



## ***Quesadillas manchegas***

### **Ingredientes**

*4 rebanas de Pan de Cruz  
20 gr de nueces peladas  
10 gr de piñones  
10 gr de pasas sin pepitas  
10 gr de miel de caña  
4 lonchas de queso manchego en aceite*

Untamos con una brocha las rebanadas de pan con el aceite donde ha estado el queso, ponemos unas gotas de miel de caña también sobre el pan, añadimos las nueces troceadas, los piñones y las uvas pasas. Colocamos sobre todo el conjunto las lonchas de queso manchego y ponemos a gratinar hasta que el queso comience a fundirse. Obtendremos un sabroso aperitivo con una mezcla sorprendente de sabores.

*IGP Pan de Cruz de Ciudad Real*

