



LAS TERCERAS

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



Tres recetas internacionales con Las Terceras

¿A alguien le apetece recorrer el mundo desde la comodidad de su cocina? A través de tres recetas, vamos a viajar hasta Asia, Europa y América Central para disfrutar de algunos de los manjares más representativos de dichas zonas. ¿Estáis preparados?

Primero de todo, cogemos un avión en dirección a **Italia** para disfrutar de una deliciosa **Ensalada Caprese**.



Ensalada Caprese

- Queso Manchego curado DOP Las Terceras
- 1 tomate grande y maduro
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca fresca
- Piñones
- Ajo
- Sal escamada



Cortamos también el queso manchego curado DOP Las Terceras en finas lonchas. Hacemos una torre intercalando ambos ingredientes. Mientras, picamos los piñones y la albahaca fresca en un mortero, añadimos el ajo picado, la sal y, sin dejar de remover, añadimos abundante aceite de oliva. Aliñamos nuestra ensalada con la mezcla.

Viajamos hasta **Japón** para disfrutar de un sorprendente **Sashimi de queso manchego y atún**. Como ingredientes necesitamos:



Sashimi de queso manchego y atún

- Queso Manchego Semicurado Artesano DOP Las Terceras
- Atún congelado
- Calabacín muy tierno
- Algas Nori
- Salsa de soja



Primero cortamos el atún (todavía un poco congelado), el calabacín y el queso manchego semicurado artesano en taquitos del mismo tamaño. A continuación, unimos un taquito de atún, de queso y de calabacín entre sí con el alga nori previamente cortada en tiras, de manera que los montones resultantes tienen que tener un tamaño apropiado para poder cogerlos con los palillos y comerlos de un solo bocado. Finalmente, lo acompañamos todo con un poco de salsa de soja.

La última receta nos transporta a **México** para saborear unos exquisitos **Elotes mexicanos con toque Las Terceras**.



Elotes mexicanos con toque Las Terceras

- Queso Manchego semicurado DOP Las Terceras rallado
- 2 mazorcas de maíz
- 30 gr. de mantequilla (temperatura ambiente)
- Cilantro
- Sal
- Pimienta molida
- Pimentón rojo molido
- Especias al gusto
- Aceite
- 1 diente de ajo picado



En un cazo, fundimos la mantequilla con el fuego al mínimo. Añadimos el ajo y el cilantro picados. Dejamos un par de minutos (siempre a fuego mínimo). Mientras, cocinamos las mazorcas a la plancha durante aproximadamente 15 minutos con un poco de aceite hasta que estén ligeramente tostadas. Untamos las mazorcas con la mantequilla y les añadimos la sal, la pimienta, el pimentón, y las especias al gusto. Espolvoreamos por encima el Queso manchego Semicurado DOP Las Terceras y listo para servir.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com



¿TE HA GUSTADO ESTA NEWSLETTER?

SI

NO