

Queso curado artesano Las Terceras con Migas del pastor del pastor



INGREDIENTES :

- Queso curado artesano Las Terceras
- Migas del pastor
- Chorizo (lonchas muy finas y grandes)
- Aceitunas negras
- Huevos de codorniz
- Cebollino
- Aceite de oliva
- Molde de acero Triangular (como una cuña de queso)

PREPARACIÓN:

Rellenar el molde por capas, una de queso y una de migas...tantas como queramos (la primera y la ultima de queso) y lo ponemos en un lateral del plato

LAS TERCERAS

Ponemos aceite en una sartén al fuego, en el centro colocamos el molde de acero, cuando el aceite esté caliente introducimos un par de huevos de codorniz dentro del molde para que la clara cuaje con la forma triangular del molde. Con la ayuda de un cuchillo, desmoldar los huevos y los colocamos sobre las capas de migas y queso.

Adornamos el plato con unas aceitunas negras y un poco más de queso.

Con el chorizo hacemos unos pergaminos, lo anudamos con cebollino y los freímos hasta que quede crujiente. Lo atravesamos con un palillo para que no se doblen y emplatamos.