

Scarpaccia con queso manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES PAN BAO:

- Un calabacín mediano.
- Una patata mediana.
- Una cebolla mediana.
- Queso Manchego Semicurado DOP Las Terceras.
- Maicena.
- 2 Huevos.
- Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Rallar el Queso Manchego Semicurado Las Terceras (cuanto más fino mejor – casi polvito).

Batir los huevos.

LAS TERCERAS

Cortar en una mandolina el calabacín, la patata pelada y la cebolla, poniéndolo en una fuente todo junto. Salarlo.

A esta mezcla de verduras, le añadimos: los huevos batidos, 6 cucharadas soperas de queso manchego rallado, 6 cucharadas de aceite de oliva y 50gr de maicena. Y lo mezclamos todo con dos paletas hasta que no queden grumos de queso ni de maicena.

Una vez este todo homogéneo, lo volcaremos en una bandeja de horno con papel de horno ya empapado en aceite para que no se quede pegado. Lo repartimos por toda la bandeja de forma que quede todo más o menos a la misma altura, cuanto más fino lo hagamos, más crujiente quedará.

Por último, echaremos más Queso Manchego rallado por toda la mezcla (una fina capa que lo tape todo) y otro chorro de aceite por toda la superficie. Lo tendremos en el horno a 180 grados hasta que se vea tostado (unos 45min aproximadamente).

Al emplatarlo, podemos añadir más queso manchego rallado (esta vez rallado más grueso) derritiéndose con el calor residual y un toque de orégano.