

## Queso manchego curado DOP Las Terceras caramelizado con revuelto de berenjena y miel



### INGREDIENTES :

Para el revuelto:

- 1 berenjena grande
- 2 o 3 dientes de ajo
- 4 huevos
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita rasa de canela molida
- 2 cucharadas soperas de miel
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Un puñado de piñones

Para el queso caramelizado:

- 4 cuñas gruesas de queso manchego curado DOP Las Terceras.
- Azúcar
- Un soplete de cocina.

## **PREPARACIÓN:**

### Preparación del revuelto:

- Pelamos la berenjena. La hervimos con agua y sal. La escurrimos y reservamos.
- En una sartén ponemos un buen chorro de aceite y pochamos los ajos trinchados.
- Añadimos la berenjena troceada, el pimentón, la canela y la miel.
- Le damos un par de vueltas, le incorporamos los huevos sin batir, salpimentamos y ya podemos apagar el fuego. Removemos y dejamos que cuajen las claras con el calor residual.
- Asamos ligeramente los piñones con una pizca de sal.

### Preparación del queso caramelizado:

- Extendemos las lonchas de queso sobre una superficie no inflamable.
- Espolvoreamos azúcar sobre el queso manchego curado DOP Las Terceras y, con el soplete, poco a poco, lo caramelizamos.

### Emplatado:

- Ponemos el revuelto en una fuente, le añadimos los piñones y lo acompañamos con el queso manchego Las Terceras caramelizado.