

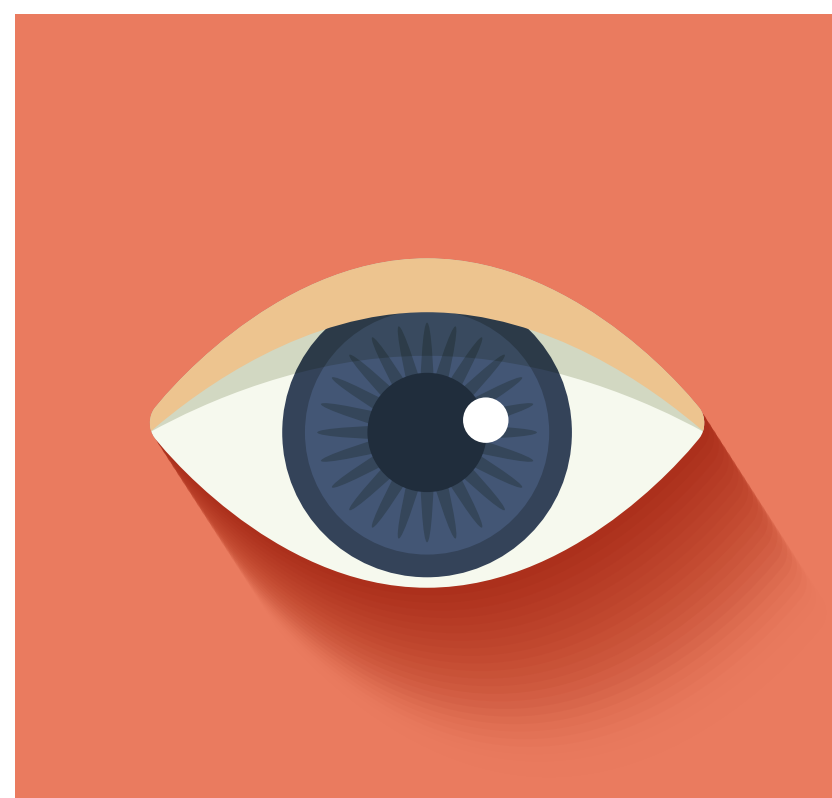


LAS TERCERAS

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

Despierta tus sentidos

Degustar un auténtico queso manchego requiere de un análisis preciso de todas sus características y propiedades. Para un buen amante del queso, un manchego como los que elaboramos en Las Terceras, es capaz de despertar sensaciones distintas en cada uno de los sentidos, y una emoción sincera y personal en cada uno de nosotros.



SENSACIONES A LA VISTA

De forma cilíndrica con las caras ligeramente planas, así es el aspecto exterior de nuestros quesos Las Terceras. Las tonalidades de su corteza natural varían de un blanco crudo a una intensa tonalidad amarillo parduzco, pero en cuanto lo abrimos, la pureza del manchego resalta sobre sus bordes, descubriéndonos pequeños agujeros repartidos de manera uniforme por todo su interior.



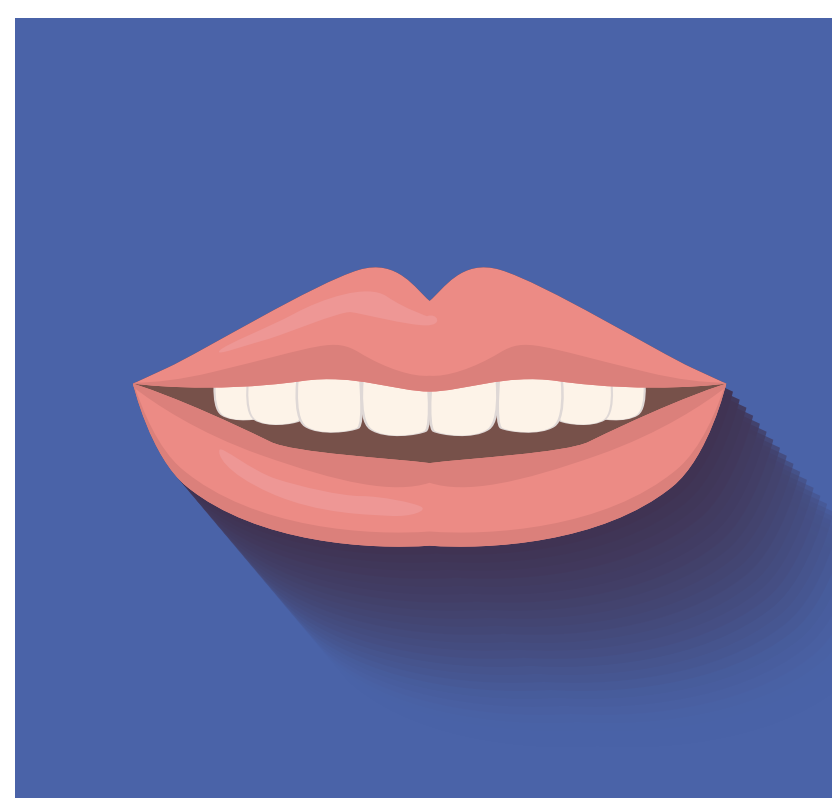
SENSACIONES AL OLFATO

Los aromas del queso proceden de las distintas hierbas de las que se alimenta el ganado, por eso nuestros quesos ejercen de transmisores de la esencia de una tierra única, magnífica en su riqueza y diversidad, como son los Campos de Montiel. La personalidad de la tierra manchega se transmite en un aroma fresco y rico en matices, creando un vínculo con su territorio de origen.



