

Tortitas de queso Manchego D.O.P Las Terceras

INGREDIENTES

Para las tortitas

- 200 gramos de queso curado Las Terceras, rallado muy fino.
- 3 huevos.
- 150 gramos de harina.
- 100 gramos de azúcar.
- 100 gramos de leche.
- Una pizca de sal.
- Mantequilla.

Para el relleno

- Queso curado Las Terceras cortado en tiras.
- Mermelada al gusto (de cebolla, higos, fresas...).
- Frutos secos (nueces, avellanas, almendras...).
- Semillas (sésamo, pipas, calabaza...).

PREPARACIÓN

Separamos las yemas de las claras.

En un bol mezclamos el queso rallado, la harina, el azúcar, la leche, las yemas y la sal. Lo pasamos por la batidora hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añadimos las claras subidas a punto de nieve (así se consiguen las tortitas más esponjosas). Untamos con mantequilla una sartén antiadherente, y depositamos una cucharada de la mezcla, la esparcimos, la volteamos y ya tenemos la primera tortita.

Solo nos queda rellenarla con el queso a tiras y acompañarlo con la mermelada y los frutos secos que más nos gusten.

LAS TERCERAS

