

ZUHEROS



Zuheros ofrece una variada y apetitosa cocina local donde las cachorreñas y el chivo en salsa o el mojete y las setas rebozadas son un perfecto complemento para el visitante que busque tradición, historia y descanso o emociones fuertes en este pintoresco y fascinante pueblo de casas blancas.

Destaca también su afamado aceite con Denominación de Origen de Baena.

Mencionar también la elaboración de quesos de cabra artesanos que gozan de gran calidad. Todos los años se celebra la “Fiesta del Queso Villa de Zuheros”, a finales de septiembre, donde se pueden degustar quesos de cabra artesanos de muchos tipos y variedades.



Ensalada con queso de cabra

INGREDIENTES

- Lechuga.
- Remolacha.
- Zanahoria.
- Cebolla.
- 1 queso de cabra.
- Salmón ahumado.
- Anchoas del cantábrico.
- Nueces.
- Aceite de oliva virgen . extra.
- Vinagre.
- Sal.

ELABORACIÓN

- 1.** Cortamos la lechuga, la cebolla y la zanahoria, y lavamos todo bien.
- 2.** Cuando esta bien enjuagado lo depositamos en la ensaladera. Añadimos el salmón, las anchoas y las nueces. Por último calentamos unos segundos el queso para colocarlo inmediatamente después en el centro de la ensalada.
- 3.** Aliñamos un poco antes de servirla con sal primero, vinagre y por último un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.