

## Crema de queso manchego Las Terceras DOP



### INGREDIENTES

- 200g de queso manchego curado Las Terceras.
- 150ml de leche.
- 120ml de nata para montar (30% materia grasa).
- 1 o 2 hojas de gelatina.

### PREPARACIÓN:

-Rallar el Queso Manchego Las Terceras (se puede preparar con la variedad que queramos).

-Poner una cazuela a fuego lento con la leche, la nata y el queso rallado. Remover constantemente con cuidado y en pocos minutos veréis como el queso se va fundiendo.

-Cuando el queso se haya fundido notablemente, retirar del fuego y pasarlo por la batidora.

# LAS TERCERAS

-Una vez enfriada, la dejamos reposar (de 12 a 24 horas) en el frigorífico y conseguiremos una deliciosa crema de queso manchego fluida.

-Si queremos conseguir una crema densa para untar, una vez retirada del fuego la batimos y añadimos 1 o 2 hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y escurridas.

-Volver a pasar la mezcla por la batidora.

-No consumir inmediatamente, cuanto más tiempo en reposo, más agradable será su textura.