



LAS TERCERAS

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



5 motivos para disfrutar del Queso Manchego

El queso Manchego es uno de los productos estrella de la gastronomía española. Reconocido mundialmente y con unas características tanto físicas como organolépticas muy identificativas, este alimento posee además multitud de cualidades provenientes directamente de la naturaleza y de su principal materia prima, la leche de oveja manchega.

Si eres un apasionado del queso manchego, a continuación, te presentamos 5 razones para disfrutar de él con mayor placer:

1. Comer queso manchego previene las caries dentales, ya que, al consumirlo, se produce un aumento del pH en nuestra boca, manteniéndola limpia de forma natural, protegiendo nuestros dientes de la erosión y reduciendo la placa bacteriana.

2. La corteza del queso Manchego Las Terceras, es natural y, por lo tanto, se puede comer. Se forma durante el proceso de maduración del queso, período durante el cual es sometida a un proceso de lavado o cepillado manual.



3. La diversidad de flora y el clima extremo característicos de La Mancha se traducen en los pastos que, a su vez, imprimen en la leche de oveja un sabor peculiar que posteriormente se transforma en Queso Manchego.

4. Además de ser una fuente importante de calcio, el queso manchego también es un alimento rico en vitaminas A, B y D, que nos ayudan a fortalecer el sistema inmunológico, aumentando nuestras defensas contra las enfermedades.

5. El queso contiene una gran cantidad de ácido fólico y favorece la producción de leche materna en las mujeres embarazadas, por lo que es un alimento imprescindible durante el embarazo.



Tarta de Chocolate y queso Semicurado Las Terceras

Ingredientes para la base:

- 200 gr. galletas tipo Digestive
- 40 gr. cacao
- 150 gr. mantequilla

Ingredientes para el relleno:

- 4 huevos
- 800 gr. de queso crema (400 gr. nata espesa + 400 gr. queso manchego semi-curado D.O.P. Las Terceras rallado)
- 150 gr. azúcar
- 200 gr. chocolate negro fondant
- Esencia de vainilla
- Variado de semillas y frutos secos



Preparación

Preparación el día anterior del queso crema: Rallamos 400 gr. de queso manchego semicurado D.O.P. Las Terceras y lo calentamos a fuego lento en un cazo mientras vamos añadiendo 400 gr. de nata espesa. Cuando esté el queso disuelto, con ayuda de una batidora mezclamos bien los dos elementos hasta conseguir una masa homogénea. Dejamos enfriar y guardamos en la nevera.

Preparación de la tarta: Precalentar el horno a 150°. Triturar las galletas y mezclarlas con el cacao y la mantequilla fundida previamente.

Forrar con papel de horno la base de un molde desmontable. Añade la masa de galleta y extiéndela por la base presionando bien. Hornear durante 14 minutos aproximadamente, sacar del horno y dejar que se enfríe.

Batir el queso crema con la vainilla y el azúcar hasta que quede una crema suave. Agregar los huevos de uno en uno a la mezcla. Mientras, fundir el chocolate al baño María y dejarlo templarse.

Agregar el chocolate fundido a la mezcla anterior y verter la mezcla en el molde sobre la base de galleta. Poner la tarta al horno al baño María durante 50 minutos. Dejar enfriar la tarta y guardar en la nevera durante 12 horas. Desmoldarla y decorarla al gusto con los frutos secos y servir en frío.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO