



LAS TERCERAS

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

Estrenamos Bolsa Regalo Las Terceras



Siempre es una buena ocasión para regalar Las Terceras pero, con la llegada del Día del Padre, ¿qué mejor forma de demostrar cuánto significa para ti que con el pack regalo de Las Terceras? Añade al valor de nuestros quesos artesanos un detalle único y muy personal.

Y recuerda que en Las Terceras te ofrecemos el mejor servicio y enviamos nuestros quesos a casa en transporte refrigerado para que lleguen en las mejores condiciones y conservando todas sus cualidades. No tienes excusas, regala Las Terceras en este día tan especial y acertarás seguro.



Para este mes de marzo te proponemos renovar la receta tradicional de la mona de Pascua con nuestro original toque. Qué te parece lo siguiente:

Mona de Pascua con queso Manchego D.O. Las Terceras

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar -
- 2 tazas de agua -
- 1 taza de aceite -
- 1 taza de huevos -
- 3 pastillas pequeñas de levadura de panadero -
- 1kg de harina (ajustar las cantidades a lo que admita la masa) -
- Frutas escarchadas -
- Queso manchego semicurado D.O. Las Terceras -
- 2 huevos duros -
- Ralladura de limón -
- 1 huevo crudo para pincelar -

Preparación:

En un bol mezclamos el azúcar con la ralladura de limón (previamente hemos calentado un poco el agua para deshacer la levadura), el agua, la levadura y el aceite. Hacer un líquido homogéneo y comenzar a poner harina poco a poco. La masa tiene que quedar algo blanda. Dejamos que fermente la masa y la tapamos para que suba antes. Batir el huevo crudo y pasarlo por encima. Decorar con las frutas, el queso y los huevos duros. Se pueden añadir otros ingredientes para la decoración (al gusto). Cocer a fuego fuerte unos 15 minutos más o menos sin que llegue a quemarse.



Y para disfrutar con los peques de la casa, este emplatado divertido y delicioso que les encantará: una nueva versión de los huevos de Pascua con el Queso Manchego Las Terceras. Solo necesitáis cortar varias cuñas del queso que más os guste y darles la forma de huevo. Hacer unos cortes en la parte inferior o superior para montar las figuras de manera que encajen y, como toque final, ¡servirlas con brotes de alfalfa en forma de nido!