

## Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras y verduras salteadas



### INGREDIENTES:

- Calabacín
- Pimiento rojo (natural o ya asado)
- Queso Manchego Semicurado Las Terceras
- Almendras fritas

### PREPARACIÓN:

Lavar la verdura. Cortar el calabacín en finas rodajas y el pimiento en pinas tiras. Precalentar el horno 10 minutos a 200°C. Colocar la verdura en una fuente para horno y regar con un poco de aceite y sal al gusto. Bajamos la temperatura del horno a 150°C y horneamos durante 20 minutos, damos la vuelta a la verdura y seguimos horneando hasta que la verdura esté hecha. Retiramos del horno y pelamos con cuidado los pimientos. Finalmente emplatamos. Colocamos la verdura sobre las cuñas de Queso manchego y acompañamos con almendras fritas para contrastar. También se puede incluir cebolla asada.

## **Preparación de las almendras fritas:**

Calentar la sartén a fuego medio con 3 cucharadas de aceite de oliva y cuando esté caliente colocamos las almendras crudas y peladas. Remover frecuentemente hasta dorarlas. Retirar del fuego y colocar sobre un plato con papel absorbente. Añadir sal al gusto y dejar enfriar.