



LAS TERCERAS

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

La importancia de la corteza del Queso

Uno de los temas más controvertidos cuando hablamos del queso es su corteza. ¿Se quita, se come, se tira? Lo cierto es que la corteza del queso nos ofrece una información fundamental sobre el mismo, ya que, a simple vista, sin tan siquiera probarlo, ya podemos deducir muchas cosas sobre él.

Lo primero que debemos saber es que la corteza del queso puede ser natural o encerada. Esta última suele ser habitual en los quesos de producción industrial. En cambio, los quesos de producción artesanal como los de Las Terceras, acostumbran a lucir una corteza natural, con una apariencia heterogénea y una tonalidad terrosa que le aporta carácter al queso.



Por eso, a la hora de servir un queso, este siempre debe conservar su corteza, ya que nos dirá la maduración (su edad) y tipología de queso (tierno, semicurado, curado), además de indicarnos si se trata de un queso artesano o no.

Otra regla importante a la hora de cortar un queso es que cada porción debe contener un trozo de corteza, ya que la mayoría de los quesos de tipo artesano, es allí donde concentran sus características de sabor y aroma gracias al crecimiento del moho durante su maduración.



Ensalada en cucurucho de pan con Queso Manchego Las Terceras.

Ingredientes

- Cuatro rebanadas de pan de molde sin corteza
- Canónigos
- Rúcula
- Huevas de salmón
- Queso Manchego semicurado Las Terceras D.O.P.



Preparación

Primero de todo, pasamos un rodillo por encima del pan para que queden bien fino. A continuación, colocamos el pan en un molde cónico para horno y horneamos durante 15 minutos para que cojan la forma. Dejamos enfriar y retiramos los moldes. Rellenamos los conos de pan con la ensalada, las huevas y el queso, y finalmente aliñamos al gusto.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO