

Almogrote Manchego con Queso Las Terceras



INGREDIENTES:

- 250 gr de queso Las terceras muy curado.
- 200 gr de aceite de oliva.
- 200 gr de tomates frescos, opcional (Lo hace más suave, aunque si se añade tomate deberá consumirse más pronto).
- Dos cucharaditas de pimentón dulce.
- Una pizca de pimentón picante (la cantidad variará dependiendo de la intensidad que se pretenda conseguir).
- Dos o tres dientes de ajo.
- Sal.

PREPARACIÓN:

Rallar el queso, ponerlo junto con el pimentón y los ajos en un mortero, machacarlo todo hasta conseguir una masa uniforme. Agregar el aceite poco a poco hasta conseguir una salsa. Añadir, si se quiere, el tomate y rectificar de sal si precisara (dependerá de la salazón del queso).

Se puede preparar también con batidora, no es tan tradicional, pero resulta más práctico.