

## Verduras horneadas crujientes de queso manchego curado Las Terceras



### INGREDIENTES :

- 200 gr. de queso manchego curado Las Terceras D.O.P.
- 3 claras de huevo.
- 100 gr. de pan rallado.
- 100 gr. de harina de trigo.
- Pimienta molida en grano gordo.
- 3 cucharaditas de romero.
- 3 cucharaditas de orégano.
- Sal.
- Vegetales al gusto: espárragos trigueros, tomates cherry, Pimientos del padrón, patatas y cebollas cortadas en lonchas.



## **PREPARACIÓN:**

Batir las claras en un bol.

Mezcla el queso, la harina, el pan rallado, las especia y la sal en otro recipiente.

Pasar las verduras por las claras y luego por la mezcla del queso

Colocar las verduras rebozadas en la parrilla del horno a unos 220 gr. hasta que estén doradas.