

Queso Manchego Semicurado Artesano DOP Las Terceras y Crujiente Coral de remolacha



INGREDIENTES :

- Queso Manchego Semicurado Artesano DOP Las Terceras
- 150 ml de agua
- 100 ml de aceite
- 3 remolachas
- 30 gr harina tamizada

PREPARACIÓN:

Pelamos y cortamos en pequeños trozos la remolacha cruda, la cocemos y trituramos junto con el agua de la cocción. Colamos y reservamos el resultado.

En un bol, mezclamos bien la remolacha colada, el aceite y la harina, y dejamos reposar durante 5 minutos.

LAS TERCERAS

En una sartén antiadherente a fuego fuerte, añadimos unas cucharadas grandes de la mezcla (como haríamos crepes). Dejamos que cuaje y el agua se vaya evaporando, así aparecerán pequeños agujeros formando un coral. Retiramos con sumo cuidado con ayuda de un palillo y colocamos sobre papel absorbente. Repetimos la operación hasta terminar la mezcla.

Emplatamos acompañando las corales de unas cuñas de queso manchego semicurado Artesano DOP Las Terceras.