

## Turrón de Queso Manchego Las Terceras D.O.P. con frutos secos



### INGREDIENTES:

- 250 gr. de queso curado Las Terceras
- 60 gr. de nata para montar
- 60 gr. de crema de queso Manchego
- 60 gr. de nueces
- 60 gr. de almendras
- Miel
- Piñones
- Un molde
- Un trozo de papel film de cocina

### PREPARACIÓN:

- Rallar o cortar el queso finamente. Ponerlo al fuego lento en un cazo junto con la nata. No parar de moverlo hasta que se funda. Entonces, retirar del fuego, añadir la crema de queso y mezclarlo todo hasta conseguir una masa uniforme.
- Añadir las nueces y las almendras.
- Forrar el molde con film y rellenarlo con la masa.
- Tapar con el film y dejar en el frigorífico mínimo dos o tres horas. Puede estar días.
- Desmoldar, cortar y servir al gusto como aperitivo dulce o salado. Nosotros lo hemos regado con miel y espolvoreado con piñones.