



LAS TERCERAS

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

CÓMO ELABORAR UNA TABLA DE QUESOS MANCHEGOS

Para sorprender a tus invitados no hay una manera más bonita que con una cuidada y respetada tabla de quesos, y si son Quesos Manchegos D.O.P., mucho mejor.

El primer paso es elegir bien los quesos, y para ello nuestra recomendación es preparar una tabla con quesos de diferentes grados de curación. Lo ideal sería elegir un semicurado de 4 a 6 meses de maduración, cremoso y con matices muy lácticos; un manchego curado de 8 meses y un queso reserva de 12 meses, más potente e intenso. Además, podemos completar la tabla con un queso más suave tipo tierno que aporte el toque más fresco al conjunto.



Una vez tenemos los quesos elegidos, es el momento de definir sus respectivos acompañantes. Una de las principales ventajas del Queso Manchego es su versatilidad, ya que se trata de un queso que combina con una gran variedad de productos, tanto dulces como salados, de diferentes texturas y tipos.



Para nuestra tabla podemos optar por distintos tipos de panes (tostados, blanco, de cereales...) que nos ayuden a potenciar el sabor del queso. Si queremos añadirle un toque más salado a nuestra tabla, una opción siempre ganadora son los embutidos, que podemos complementar con otros ingredientes como patés, aceitunas o encurtidos. La fruta fresca bien jugosa como la pera, manzana ácida, uvas, incluso fresas o granadas, nos aportarán el contraste de sabores; y por supuesto, frutos secos de distintos tipos para potenciar los diferentes matices de texturas (las nueces, avellanas, higos y dátiles secos).



Finalmente, las confituras como mermeladas o membrillos son también unos deliciosos acompañamientos para los quesos más fuertes y una elección perfecta para una tabla de quesos de postre.

Por último, debemos recordar que el resultado final debe satisfacer tanto a los paladares intrépidos como a aquellos de gustos más clásicos, por eso en la variedad está el acierto. Y ahora, ¡a disfrutar!



Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

