

Perlas de kumquat en almíbar, con Queso Tierno El Becerril



INGREDIENTES

- Queso tierno El Becerril o Queso Manchego curado D.O.P. Las Terceras
- 1/2 kg de kumquats o quinotos (Naranjas chinas enanas)
- 1/4 kg de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 anís estrellado
- 1/2 ramita de canela
- 2 o 3 rodajas de jengibre
- Agua

PREPARACIÓN:

-Limpiar bien los kumquats.

-Con un palillo chino atravesar los Kumquats de extremo a extremo.

-En una cazuela, poner agua, los Kumquats, la sal, y el anís. Hervir durante 5 minutos, sacar y escurrir.

LAS TERCERAS

- Apretando con los dedos de uno a uno, vaciar las semillas y la pulpa, dejando solo la piel.
- En una cazuela, poner los Kumquats vaciados, la canela, el jengibre, el azúcar y 1/4 de litro de agua (un vaso grande)
- A fuego lento, dejar cocer removiendo asiduamente hasta que el líquido mengüe (De 30 a 45 minutos) y los Kumquats se queden translucidos.
- Extenderlos sobre una parrilla para que se escurra el almíbar sobrante.
- Servir acompañando el queso.