

Queso-miel manchego artesano D.O. Las Terceras a la esencia de romero silvestre

INGREDIENTES

- Huevo
- Pan rallado
- Romero
- Queso manchego semicurado Las Terceras
- Miel o mermelada (al gusto)
- Almendras peladas
- Aceite y sal

PREPARACIÓN

Cortar unas cuñas de queso de aproximadamente 5 - 6 mm. de grosor. Puesto que la corteza de los quesos Las Terceras es natural no es necesario retirarla.

Batimos un huevo y rebozamos las cuñas para después pasarlas por el pan rallado. Hacemos esto un par de veces para que la envoltura del queso quede crujiente. Envolver las cuñas por separado en papel transparente y guardar en el congelador durante aproximadamente dos horas para que se congelen, de modo que al freírlas no se derritan y aguanten la forma triangular de la cuña.

Poner a freír romero para dejar la esencia en el aceite y retirar para que no se queme. En el mismo aceite, freír las almendras peladas y cuando estén doraditas, retirar en un plato con una servilleta para que absorba el aceite restante. Salar al gusto y reservar.

Ponemos a freír el queso que previamente hemos congelado hasta que alcancen un color dorado – tostado y retiramos el queso rebozado en un plato con papel absorbente para escurrir el aceite. Comer calentito acompañado con la miel y las almendras fritas.

LAS TERCERAS

