

## Sashimi de atún y queso manchego DOP Las Terceras



### INGREDIENTES

- Queso manchego semicurado DOP Las Terceras.
- Atún fresco.
- Calabacín muy tierno
- Algas Nori
- Salsa de soja

### PREPARACIÓN:

Congelar el atún. La congelación es muy importante si se quiere consumir el pescado crudo.

Cortar el atún, el calabacín crudo y el queso en taquitos de un tamaño similar.

# LAS TERCERAS

Amontonar y unir con una tira de alga nori un taquito de atún, uno de calabacín y uno de queso. Los montones resultantes tienen que tener un tamaño apropiado para poder cogerlos con los palillos y comerlos de un solo bocado.

Acompañar con salsa de soja.