

Puré de patata y queso manchego DOP Las Terceras con huevos escalfados



INGREDIENTES :

- 200 gr. de queso manchego curado DOP Las Terceras
- 1kg. de patata
- 1 cebolla grande
- 1/4 l. de leche entera
- Un par de cucharadas de nata de cocinar
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto
- Nuez moscada
- 4 Lonchas de jamón serrano
- 4 huevos

PREPARACIÓN:

Limpiamos bien las patatas y las ponemos a hervir con la piel en agua con sal.

Mientras, en una sartén, sofreímos la cebolla previamente cortada con abundante aceite. Una vez la cebolla esté pochada, colamos el aceite sobrante y lo reservamos,

LAS TERCERAS

descartando la cebolla. Al aceite aromatizado con la cebolla le añadimos el queso manchego curado Las Terceras rallado, la leche entera, la nata y lo cocinamos a fuego lento, removiendo continuamente hasta derretir el queso y conseguir una mezcla uniforme. Salpimentamos al gusto y rallamos una pizca de nuez moscada. A continuación, pelamos las patatas hervidas y las trituramos mezclándolas con la salsa de queso anterior.

Servimos acompañando con un huevo escalfado y una loncha crujiente de jamón serrano pasado por la plancha.