LAS TERCERAS

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

Nuestras Ovejas Manchegas

En Las Terceras cuidamos de todas nuestras ovejas de pura raza manchega con mucho mimo y dedicación, pues ellas son la principal razón de que nuestros quesos manchegos artesanos sean de gran valor.

La oveja de raza manchega posee unas características físicas que la hacen única y reconocible del resto de clases ovinas. Uno de sus rasgos más identificativos es su complexión esbelta y su rostro ligeramente alargado y grácil. El antepasado de la oveja manchega es el Ovis Aries Ligeriensis, que llegó a estas tierras atravesando los Pirineos y demás regiones españolas para asentarse definitivamente en los parajes manchegos.

Actualmente en Las Terceras contamos aproximadamente con 2.000 ovejas además de los jóvenes corderos que se han sumado a nuestra gran familia a lo largo de la primavera. Las cualidades genéticas y la mimada alimentación de nuestro rebaño ovino permiten producir una leche de muy alta calidad, la materia prima principal para la elaboración de nuestros quesos.

Curiosidades: La oveja negra

Seguro que en alguna ocasión habéis escuchado aquello de "Ser la oveja negra del rebaño" que asociamos a todo aquello que es diferente del resto, generalmente de forma negativa. Pero, ¿sabéis de dónde viene este dicho popular?

El origen de esta expresión se asocia a la industria textil y se remonta a inicios del siglo pasado. Debido a su color, la lana negra era menos valorada que la blanca porque no permitía la admisión de la mayoría de tintes, por lo que su tratamiento era mucho más caro y menos rentable. Por eso a partir de ese momento empezaron a criarse en mayor cantidad ovejas de lana blanca y el número de ovejas negras descendió. Hoy en día, sin embargo, gracias a los avances tecnológicos, el color de la lana ya no es significativo y podemos encontrar rebaños completamente heterogéneos.

Sopa fría de queso manchego Las Terceras.

Ingredientes para la sopa :

-Un tomate muy maduro sin piel ni pepitas
-Dos anchoas en aceite de oliva
-Una loncha de queso manchego Las Terceras
-Una tacita de crema de leche (para una sopa ligera se puede gastar incluso leche desnatada)
-Sal
-Aceite de oliva

Ingredientes para la decoración :

-Palitos extra-finos de trigo
-Tiras de pimiento rojo asado (para darle color)
-Anchoas (mejor largas y finas, para poder enroscarlas con más facilidad)
-Lonchas de queso manchego Las Terceras (no es necesario quitarles la corteza, ya que al ser 100% natural, es comestible, muy sabrosa y queda decorativa)
-Cebollino

Preparación

En un bol ponemos la leche y el queso (a este sí que le hemos quitado la corteza para que no aparezcan motas negras en la sopa), lo trituramos insistentemente hasta conseguir una textura totalmente liquida al paladar. Lo mezclamos con el tomate y las anchoas previamente pasados por la batidora, añadimos la sal y el aceite de oliva. Dejar en la nevera, remover antes de servirlo bien fresco y adornado a nuestro gusto.