. Hacemos un corte por la mitad a los tomatitos sin llegar a romperlos. Cogemos una anchoa, abrimos el tomatito y la colocamos en el medio; hacemos atillos con las judías y las enrollamos con las anchoas y el tomate. Al lado añadimos las cuñas de queso para la presentación.