

Antipasto con queso manchego Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Fruta de temporada (melón, peras e higos en nuestro caso)
- Jamón ibérico cortado en lonchas muy finas.
- Queso Manchego Las Terceras de diferentes grados de curación
- Rosquilletas
- Aceto balsámico añejo o crema de Pedro Jimenez

PREPARACIÓN:

Simplemente cortar los ingredientes al gusto y emplatar, procurando conseguir contrastes de dulce-salado. Servir como entrante y acompañar con unas gotas de aceto balsámico añejo o crema de Pedro Jimenez.