

Galletas ligeramente picantes de queso Las Terceras D.O.P., con rocas de almendras tostadas



INGREDIENTES:

- 200 gr. de queso curado Las Terceras
- 200 gr. de mantequilla.
- 220 gr. de harina
- 175 gr. de almendra cruda pelada
- 1 cucharadita de sal (depende de si la mantequilla lleva sal o no)
- 1 cucharadita de pimentón picante (si os gusta mucho el picante podéis poner 2 cucharaditas)
- 1 diente de ajo
- Dos cucharadas soperas de agua.

Necesitaremos también:

- Papel film
- Un par de rollos de cartón sobrante del papel de cocina.
- Un cuchillo afilado.

PREPARACIÓN:

LAS TERCERAS

En un bol, rallamos el queso Manchego Las Terceras, trinchamos el ajo muy pequeñito, añadimos la mantequilla, la sal, el pimentón y la harina, y amasamos la mezcla. Añadimos el agua fría, amasamos con poco más y añadimos las almendras enteras a la masa.

A continuación, hacemos un par de cilindros con la masa, los envolvemos con el film de cocina, los introducimos dentro de los rollos de cartón y los ponemos en la nevera durante 3 horas para endurecer la masa.

Sacamos el tubo de la nevera y cortamos la masa en rodajas de un 1cm más o menos.

Se hornean las galletas durante 20 minutos de 160 a 180 grados (hasta que las veamos doradas).

Las sacamos y las dejamos enfriar sobre una rejilla. Cuando están frías se conservan perfectamente en un recipiente bien cerrado durante varias semanas.