

Fondue de frutas y queso manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES

- 50g de queso tierno el Becerril
- 50g de queso manchego semicurado DOP Las Terceras
- 50g de queso manchego curado DOP Las Terceras
- Medio mango
- 100g de fresas
- 50g de moras o frambuesas
- El zumo de 1 naranja
- 1plátano
- 2 cucharadas de miel

PREPARACIÓN:

Trituramos la fruta, añadimos el zumo y la miel y lo ponemos en un cazo a fuego suave.

LAS TERCERAS

Dejamos que reduzca poco apoco hasta conseguir la textura deseada.

Lo ponemos en el recipiente de la fondue y encendemos la llama para que se mantenga caliente. Tenemos que tener en cuenta que aquí sigue espesando.

Cortamos todas las variedades de queso a taquitos y lo servimos alrededor de la fondue.