

MILHOJA DE MELOCOTÓN CON QUESO FRESCO Y NUBE DE QUESO DE OVEJA

INGREDIENTES:

- *Melocotones de Calanda o de Guadix*
- *Queso de Burgos*
- *Anchoas en aceite*
- *Queso de oveja curado*
- *Miel y nueces*



ELABORACIÓN:

Pelar y cortar el melocotón en rodajas que no sean gruesas, cortar el queso de burgos de la misma manera.

En el plato ir colocando intercaladas rodajas de las dos cosas y el segundo o tercer piso de estas cruzar un par de anchoas, para terminar, con el microrallador hacemos una nube de queso de oveja curado, y unas gotas de miel sea a abeja o de caña, podemos guarnecer con unas nueces o dátiles.