SENSACIONES A LA TACTO

Un buen semicurado posee una textura irresistiblemente suave y aterciopelada al paladar, dejando un recuerdo sedoso y ligero en boca fruto de una maduración breve pero reposada. A medida que el periodo de maduración se profundiza, empiezan a apreciarse nuevos matices. El paso del tiempo hace aflorar su firmeza y carácter, y este artesano manjar se convierte en toda una nueva experiencia.



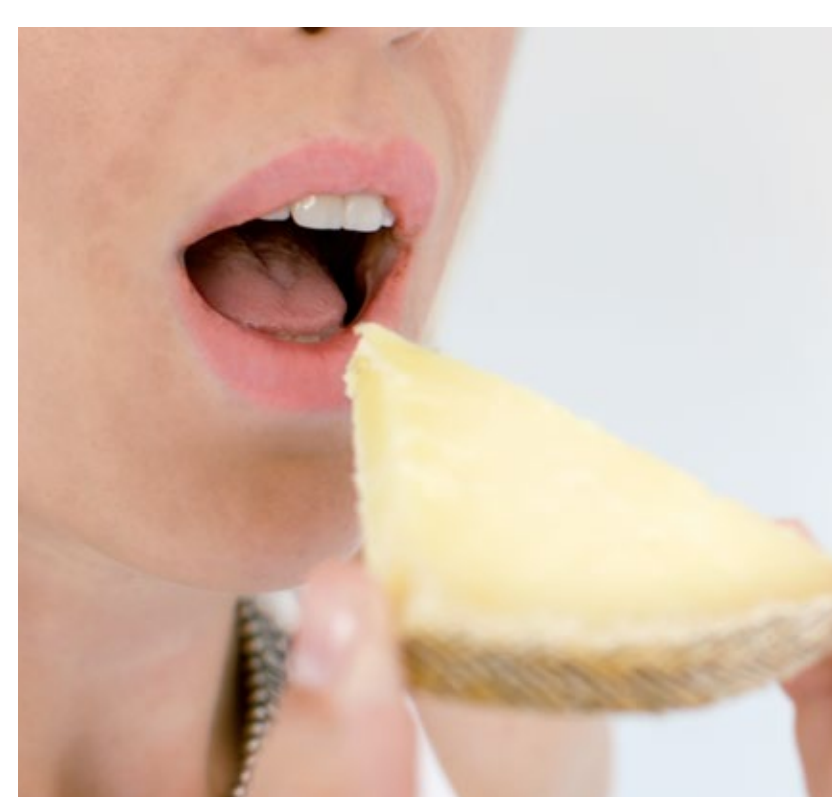
SENSACIONES AL GUSTO

La boca es el escenario principal donde tendrá lugar la valoración más rigurosa de un buen queso manchego. La intensidad, los matices, la complejidad, la dureza, ... todo será evaluado en el paladar. Con un semicurado descubriremos un sabor puro y natural con claras reminiscencias lácteas propias de su principal materia prima. Un curado, por su parte, nos traerá un sabor ligeramente ácido y sabroso que se transforma en picante a medida que la maduración es más prolongada.



EMOCIÓN

El último bocado llega demasiado pronto, un irremediable final que nos inunda de recuerdo y hace que nuestros sentidos se reactiven al instante. El placer nos invade provocando una intensa calidez y expresión de felicidad. Pura artesanía hecha queso, un queso gourmet elaborado desde el corazón y para el corazón.



Milhojas de queso manchego Las Terceras

Ingredientes:

- Una base de Masa de hojaldre (mejor redonda)
- Mermelada de frutos rojos (o cualquier tipo de mermelada que nos guste)
- Una cuña de queso semicurado Las Terceras
- Frutas para decorar (Arándanos, Frambuesas, Grosellas, moras...)

Preparación :

- Cortar la masa de hojaldre en triángulos, lo más parecidos posibles a la cuña del queso.
- Hornearla a unos 200 grados, 10-15 minutos.
- Mientras, coger la cuña de Las Terceras, quitarle la corteza y con un rallador ancho filetear lonchas de queso lo más finas posibles, casi transparentes.
- Sacamos del horno el hojaldre, lo dejamos enfriar y con cuidado lo abrimos por la mitad (es muy sencillo se separa casi solo).
- Sobre la base del triángulo, ponemos una loncha de queso (si nos ha salido troceada no importa, reconstruimos una capa) y con un pincel de cocina le untamos mermelada (la menor cantidad posible para que no anule el sabor del queso), volvemos a poner queso y a untar mermelada, esta operación la repetimos 5 o 6 veces.
- Tapamos con la otra mitad de la masa.
- Solo nos queda emplatar y disfrutar de los deliciosos matices de sabor salados, dulces y ácidos de las frutas.

