



LAS TERCERAS

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



La cocina japonesa ha despertado una verdadera pasión en aquellos a quienes les gusta experimentar con la gastronomía. Es una tendencia cada vez más arraigada en el menú no solamente en nuestro país, sino en todo el mundo. Las opciones son cada vez mayores y más numerosas para aquellos que desean disfrutar de la gran cantidad de sabores que se mezclan de forma única en esta cocina oriental.

En Las Terceras nos hemos unido a esta tendencia gastronómica pero siempre dándole nuestro toque particular, y queremos compartir con vosotros algunos de nuestros platos preferidos.



Sin ninguna duda, el sushi es la receta más reconocida de la gastronomía nipona. A base de arroz hervido, algas nori y los condimentos que se nos ocurran, podemos disfrutar de un verdadero manjar en un simple bocado. Existen de muchas clases, aunque si deseáis ideas para prepararlos en casa os sugerimos empezar por unos makis de atún rojo y unos urakami con cebolla frita, todos ellos acompañados, como no, por el toque de queso Manchego.



En Japón también poseen una receta propia para disfrutar de la pasta. La Yakisoba es un plato sencillo y rápido de preparar cuyo ingrediente principal es la salsa que le da nombre y sabor a esta pasta hecha a base de harina de trigo. Si se le añaden unas escamas de queso manchego Las Terceras, el baile de sabor está más que servido.



Otra de las recetas tradicionales de este país es la sopa y una de las más conocidas es la de Miso hecha de fideos de arroz, algas wakame, setas shiitake y huevos de codorniz. Además nosotros le hemos añadido unos palitos de queso Curado Las Terceras, que le da un toque más intenso y salado al plato.

La tempura de verduras o el tartar de salmón son dos platos muy apetitosos de esta cultura asiática que hemos adaptado felizmente a nuestra dieta mediterránea, y es que ambas gastronomías, a pesar de lo que pueda parecer a simple vista son muy similares entre sí, valorando especialmente la calidad de los productos naturales y respetando los tiempos adecuados.



¿Os animáis a probar alguno de estos platos en casa?

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

