



# LAS TERCERAS

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



*¡Este queso es la leche!*

En Las Terceras tenemos muy claro que, la calidad y el valor inigualable de nuestros quesos manchegos DOP se debe a su principal materia prima: **la leche de nuestras ovejas manchegas.**



El bienestar de nuestros animales es uno de nuestros compromisos esenciales, por eso nuestro rebaño se alimenta cada día mediante pastoreo natural en un enclave privilegiado como es el **Campo de Montiel.**



Una dieta sana que complementamos con los cereales que cultivamos en la propia finca. Esto garantiza una materia prima excepcional que más adelante se convierte en deliciosos quesos gracias a las habilidades de nuestros artistas queseros.



Y es que, en el proceso de elaboración de nuestros quesos manchegos, al no estar automatizado, intervienen continuamente nuestros maestros queseros, que son los encargados de controlar cada paso y de darles forma. **¡Por eso nunca hay dos quesos Las Terceras exactamente iguales!**

*El resultado son quesos que, con cada bocado, te trasladan al pleno corazón de La Mancha, unos quesos exclusivos para los paladares más exigentes.*



## *Puré de patata morada con crema de queso manchego Las Terceras DOP*

### Ingredientes (para 1 ración):

- 2 Patatas moradas
- 175 gr de Crema de queso manchego:
  - 100 gr de queso manchego semicurado Las Terceras DOP rallado
  - 75 gr de nata espesa para cocinar
- 1 Yema curada:
  - Un huevo grande
  - 60 gr de Sal
  - 60 gr de Azúcar

### Preparación

**Del puré de patata morada:** Pelamos las patatas y las cocemos en una pequeña cazuela sin llegar a reblandecerlas. Las trituramos mezcladas con una pizca de sal y pimienta y añadimos aceite de oliva a nuestro gusto hasta conseguir un puré.

**De la crema de queso:** En un cazo, introducimos el queso manchego semicurado Las Terceras DOP previamente rallado junto con la nata espesa y calentamos. Removemos sin parar hasta conseguir derretir el queso. Dejamos enfriar y entonces batimos bien la mezcla hasta integrar por completo los elementos. Reservamos en la nevera.

**De la yema curada:** En un bol, mezclamos la sal y el azúcar a partes iguales. Mientras, separamos la yema de la clara de huevo e introducimos con cuidado la yema en la mezcla anterior. La cubrimos por completo con cuidado y reservamos durante media hora, tras lo cual, limpiamos con cuidado la yema para no romperla.

**Para emplatarlo:** Con ayuda de un molde en forma de aro, añadimos el puré de patata morada al plato. Añadimos encima la crema de queso al gusto, y finalmente colocamos la yema curada encima de todo.

Haz tu pedido aquí

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



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO