

## Chupitos de crema de calabaza, coliflor morada y queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

Preparamos la crema de calabaza

### INGREDIENTES

- 250gr calabaza
- 150gr de almendras fritas
- 1 cebolla
- 700ml de caldo vegetal

### PREPARACIÓN

Cortar la cebolla y sofreír. Añadir las almendras y a continuación, la calabaza y rehogar. Añadir el caldo vegetal y dejar cocer. Cuando esté cocinado, triturar para hacer la crema y dejar reposar.

Preparamos la crema de coliflor morada.

### INGREDIENTES

- 1 ajo
- 1 cebolla
- 250 gr de coliflor morada
- 30gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras rayado
- 600ml de caldo vegetal

### PREPARACIÓN

Sofreír el ajo hasta que este dorado. Añadir la cebolla troceada y la coliflor hasta que este pochado. Incorporar el caldo y dejar cocer. Triturar e ir incorporando el queso manchego semicurado D.O. Las Terceras hasta hacer una crema.

Montar los chupitos

Se intercala un poco de crema de coliflor morada con la crema de calabaza y se espolvorea con más queso manchego semicurado D.O Las Terceras por encima.



Decoración

## INGREDIENTES

- Coliflor morada
- Salmon ahumado en lonchas
- Queso manchego semicurado D.O. de leche cruda Las Terceras

## PREPARACIÓN

Tomar una o dos ramas de coliflor morada, introducir en una bolsa especial para cocinar en el microondas y calentar durante 10 min (según potencia). Dejar enfriar. Cortar el queso en lonchas finas y enrollar junto con el salmón ahumado y la coliflor a modo de flor.

Disponer los vasos de chupito y las flores de queso con salmón y coliflor sobre una bandeja de pizarra.

