



LAS TERCERAS

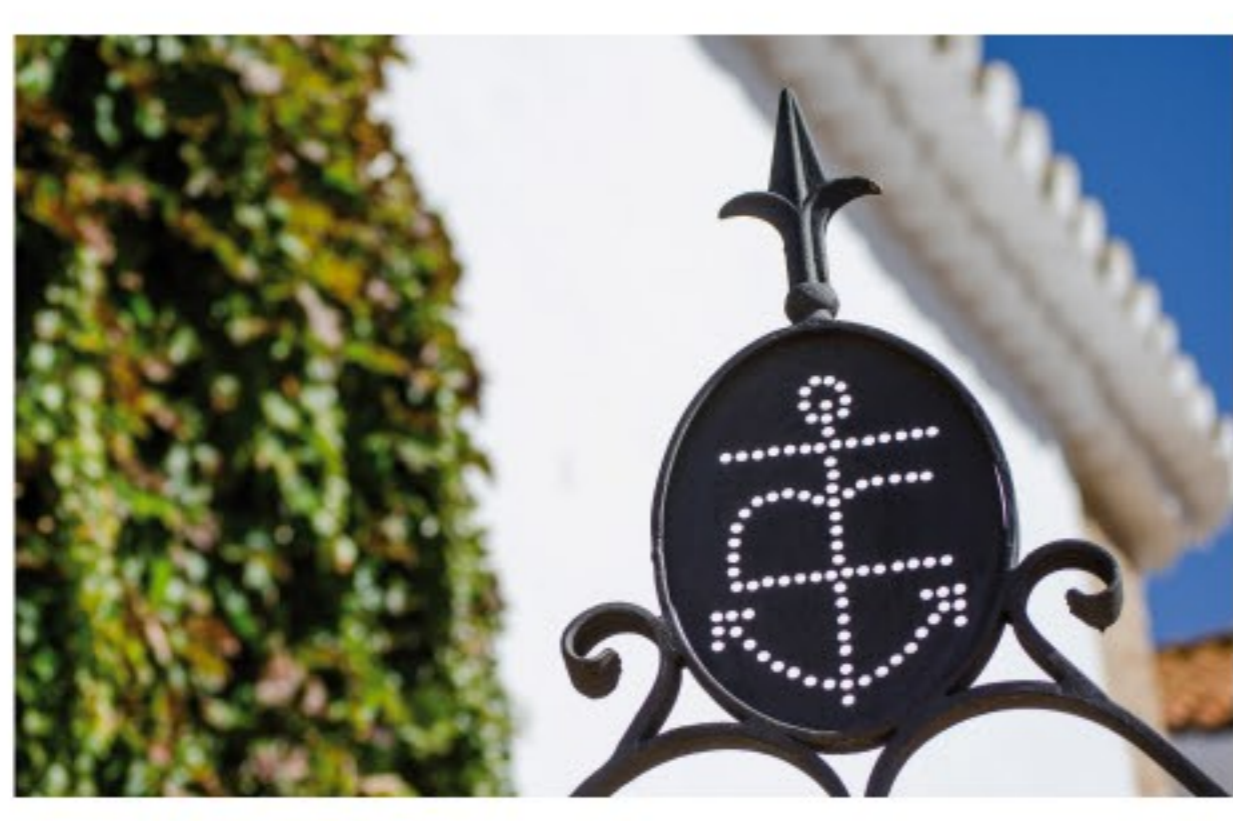
Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería

De viaje Gastronómico

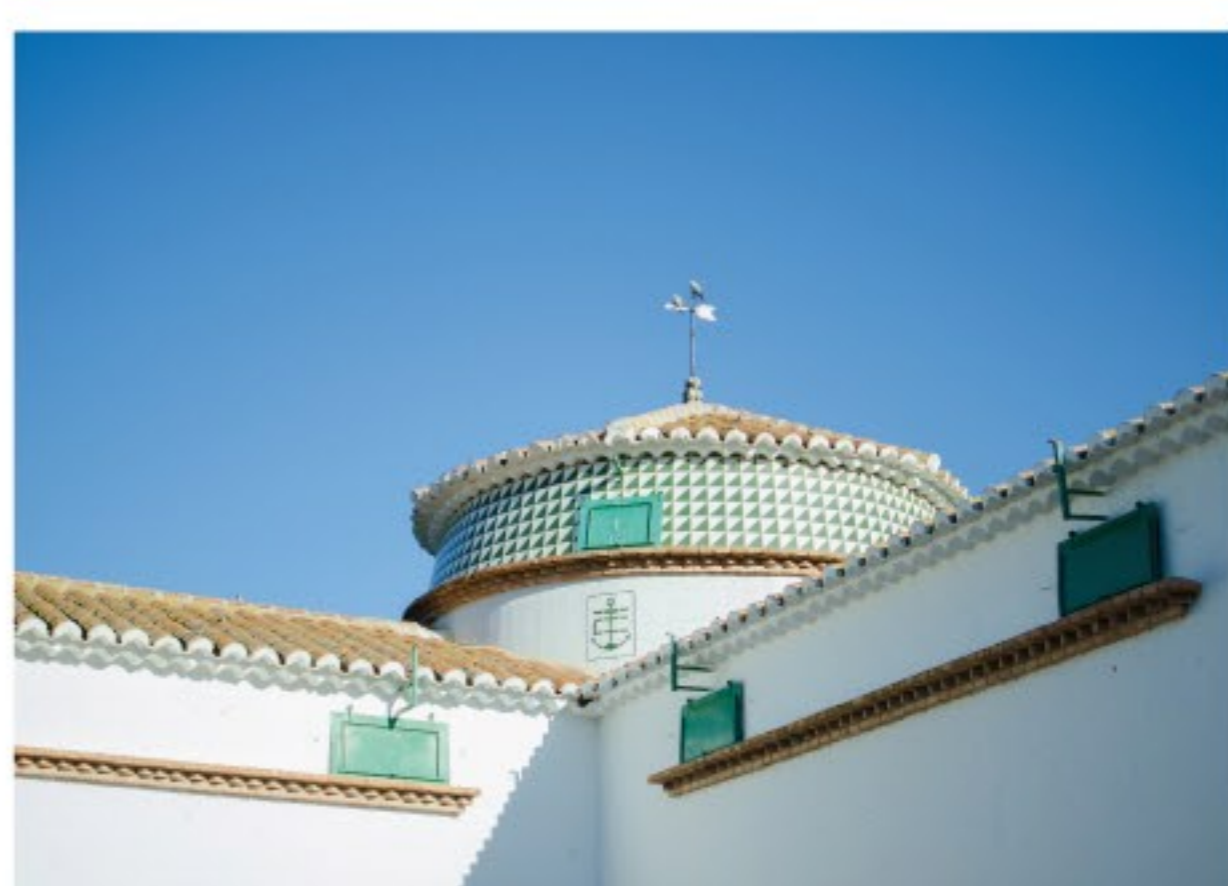
Aprovechando los últimos resquicios del verano, cuando el calor da un breve descanso y antes de que el frío haga su entrada; con el campo en pleno proceso de transformación y la fauna bien activa preparándose para el otoño, es el momento ideal para realizar una escapada hacia el interior de nuestra bella provincia y disfrutar del turismo gastronómico que ésta nos ofrece.



Uno de los grandes atractivos de nuestra tierra, y uno de nuestros principales reclamos turísticos es sin ninguna duda, el queso manchego. Se trata de un fuerte valor añadido que nos diferencia de otros destinos españoles, atrayendo a visitantes de todos los puntos del mundo que desean disfrutar de un manjar espléndido que poder lucir como trofeo ante sus allegados en la vuelta a casa.



El queso Manchego es un producto estrella de la gastronomía española, reconocido mundialmente y avalado con su propia Denominación de Origen Protegida. Conocer el origen, la historia y el proceso de elaboración de este preciado alimento es todo un privilegio, y más si podemos hacerlo de una forma cercana y tranquila de la mano de una pequeña quesería como es Las Terceras, donde seguimos elaborando nuestros quesos como se hacían antaño.



Cultura y conocimiento gastronómico se unen en este enclave privilegiado de los Campos de Montiel donde poder disfrutar de una visita guiada y totalmente gratuita por la historia del queso manchego vivida en primera persona. Y más tarde, cuando las vacaciones lleguen a su fin, los sabores y aromas de los manjares deleitados se convertirán en parte del recuerdo del propio viaje. Y cada vez que probemos un poco de Queso Las Terceras en nuestra mesa, reviviremos la experiencia de nuestra estancia en estas tierras manchegas.



Brochetas de Queso manchego Las Terceras y Fruta tropical

Ingredientes :

- Queso Manchego Semicurado Las Terceras
- Mango (maduro, pero en su punto)
- Piña
- Uva



Preparación:

Pelamos el mango y las uvas (si queremos), cortamos la piña a rodajas y a continuación a tacos. También el mango y el queso manchego. A continuación, preparamos las brochetas alternando los diferentes tipos de fruta con el queso. Cuando las tengamos a nuestro gusto, aliñamos con un chorrito de Vinagre balsámico de Pedro Ximénez.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

