



LAS TERCERAS

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

Tipos de Quesos Manchegos



El Queso Manchego es uno de los quesos españoles más reconocidos y queridos dentro y fuera de nuestras fronteras. Todos los quesos manchegos poseen una serie de cualidades que vienen marcadas por el Consejo Regulador del Queso Manchego y que los identifican como auténticos Quesos Manchegos de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). No obstante, dentro de la variedad de queso Manchego, podemos encontrar diferentes tipos, clasificados según su curación y su tipo de leche:



La **curación** hace referencia al tiempo que permanece el queso en unas condiciones específicas y de temperatura óptimas para que pueda desarrollar todas sus propiedades adecuadamente y convertirse en un delicioso queso manchego. Según el tiempo de curación, un queso manchego se considera **Semicurado** cuando madura durante dos o tres meses. Pasa a ser un queso manchego **Curado** cuando su periodo de maduración oscila entre los cuatro y ocho meses. Y, finalmente, son considerados quesos manchegos **Viejos** cuando maduran de diez a doce meses. Cuanto mayor sea la curación del queso, su textura será más firme y seca, su sabor más intenso, y la sensación en boca ligeramente más picante.



Por otro lado, según el **tipo de leche**, el queso manchego también puede ser de **leche cruda** o de **leche pasteurizada**. La principal materia prima de los Quesos Manchegos es la leche procedente de ovejas de raza manchega y, en la calidad de la leche reside el secreto del éxito de los Quesos manchegos. Esta leche puede emplearse en crudo, en el caso de los quesos artesanos, o pasteurizada. En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda este dato vendrá indicado en el etiquetado, figurando la palabra "Artesano".



Por otro lado, según el tipo de leche, el queso manchego también puede ser de leche cruda o de leche pasteurizada. La principal materia prima de los Quesos Manchegos es la leche procedente de ovejas de raza manchega y, en la calidad de la leche reside el secreto del éxito de los Quesos manchegos. Esta leche puede emplearse en crudo, en el caso de los quesos artesanos, o pasteurizada. En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda este dato vendrá indicado en el etiquetado, figurando la palabra "Artesano".

Bombones de queso manchego envueltos en jamón ibérico

Ingredientes

- Queso manchego Las Terceras.
- Nueces.
- Dátiles muy secos (*para poderlos trocear*).
- Lonchas muy finas de jamón ibérico (*Media loncha por bombón*).
- Unas cucharaditas de crema de queso manchego (*la podéis hacer casera*).
- Aceite de oliva.

*Moldes semicirculares.

*Papel de film.



Preparación

-Rallar el queso manchego con un rallador fino. Trocear las nueces y los dátiles.

-Ponerlo todo en un bol y hacer una masa añadiéndole una cucharadita de crema de queso (para que compacte la mezcla).

-Untar los moldes con aceite (para desmoldar fácilmente), poner media loncha de jamón en cada uno.

-Rellenar el jamón con la masa de queso, envolverlos doblando las puntas del jamón que sobresalen, cubrir con film y poner al frigorífico para que se solidifiquen un poco.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

