

Piñas de corazón de queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES:

- Queso crema manchego Las Terceras (tienes nuestra receta en la pág. web)
- Una pizca de romero y pimienta en polvo.
- Cebolla crujiente (opcional)
- Almendras tostadas enteras
- Almendras tostadas partidas o laminadas.
- Para emplatar: unas hojas de laurel y un poco de queso curado las Terceras rallado muy fino.

PREPARACIÓN:

Preparar una masa, mezclando el queso crema, la pimienta, el romero y la cebolla crujiente.

LAS TERCERAS



Hacer dos montones con la masa de queso, dándole forma piramidal.

Hundir en un montón las almendras enteras y en el otro las partidas, dándoles la forma de piña (no hacerlo con días de antelación, las almendras se reblandecen con el tiempo)

Para emplatar, adornar con las hojas de laurel y espolvorear con el queso rallado.