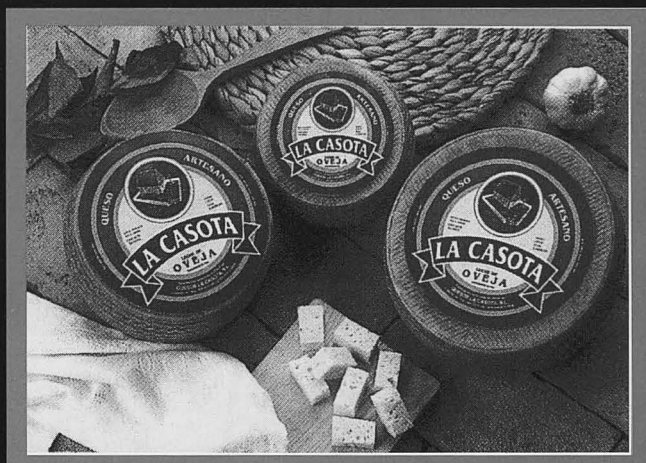


LA CASOTA

Artesano



Artesano



La Casota garantiza que todos sus quesos son elaborados con LECHE PURA DE OVEJA, higiénicamente controlada, procedente tanto de su propia ganadería como de otros pastores de pueblos vecinos como Manzanares, Membrilla, Alhambra, etc., todos ellos situados en pleno corazón de La Mancha.

Después de 30 años elaborando queso seguimos la mejor tradición artesanal.

José Araque, artesano y pastor, descendiente de pastores, le ofrece para su deleite este queso del que se siente orgulloso y en el que se plasma el sabor y la tradición heredada de varias generaciones.

**MEDALLA DE ORO Gran Selección 96 y 98
y MEDALLA DE PLATA Fercam 98**

BACALAO AL QUESO EN ACEITE

Ingredientes para 4 personas

- ◆ 400 Grs. De bacalao desmigado
- ◆ 2 ó 3 cebollas frescas
- ◆ 2 ó 3 dientes de ajo
- ◆ 150 Grs. De queso en aceite
- ◆ Maizena
- ◆ Vino Blanco

Preparación

- ◆ Desalar bien el bacalao y desmigarlo. Picar muy finamente las cebollas y rehogarlas muy despacio en el propio aceite del queso. Cuando esté bien blanda añadir los ajos picados y dejar que también se rehogen.
- ◆ Saltear allí aumentando el fuego a tope el bacalao.
- ◆ No sazonar. Saltearlo bien y echar todo el conjunto en un escurridor.
- ◆ Recoger el caldo que suelte y dejar reposar un rato
- ◆ Poner a hervir ese caldito resultante y ligarlo con un poco de maizena disuelta en vino blanco, dejándolo como una bechamel ligera, mezclarlo todo y que quede bien unido, colocarlo en una cazuela de barro y cubrir con unas láminas finísimas de queso en aceite, meterlo al horno a 180grados y que se funda un poco.
- ◆ Servirlo

Recomendación de **Emilio Palma**,
Balneario Cervantes. Santa Cruz de Mudela

C/ Madrid, 18 - Tfno.: 926 63 41 46 - LA SOLANA (Ciudad Real)