

Huevo Poché Relleno de Queso Manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES

- 1 Huevo
- 300gr de queso manchego semicurado DOP Las Terceras
- Pizca de Sal
- 1 Cebollino
- Tomates cherry

PREPARACIÓN:

Receta de cestitas de queso:

Primero, rallamos 250 gr de queso manchego semicurado Las Terceras.

A continuación, colocamos bocabajo un recipiente en forma de vaso (tipo molde de silicona para horno) y espolvoreamos el queso sobre el recipiente hasta cubrirlo. También podemos colocar el queso rallado en una sartén y calentarlo hasta que empiece a derretirse, a continuación, con la ayuda de una espátula y con cuidado, cubrimos el molde del recipiente y lo introducimos con una bandeja al horno, previamente calentado a 180º. Esperamos a que el queso se dore. Lo sacamos del horno y reservamos antes de desmoldar.



Receta de los huevos poché:

Separamos la yema de la clara sin romper la yema.

Con un trozo de papel film haremos un saquito con la clara y pondremos un taco de queso dentro, Hacemos otro saquito con la yema. Los pondremos en agua hirviendo durante 5 minutos aproximadamente hasta que veamos que se cuece la clara, mientras que el saquito de la yema debe quedar un poco crudo por dentro para darle jugosidad al plato. Reservamos unos segundos y cortamos el papel de film para extraer el huevo. Cuando la cesta de queso esté fría, colocamos la clara rellena en la parte baja y la yema encima. Salamos al gusto y decoramos con unos tomates cherry y un poco de cebollino picado.