

Rulo de queso crujiente Las Terceras con relleno vegetal



INGREDIENTES

para el rulo:

- Queso manchego curado DOP Las Terceras rallado
- Pan rallado
- Papel para hornear
- Un soporte cilíndrico para modelar el rulo

para la guarnición:

- Lonchas de queso manchego semicurado DOP Las Terceras
- Surtido de setas variadas
- Pimiento rojo cortado a tiras
- Cebolla a tiras
- Semillas de girasol y sésamo.
- Aceite de oliva.
- Sal
- Azúcar

PREPARACIÓN:

Del rulo: En un bol, mezclamos el queso manchego Las Terceras rallado con el pan rallado. Sobre la bandeja del horno ponemos un trozo de papel y extender 2-3 cucharadas de la mezcla dándole la forma de rectángulo. Lo cubrimos con otro trozo de papel y encima un poco de peso para que el queso quede prensado y plano al fundirse.

Precalentamos el horno a 180 grados e introducimos el queso. Con 3-4 minutos ya lo tenemos listo. Lo sacamos del horno y, todavía caliente y con la ayuda del papel, lo depositamos sobre la superficie cilíndrica hasta que se enfríe por completo. De ese modo adoptará la forma deseada.

De la guarnición: Salpimentamos las setas y las salteamos con un poco de aceite. Reservamos. Caramelizamos el pimiento y la cebolla por separado. Poniendo en una paella un poco de aceite, añadimos las hortalizas con una pizca de sal y cuando ya estén pochadas, les añadimos unas cucharaditas de azúcar y removemos.

Mientras, tostamos las semillas con una pizca de sal. Reservamos.

Emplatado: Sobre una loncha del queso Las Terceras, depositamos el rulo previamente relleno con las hortalizas y decoramos al gusto.