

Tapa de Queso Las Terceras D.O.P. y Morcilla de Burgos de Burgos



INGREDIENTES:

- Morcilla de Burgos
- Patata
- Queso Manchego curado Las Terceras D.O.P.
- Aceite y sal

PREPARACIÓN:

Salteamos la morcilla de Burgos a fuego lento durante unos pocos minutos. Cuando esté a nuestro gusto, la cortamos en rodajas y las colocamos sobre finas rebanadas de pan.

Pelamos la patata, la cortamos a rodajas de aproximadamente medio centímetro de grosor y la freímos hasta quedar doradita con sal y aceite al gusto. A continuación, cortamos unas cuñas de Queso Manchego Curado Las Terceras D.O.P. y emplatamos al gusto.