

**Producto:** Queso  
**Iniciativa:** Quesería Palomares  
**Cocinero:** Pepe Rodríguez Rey

## Mojete de tomate, queso manchego y almejas

### Ingredientes para 4 personas:

- ✓ 1 kg de tomates pera muy maduros
- ✓ 2 cebolletas
- ✓ ½ diente de ajo
- ✓ 200 gramos de aceite de oliva virgen
- ✓ 100 gramos de aceitunas sin hueso picadas
- ✓ sal y vinagre de jerez al gusto
- ✓ Queso manchego
- ✓ 4 almejas naturales de buen tamaño



### Elaboración:

- 1) Escaldar los tomates pelarlos y despepitároslos, cortarlos en trozos pequeños.
- 2) Picar la cebolleta.
- 3) Picar muy picadito el diente de ajo, y aliñamos con el resto de los ingredientes, dejándolo macerar durante 24 horas.
- 4) Licuamos uno de los tomates, lo ponemos a punto de sal y reservamos.
- 5) En un poco de agua abrimos las almejas.
- 6) Disponemos el mojete de tomate de una forma armónica haciendo forma de círculo, en el interior del círculo colocamos el tomate licuado y la almeja.
- 7) Disponemos unas lascas finas de queso alrededor del mojete como en la foto.

