

Entrante navideño de bolas de queso manchego Las Terceras D.O.P. recubierto de especias.



INGREDIENTES:

- Queso manchego semicurado Las Terceras
- Pimentón ahumado dulce
- "peperoncino piccante" o pimentón picante
- Una pequeña pizca de hierbas aromáticas al gusto. Orégano, tomillo...
- Para emplatar, los casquillos de pequeñas bolas de navidad

PREPARACIÓN:

Cortar el queso a tacos cuadrados y poco a poco con la ayuda de un cuchillo ir dándoles la forma circular; dejarlos fuera de la nevera (para que con el calor del ambiente se adhieran mejor las especias)

LAS TERCERAS

En un bol mezclar los pimentones con las hierbas aromáticas y proceder a rebozar las bolas de queso manchego.

Coger los casquillos de las bolas de navidad, cruzas los alambres de sujeción (si no los cruzáis suelen romper las bolas de queso) y clavarlos en las bolas de queso.

El queso sobrante del tallado de las bolas lo podéis triturar y espolvorear el emplatado como si fuera nieve.