



LAS TERCERAS

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



Diferencias entre un Queso Manchego con Denominación de Origen Protegida y otro que no lo es

Un auténtico **Queso Manchego de Denominación de Origen (DOP)** es un queso muy especial. Elaborado únicamente con leche de oveja manchega, en una zona geográfica concreta de **Castilla la Mancha**, siguiendo unas condiciones de elaboración específicas y sometido a rigurosos controles de calidad. Solamente así se obtiene este queso único.

Pero, ¿Sabríamos reconocer todos sus signos identificativos a simple vista? Posiblemente conozcamos los más destacados, pero nunca está de más hacer un repaso a todas las señas de identidad de este delicioso producto manchego que con tanto mimo preparamos en **Las Terceras**.

La Fundación Consejo Regulador de la D.O. Queso Manchego es el organismo responsable de certificar el Queso Manchego, y establece una serie de signos identificativos clave que diferencian a un auténtico Queso Manchego de uno que no lo es:

En primer lugar, el término **Queso Manchego** debe aparecer en la etiqueta del queso. Además, si el queso es de leche cruda también debe ir indicado en la etiqueta de forma clara.



Junto a la etiqueta comercial encontraremos, además, una **contraetiqueta numerada** con el logo de la **Denominación de Origen** (adornada con las figuras de Don Quijote y Sancho Panza), y un distintivo rojo y amarillo con el que la **Unión Europea** identifica los productos de calidad.



El queso siempre va a venir marcado por una **placa de caseína** en forma de aro incrustada en la corteza. Esta placa asegura que cada porción de queso contenga parte del identificativo.

Además de todos estos signos externos, un auténtico queso manchego DOP cumple una serie de características físicas que os recordamos: Posee una **corteza dura y amarillenta**, una **forma cilíndrica** y un **dibujo trenzado prensado**, propio de las pleitas con las que se elaboraba antaño.



¡Con estas pautas seguro que sois capaces de identificar un auténtico queso manchego DOP en cualquier rincón del mundo!



Queso Crema Las Terceras y yema curada

Ingredientes

- 3 yemas de huevo curadas
- Colines
- Queso Crema Las Terceras*
- 100 gr de queso manchego semicurado Las Terceras rallado.
- 75 gr. de nata espesa.

Preparación

De las Yemas de huevo curadas:

Mezclamos al 50% sal y azúcar en una bandeja y reservamos la mezcla. Separamos las yemas de las claras y las depositamos en la bandeja anterior recubriéndolas con mucho cuidado para que no se rompan. Reservamos durante una hora. Las sacamos con cuidado y las limpiamos en un bol con agua templada y cuidado de no romperlas. Reservar.

Del Queso Crema:

Calentar el queso rallado con la nata hasta derretirlo. Batir bien ambos ingredientes hasta quedar bien integrados.

En una pequeña cazuela, poner unas cucharadas de queso crema en el fondo a modo de base y añadir cuidadosamente la yema curada encima. Finalmente, añadir las colinas para dipear. Desmoldamos con cuidado justo antes de servir.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO