

# 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**

## AGUACATES RELLENOS DE QUESO CURADO

### Ingredientes para 4 personas

- ◆ 4, 1/2, AGUACATES BIEN MADUROS
- ◆ 3 CUCHARADAS DE NATA
- ◆ 120 Grs. DE QUESO CURADO D.O.
- ◆ 1/2 CUCHARADA DE VINAGRE
- ◆ SAL

### Preparación

- ◆ Se corta el queso en daditos pequeños y se mezcla bien con la nata y el vinagre. Se sazona.
- ◆ Se corta el aguacate por la mitad y se retira el hueso.
- ◆ Se rellena el aguacate con el queso bien mezclado, con el resto de los ingredientes.  
Se sirve frío.

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

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