



# LAS TERCERAS

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



## ¿Sabías qué...? Tres curiosidades sobre el queso que deberías saber

1 La palabra “queso” proviene del vocablo ‘caseus’, una palabra muy antigua del latín. Su significado se traduciría como: ‘carencia de suero’, haciendo una clara referencia a su proceso de elaboración pues, al cuajar la leche, la cuajada es separada del suero. En castellano, el empleo de esta palabra se remonta al siglo X, cuando aparece por primera vez en un escrito ubicado en el Monasterio de Silos.



2 Hay dos fechas anuales dedicadas a este delicioso alimento. El día 27 de marzo se celebra el Día Internacional del Queso en todo el mundo. No obstante, algunos países de habla hispana como México o España, y ahora también Estados Unidos, han bautizado el 20 de enero como el Día de los Amantes del Queso o National Cheese Lovers Day.

3 En España se elaboran más de 200 variedades de quesos distintas, y de ellas, 26 tipologías poseen el distintivo de Denominación de Origen Protegida, entre la que se encuentra la del Queso Manchego.

## Chicote defiende el queso manchego de denominación de origen



El chef Alberto Chicote es la imagen de la última campaña lanzada por La Fundación del Consejo Regulador del Queso Manchego, el organismo responsable de certificar el Queso Manchego Denominación de Origen Protegida. Las Terceras, como queseña manchega integrante de esta entidad, aplaude esta nueva campaña que defiende la autenticidad de nuestros quesos DOP.

En el anuncio, el cocinero madrileño explica a los consumidores de una manera sencilla y didáctica cuáles son las cualidades que debe poseer un verdadero Queso Manchego de Denominación de Origen, y ayuda a diferenciarlo de cualquier queso de imitación.

En el siguiente [enlace](#) puedes ver el vídeo.

## Huevo poché relleno de Queso Manchego DOP Las Terceras

### Ingredientes:

- 1 Huevo
- 300gr de queso manchego semicurado DOP Las Terceras
- Pizca de Sal
- 1 Cebollino
- Tomates cherry



### Preparación

#### Receta de cestitas de queso:

Primero, rallamos 250 gr de queso manchego semicurado Las Terceras. A continuación, ponemos el queso en una sartén y lo calentamos hasta que empiece a derretirse. Necesitamos un molde para horno en forma de vaso que colocaremos bocabajo. Con ayuda de una espátula y con cuidado, lo cubrimos con el queso y lo introducimos con una bandeja al horno, previamente calentado a 180°. Esperamos a que el queso se dore. Lo sacamos del horno y reservamos antes de desmoldar.

#### Receta de los huevos pochés:

Separamos la yema de la clara sin romper la yema. Con un trozo de papel film haremos un saquito con la clara y pondremos un taco de queso dentro. Hacemos otro saquito con la yema. Los pondremos en agua hirviendo durante 5 minutos aproximadamente hasta que veamos que se cuece la clara, mientras que el saquito de la yema debe quedar un poco crudo por dentro para darle jugosidad al plato. Reservamos uno segundo y cortamos el papel de film para extraer el huevo. Cuando la cesta de queso esté fría, colocamos la clara rellena en la parte baja y la yema encima. Salamos al gusto y decoramos con unos tomates cherry y un poco de cebollino picado.

Haz tu pedido aquí

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



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO