

Tortillas de maíz con pencas de nopal asadas y queso manchego D.O.P. Las Terceras



INGREDIENTES

- Queso manchego semicurado DOP Las Terceras
- Tortillas mexicanas de maíz
- Hojas de nopal (chumbera)

(para la salsa):

- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo dulce
- 4 o 5 tomates maduros
- Chiles al gusto
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Preparación de la salsa:

- Poner en la plancha caliente los ajos, la cebolla, el pimiento, los tomates y el chile, y salarlo todo al gusto.
- El truco está en dejar que se queme todo un poco para darle el sabor especial a la salsa.
- Cuando esté asado, ponerlo todo en el mortero y machacarlo. La salsa tradicional se sirve con tropezones, pero también se puede pasar por la batidora.
- Añadirle el aceite de oliva.

Preparación de las tortillas:

- Pelar las hojas de nopal superficialmente, solo quitarle los bordes y los pinchos. Se pueden sustituir por otros vegetales más fáciles de encontrar como berenjena o calabacín.
- Asar los nopales.
- Calentar las tortillas en la plancha sin poner aceite, así se pueden doblar y no rompen.
- Asar el queso manchego semicurado DOP Las Terceras, solamente vuelta y vuelta.
- Coger una tortilla, poner una hoja de nopal, dos lonchas de queso y un poco de salsa, todo caliente para que el queso esté fundido.
- Se dobla y se come con las manos.