

Queso Crema Las Terceras y yema curada



INGREDIENTES

- 3 yemas de huevo curadas
- Colines
- Queso Crema Las Terceras*:
 - 100 gr de queso manchego semicurado Las Terceras rallado.
 - 75 gr. de nata espesa.

PREPARACIÓN:

De las Yemas de huevo curadas: Mezclamos al 50% sal y azúcar en una bandeja y reservamos la mezcla. Separamos las yemas de las claras y las depositamos en la bandeja anterior recubriéndolas con mucho cuidado para que no se rompan. Reservamos durante una hora. Las sacamos con cuidado y las limpiamos en un bol con agua templada y cuidado de no romperlas. Reservar.

Del Queso Crema: Calentar el queso rallado con la nata hasta derretirlo. Batir bien ambos ingredientes hasta quedar bien integrados.

En una pequeña cazuela, poner unas cucharadas de queso crema en el fondo a modo de base y añadir cuidadosamente la yema curada encima. Finalmente, añadir los colines para dipear.