

## Tosta de verduras asadas y queso manchego curado artesano Las Terceras D.O.P.



### **PREPARACIÓN:**

#### Escalivada:

En una bandeja de horno colocar una berenjena, un pimiento rojo, un pimiento verde y una cebolla, untados con aceite y un poco de sal asar durante 1 hora a 220 grados, una vez la verdura fría pelar, y cortar al gusto.

#### Níscalos:

Limpiar con una servilleta el resto de tierra de los níscalos, y en una sartén dorarlos con un poco de aceite y sal.

#### Huevo:

Freír dos huevos con aceite de oliva virgen extra bien caliente, hasta conseguir la puntilla y un punto al gusto.

# LAS TERCERAS

## Montar la tosta:

Abrir la chapata y tostarla, colocar la escalivada sobre la tosta, un chorrito de aceite y sal, las cuñas del queso manchego curado artesano DOP, los huevos fritos, los niscalos y rallar un poco de trufa negra fresca.