

## Huevos de Pascua de Queso Manchego D.O. Las Terceras

### INGREDIENTES

- Queso Manchego Semicurado artesano Las Terceras
- Brotes de alfalfa

### PREPARACION

Derretir el queso Manchego Las Terceras que más prefieras al baño maría y, una vez que esté muy fluido, rellenar unos moldes en forma de huevo y dejar reposar durante un día. Montar los huevos y servirlos con brotes de alfalfa para simular el nido.

También puedes cortar las cuñas de queso y darles la forma adecuada de forma manual. Recuerda que para ello debes esperar a que esté suficientemente blando dejándolo fuera de la nevera aproximadamente media hora antes de cortarlo.

