

Ratatouille con queso manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES :

- 12 cuñas de queso manchego semicurado DOP Las Terceras.
- Verduras al gusto (el secreto está en que todas tengan un calibre similar):
 - Calabacín
 - Berenjena
 - Cebolla
 - Tomates pequeños
 - Pimiento rojo.
 - Pimiento verde.
 - Patatas.

Para el aderezo:

- Unos dientes de ajo.
- Hierbas provenzales.
- Aceite de oliva.
- Sal.

PREPARACIÓN:

Empezamos por el aderezo: Trinchamos los ajos muy pequeños, añadimos abundante aceite, hierbas provenzales y un poco de sal.

Cortamos todas las verduras en finas lonchas iguales y las untamos con el aderezo.

Las colocamos en la cazuela en forma de espiral, intercalando todas las verduras ordenadamente.

Horneamos a 180º durante 40 - 45 minutos aproximadamente. Si veis que vuestro horno reseca demasiado por la parte superior, cubrimos la cazuela con papel de aluminio para que quede jugoso.

Sacamos la cazuela del horno e intercalamos porciones de queso manchego semicurado pasteurizado DOP Las Terceras entre la verdura.

Volvemos a poner la cazuela al horno unos minutos más para que se gratinen las verduras y se funda el queso.