

Manzanas asadas con redondos de carne y Queso manchego semicurado artesano Las Terceras



INGREDIENTES :

- Manzanas de distintas variedades
- Zumo de limón
- Mini longanizas al gusto
- Azúcar caramelizado
- Ramitas de romero fresco
- Cuñas de queso manchego semicurado Artesano DOP Las Terceras

PREPARACIÓN:

Cortamos las manzanas por la mitad y las descorazonamos. Añadimos zumo de limón para que no se oxiden y las pasamos por la sartén para asarlas ligeramente. Podemos aprovechar la misma sartén para cocinar las mini longanizas.

LAS TERCERAS

Para la preparación del azúcar caramelizado: añadimos 3 o 4 cucharadas de azúcar a una sartén con unas gotas de agua. Poner a fuego bajo y remover sin parar hasta conseguir una fina crema.

Para emplatar: primero colocamos las manzanas, a continuación, las cuñas de queso manchego semicurado Artesano DOP Las Terceras y finalmente, colocamos las mini longanizas sujetas con un ramillete de romero.