LAS TERCERAS

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

Tres recetas de cuchara con Las Terceras

Parece que el otoño ha llegado al fin y, con él, empieza la temporada de los platos calentitos para sobrellevar las bajas temperaturas con el estómago lleno al calor de los fuegos. Por eso, os proponemos tres recetas distintas de cuchara para disfrutar de una comida perfecta con alimentos de temporada.

La calabaza es uno de los alimentos estrella del otoño. Podemos degustarla preparando una deliciosa crema con los siguientes ingredientes:

Crema de Queso Manchego Las Terceras y calabaza

- 1 calabaza mediana
- 150 gr de queso Manchego Curado DOP Las Terceras
- 1 patata pequeña
- 1 zanahoria
- 1 l de caldo de pollo y verduras
- 1 chorrito de ron añejo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Vaciamos bien la calabaza, reservamos la carne y salpimentamos al gusto. En una olla, calentamos el aceite de oliva y sofreímos la patata y la zanahoria a trocitos. Añadimos la calabaza, el chorrito de ron, lo dejamos evaporar, y a continuación, añadimos el caldo. Lo hacemos hervir a fuego suave hasta que la verdura esté cocida. Entonces, lo sacamos del fuego y añadimos el queso manchego rallado removiendo hasta que el queso quede fundido. Trituramos la mezcla y la pasamos por el colador. Rectificamos de sal y lista para servir.

La crema de puerros es una receta tradicional muy sencilla de preparar que siempre da excelentes resultados. Necesitamos:

Vichyssoise de queso manchego viejoDOP Las Terceras

- 150gr de queso manchego viejo DOP Las Terceras
- Dos puerros (solamente la parte blanca)
- ½ L de caldo de pollo
- 200 ml de nata
- Mantequilla o aceite de oliva
- Sal y Pimienta blanca molida

En una cazuela derretimos un poco de mantequilla y ponemos a pochar los puerros troceados y previamente limpiados. Rallamos el queso manchego viejo DOP Las Terceras y lo añadimos a la cazuela junto con la nata. Lo dejamos a fuego lento unos minutos, removiendo a menudo para fundir el queso y añadimos el caldo de pollo. Lo dejamos cocer durante 15 o 20 minutos.
Rectificamos de sal y pimienta, y finalmente lo trituramos. Podemos acompañar la receta con un sofrito de setas, jamón, ajo y perejil para darle mayor sabor.

Esta versión de puré de patata está llena de ingredientes que aportan sabor al plato:

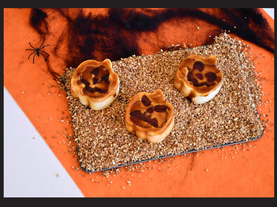
Puré de potato y queso manchego Las Terceras con huevos escalfados

- 200 gr de queso manchego curado DOP Las Terceras
- 1kg de potato
- 1 cebolla grande
- 1/4 L de leche entera
- Un par de cucharadas de nata de cocinar
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto
- Nuez moscada
- 4 Lonchas de jamón serrano
- 4 huevos

Limpiamos bien las patatas y las ponemos a hervir con la piel en agua con sal. Mientras, en una sartén, sofreímos la cebolla previamente cortada con abundante aceite. Una vez la cebolla esté pochada, colamos el aceite sobrante y lo reservamos, descartando la cebolla. Al aceite aromatizado con la cebolla le añadimos el queso manchego curado Las Terceras rallado, la leche entera, la nata y lo cocinamos a fuego lento, removiendo continuamente hasta derretir el queso y conseguir una mezcla uniforme. Salpimentamos al gusto y rallamos una pizca de nuez moscada. A continuación, pelamos las patatas hervidas y las trituramos mezclándolas con la salsa de queso anterior. Servimos acompañando con un huevo escalfado y una loncha crujiente de jamón serrano pasado por la plancha.

¿Qué receta creéis que triunfará más en vuestra mesa?

HALLOWEEN CON LAS TERCERAS



Flan de Queso Tierno El Becerril y calabaza

Ingredientes

- 200 gr de queso crema*
  150gr de queso tierno El Becerril
  75 gr de nata espesa
- ½ vaso de leche entera
- ½ vaso de azúcar
- 50 ml de nata para montar
- 2 sobres de cuajada

Preparación

Del queso crema:

Rallar el queso tierno finamente. Calentar al fuego el queso rallado con la nata hasta derretirlo. Batir bien ambos ingredientes hasta quedar bien integrados. Dejar enfriar y reservar.

Del flan:

Ponemos la nata y el azúcar en un cazo a fuego lento removiendo continuamente hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadimos el queso crema a la mezcla sin dejar de remover.

En un recipiente aparte, mezclamos la leche fría con la cuajada y removemos hasta dejar la mezcla sin grumos. A continuación, añadimos la mezcla al cazo con el resto de ingredientes sin dejar de remover. Removemos de forma continua con la ayuda de las varillas para que no se nos pegue ni salgan grumos y dejamos al fuego, justo hasta que la mezcla vaya a romper a hervir.

Retiramos del fuego y vertemos la mezcla en el molde, donde previamente habremos añadido un chorrito de caramelo líquido.

Variante: Flan de Queso manchego y calabaza

Asamos una calabaza y la trituramos finamente. De la receta anterior del flan de queso, reservamos 400gr y le añadimos 100gr de la calabaza triturada. Mezclamos bien con unas varillas y rellenamos los moldes con la mezcla. Previamente añadimos también un chorrito de caramelo líquido al molde. Dejamos entibiar y cuando haya enfriado un poco metemos al frigorífico, para que termine de cuajar.

Dejamos entibiar y cuando haya enfriado un poco metemos al frigorífico, para que termine de cuajar. Desmoldamos con cuidado justo antes de servir.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI NO