



LAS TERCERAS

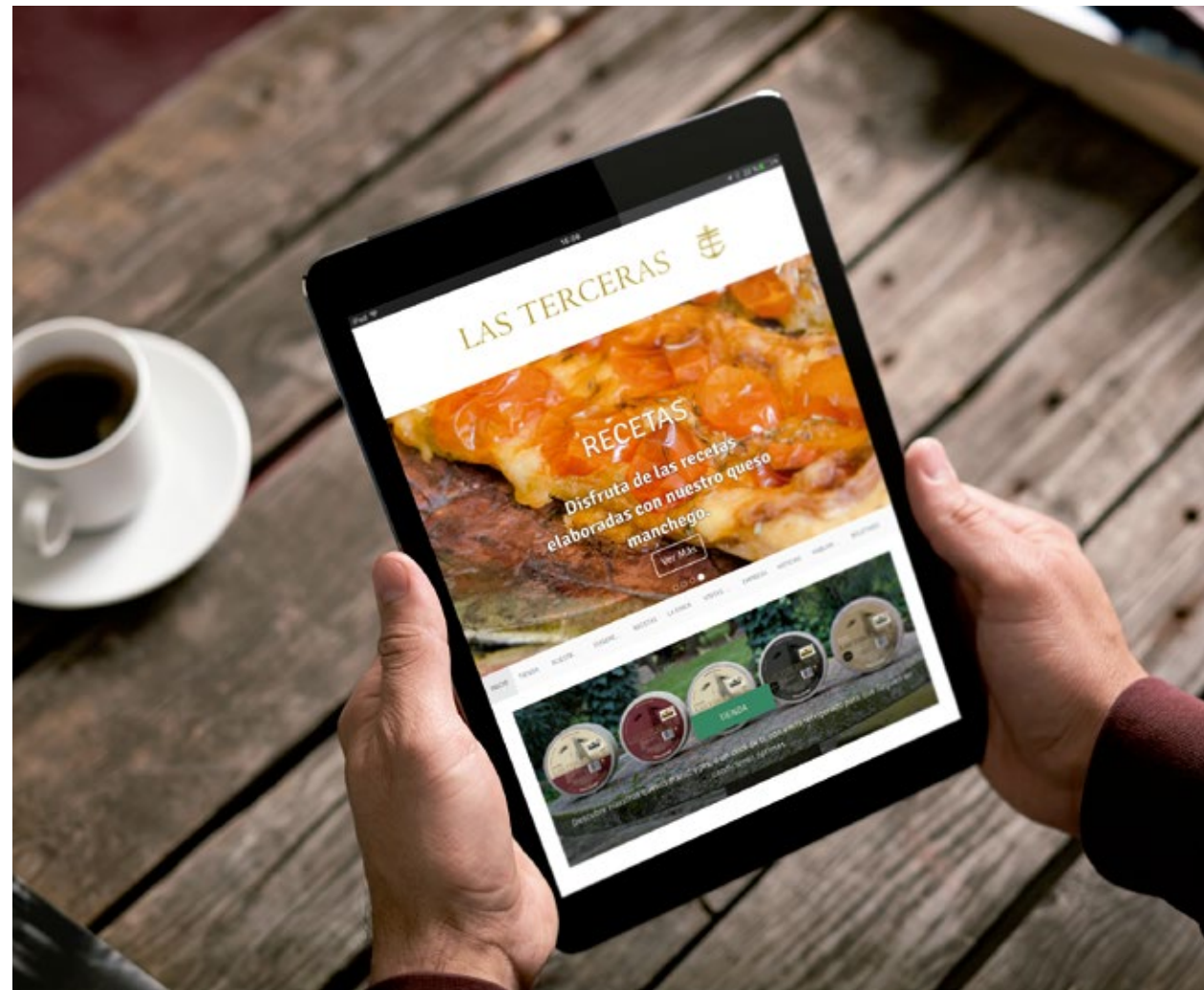
Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería

¿Has visto ya la nueva web de Las Terceras?

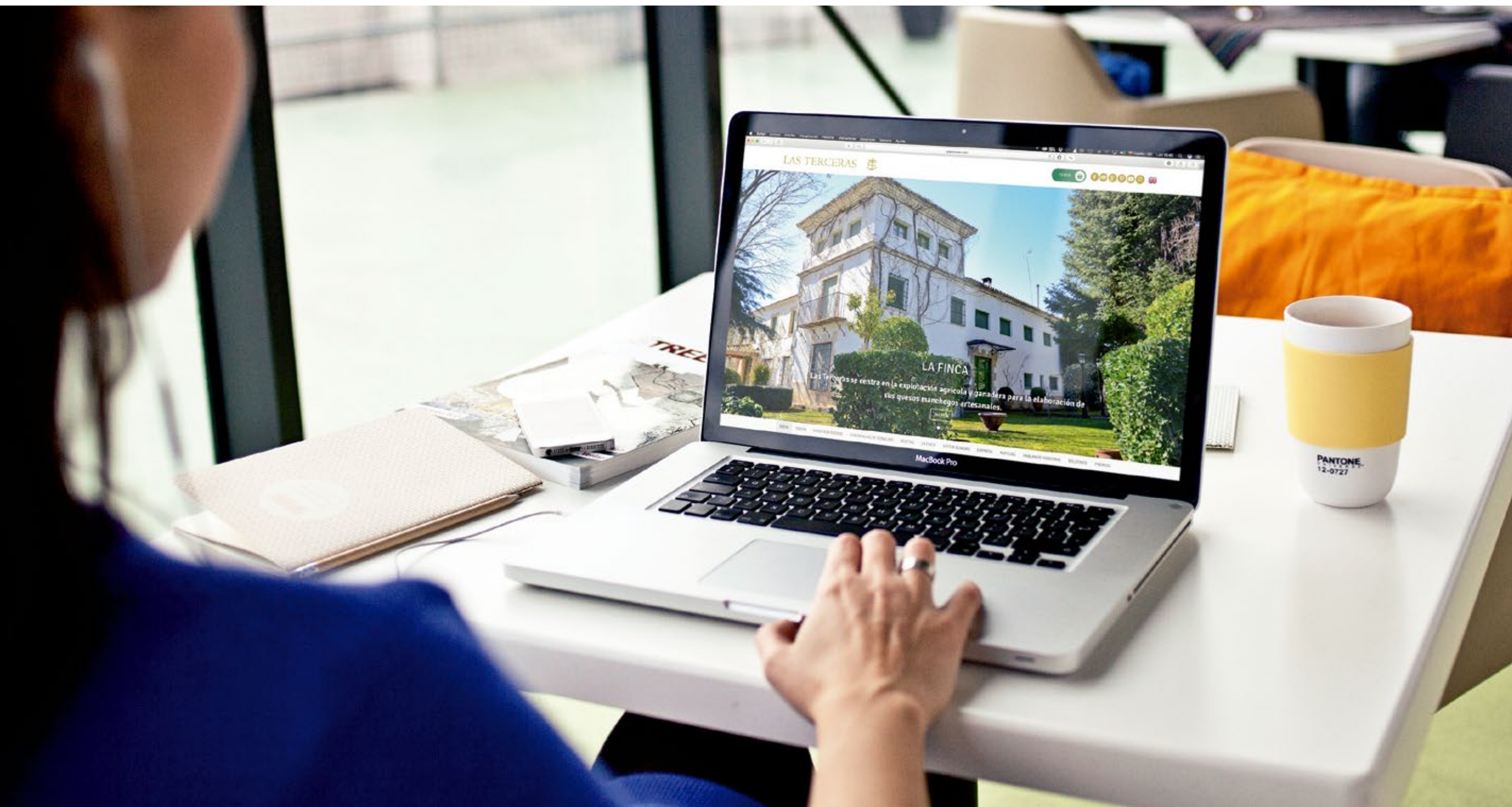


En Las Terceras estrenamos página web y ampliamos su contenido con el fin de dar más visibilidad a nuestros quesos y a todo lo que acontece en la finca Las Terceras. ¿A qué esperas para visitarla?

Siempre pensando en ofrecer lo mejor y de la forma más sencilla posible, en Las Terceras hemos renovado nuestro sitio web con un formato completamente adaptado a todos los nuevos dispositivos tecnológicos (sea un ordenador personal, un teléfono móvil o una tableta), y con un contenido de interés para todos los amantes del queso gourmet.



La nueva web cuenta con una nueva estructura y un nuevo diseño, además de nuevos apartados. Por un lado, la sección “Nuestros Quesos” en la que se detalla toda la información referente a cada una de las variedades de Queso Manchego que elaboramos en Las Terceras (incluidos sus valores nutricionales), y por otro, “Sugerencias de consumo” donde os mostramos consejos y sugerencias de consumo para cada uno de ellos. Complementando a la sección anterior, incorporamos, asimismo, la sección “Premios” con los galardones obtenidos. Además, ahora en nuestra web podéis consultar muchas más recetas para preparar fácilmente en casa con los Quesos Las Terceras y que pueden descargarse para mayor comodidad.



Con todos estos cambios Las Terceras pretende mejorar la experiencia de sus usuarios y a su vez, consolidar su imagen en la web.

Rollito de calabacín y Queso semicurado Las Terceras salteado con piñones y romero

Ingredientes:

- 1 Calabacín
- Queso manchego semicurado Las Terceras
- Sal
- Pimienta molida
- Piñones
- Romero silvestre



Preparación:

Lavamos el calabacín y lo cortamos a lo largo en láminas -deben ser finas para ser más flexibles a la hora de enrollarlas- y lo vamos cocinando a la plancha a fuego lento. Salpimentamos al gusto cada tira de calabacín y añadimos por encima un puñado de piñones y unas ramitas de romero silvestre para absorber el sabor. Mientras, cortamos nuestro Queso Manchego Semicurado Las Terceras en triángulos de aproximadamente un dedo de grosor.

Una vez el calabacín está en su punto y todavía caliente, enrollamos cada lámina alrededor de un triángulo de Queso Manchego Semicurado Las Terceras. Servimos tantos rollitos como queramos acompañados de los piñones y el romero.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

