

Puré de patata morada con crema de queso manchego Las Terceras DOP



INGREDIENTES

- 2 Patatas moradas
- 175 gr de Crema de queso manchego:
 - 100 gr de queso manchego semicurado Las Terceras DOP rallado
 - 75 gr de nata espesa para cocinar
- 1 Yema curada:
 - Un huevo grande
 - 60 gr de Sal
 - 60 gr de Azúcar

PREPARACIÓN:

Del puré de patata morada: Pelamos las patatas y las cocemos en una pequeña cazuela sin llegar a reblandecerlas. Las trituramos mezcladas con una pizca de sal y pimienta y añadimos aceite de oliva a nuestro gusto hasta conseguir un puré.

De la crema de queso: En un cazo, introducimos el queso manchego semicurado Las Terceras DOP previamente rallado junto con la nata espesa y calentamos. Removemos

LAS TERCERAS

sin parar hasta conseguir derretir el queso. Dejamos enfriar y entonces batimos bien la mezcla hasta integrar por completo los elementos. Reservamos en la nevera.

De la yema curada: En un bol, mezclamos la sal y el azúcar a partes iguales. Mientras, separamos la yema de la clara de huevo e introducimos con cuidado la yema en la mezcla anterior. La cubrimos por completo con cuidado y reservamos durante media hora, tras lo cual, limpiamos con cuidado la yema para no romperla.

Para emplatarlo: Con ayuda de un molde en forma de aro, añadimos el puré de patata morada al plato. Añadimos encima la crema de queso al gusto, y finalmente colocamos la yema curada encima de todo.