

## Tostadas variadas con Queso Manchego D.O.P. Las Terceras y huevos de codorniz



### INGREDIENTES

- Pan de semillas
- Queso Manchego semicurado Artesano D.O.P. Las Terceras
- Huevos de codorniz
- Sobrasada
- Aguacate
- Zumo de limón
- Pimienta molida
- Sal
- Especias al gusto

### PREPARACIÓN:

Cortamos el pan a rodajas y lo tostamos. Mientras, abrimos un aguacate en su punto y, con la ayuda de un tenedor, lo aplastamos y le añadimos una pizca de aceite, sal y unas gotas de zumo de limón. Untamos dos tostadas con aguacate y le añadimos dos finas cuñas de queso manchego semicurado artesano D.O.P. Las Terceras encima.

# LAS TERCERAS

Salpimentamos la tostada con especias al gusto. Finalmente, añadimos los huevos fritos de codorniz por encima.

Cortamos el pan a rodajas y lo tostamos. Untamos un par de tostadas con sobrasada y les añadimos un par de cuñas de queso manchego semicurado artesano D.O.P. Las Terceras. Por último, añadimos los huevos fritos de codorniz por encima y salpimentamos al gusto.