

Regata de Queso Manchego Las Terceras D.O.P y boniato



INGREDIENTES:

- 1 boniato
- Queso Manchego Semicurado pasteurizado Las Terceras
- Galletas saladas

PREPARACIÓN:

Pinchamos el boniato con un tenedor varias veces y lo enrollamos con papel de film. Lo introducimos en el microondas durante 10 minutos (dependiendo del tamaño) hasta que se haya cocido. Le quitamos la piel y lo trituramos con un poco de aceite hasta quedar una masa densa. Rellenamos las galletas con el boniato y a continuación añadimos el Queso Manchego cortado en forma de vela encima.