



LAS TERCERAS

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

Maridajes sorprendentes

El vino siempre ha sido considerado como la elección más adecuada a la hora de acompañar un buen queso manchego. Es un maridaje común y ampliamente extendido fruto de la tradición y el paso del tiempo. Pero lo cierto es que el queso manchego ofrece otras combinaciones deliciosas y de lo más sorprendentes que nada tienen que ver con el néctar de los dioses.

Todo gira en torno al equilibrio y a la armonía de sabores y texturas. Por eso una sugerencia habitual es combinar productos de una misma región ya que debido a una procedencia similar suelen adaptarse perfectamente. Sin embargo, aunque existen ciertas normas generales, el maridaje al fin y al cabo es cuestión de gustos. Os damos algunas ideas:



Empezando por el tradicional **tinto**, lo ideal para nuestro queso curado artesano elaborado con leche cruda serían vinos con cuerpo, vigorosos y de buen aroma. Por ejemplo, un tinto de reserva ayudaría a realzar su intensidad. Aunque si se prefiere un blanco, un vino blanco seco en madera de la región podría ser una elección acertada para el semicurado de oveja manchega, resultando una experiencia placentera para el paladar.

La **cerveza** es una elección cada vez más habitual en el mundo del maridaje, si bien es cierto que no todos los quesos combinan con ella con igual acierto. Si se atreven con esta combinación, para un semicurado de oveja propondríamos una cerveza con leves toques frutales, mientras que un curado iría bien acompañado con una cerveza de notas herbáceas, porque lograría una cierta afinidad con los toques ligeramente picantes del queso manchego curado.



El **brandi** y el queso demuestran tener una sorprendente armonía especialmente con el intenso sabor de nuestro queso manchego curado artesano elaborado con leche cruda. Cuanto más añejo sea este poderoso aguardiente, mejor se compenetrará con un curado de larga maduración. Otros licores como el **whisky**, el **Jerez** y otros destilados ofrecen un contraste singular que bien merecen, al menos, ser probados.

Cerramos con una propuesta original y ligera: algunos **zumos** como el de naranja o el de tomate poseen un punto de acidez que contrasta con la textura cremosa del queso y realza su sabor, convirtiéndose en buenos compañeros de nuestro manchego semicurado.

Así pues, experimentar es una de las bases del maridaje. Por medio de nuevas fusiones y juegos de sabores, os animamos a seguir disfrutando del placer de comer y a explorar este mundo del queso en constante reinención.

Cuñas de queso manchego artesano semicurado Las Terceras con mojama y puntas de espárragos



Ingredientes:

Cuñas de queso manchego artesano semicurado Las Terceras -
Mojama -
Puntas de espárragos -

Preparación:

Cortar las puntas de los espárragos y saltar hasta quedar doraditas. A continuación, cortar la mojama en finas láminas y las cuñas de queso Las Terceras. Montar primero las cuñas de queso, seguidas de la mojama y por último colocar las puntas de espárrago ya cocinadas.