



# LAS TERCERAS

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



*¡Con Queso y fruta se disfruta!*

El mundo del maridaje es ilimitado y lleno de propuestas muy sabrosas. Pero si hay una combinación de alimentos que casa de forma maravillosa, esa es el queso y la fruta. Este mes, te presentamos algunas combinaciones de sobresaliente que pueden hacerse con diferentes tipos de frutas y nuestra selección de quesos manchegos.

Empezando por nuestro queso más joven, el Queso Tierno El Becerril, su sabor suave marida divinamente con los toques frescos de los frutos rojos como las fresas, moras, frambuesas y grosellas, y también con aquellas frutas de temporada estival como la sandía.



En lo que se refiere a nuestros quesos manchegos semicurados D.O.P. (ambos, el de leche pasteurizada como el de leche cruda), proponemos un surtido a base de frutas exóticas como pueden ser la papaya, el kiwi, o la chirimoya. El potente sabor de estas frutas de toque dulce y ácido es la compañía ideal para la cremosidad de un queso de oveja madurado durante cuatro meses.



Con mayor grado de maduración, nuestros quesos manchegos Curados D.O.P tanto de leche pasteurizada como de leche cruda, tienen en los higos un fiel aliado. La potencia del curado encuentra en la jugosidad de este fruto una combinación exquisita. En esta línea, otra gran compañera puede ser la granada, donde la textura también juega un fuerte papel.



Finalmente, para nuestro queso manchego Viejo Artesano D.O.P, la propuesta estrella de maridaje serían las uvas, y es que, como bien reza el dicho popular, uvas y queso saben a beso. Aunque la manzana, con su toque de acidez suavizado, aporta una interesante combinación de texturas, aromas y sabores a nuestro queso más veterano.



## Ensalada de frutos rojos y Queso Manchego Semicurado

### Ingredientes

- Uvas rojas
- Frambuesas
- Grosellas
- Variado de lechugas (iceberg, rúcula, escarola, radicchio...)
- Queso manchego semicurado artesano D.O.P. Las Terceras
- Vinagreta de cítricos

### Ingredientes para la vinagreta:

- Zumo de ½ limón
- Zumo de ½ lima
- Zumo de ½ naranja
- 1 cucharadita de mostaza suave
- 1 cucharada de Vinagre de manzana
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta negra



### Preparación

Para la preparación Vinagreta, mezclamos todos los ingredientes en un pequeño bol y batimos el contenido muy bien hasta emulsionar. Reservar.

A continuación, lavamos y escurrimos la mezcla de hojas y lo añadimos al plato como base de la ensalada. Hacemos lo mismo con las frutas variadas y las incluimos sobre la lechuga. Cortamos el queso manchego semicurado Las Terceras elaborado con leche cruda en finas y pequeñas cuñas y las incluimos en la ensalada. Finalmente, aliñamos con la vinagreta y salpimentamos al gusto.

Haz tu pedido aquí

[www.lasterceras.com](http://www.lasterceras.com)



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO