

Sopa Fría De Calabacín Con Queso Las Terceras



INGREDIENTES

- 1 calabacín mediano
- 80 gr de Queso Manchego semicurado DOP Las Terceras rallado.
- Aceite y sal
- 1 cuña de Queso manchego curado DOP Las Terceras para decorar.

PREPARACIÓN:

Cortamos el calabacín en 3 porciones, dejando la piel y todo el interior.

En un cazo, introducimos el calabacín y ponemos agua hasta cubrirlo por completo.

Añadimos sal y aceite al gusto.

Cuando empieza a hervir el agua añadimos el queso manchego semicurado Las Terceras rallado.

Trituramos hasta conseguir una masa homogénea y servimos frío. Para decorar, añadimos una cuña de Queso Manchego Curado DOP Las Terceras rociado con AOVE.