

ENSALADA DE SABORES CON PIRULETA DE QUESO CURADO

INGREDIENTES:

PARA LA ENSALADA:

- Raspa de jamón ibérico y o crujiente de jamón.
- Tomates Sherry.
- Costrones de pan tostado.
- Uvas pasas sin pepitas.
- Nueces/ piñones.
- Bote pequeño de maíz
- Champiñones.
- Lata de melocotón y/o piña natural.
- Manzana

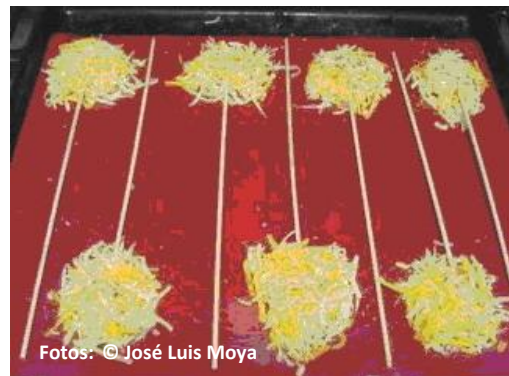


PARA EL ALIÑO:

- Sal.
- Aceite de oliva virgen.
- Cucharadita de Miel.
- Zumo de lima.

PARA LA PIRULETA:

- Queso curado
- Palillo
- Orégano



ELABORACION



Se deposita en un bol de cristal:

- La manzana troceada y pelada.
- El tomate Sherry cortado en dos, o bien las pepitas y gelatinas de varios tomates maduros.
- Las nueces/ piñones.
- Los champiñones frescos laminados.
- La fruta que apetezca troceada...
- El maíz.
- Las uvas pasas sin pepitas.

Para el aliño:

- Se mezcla al gusto: la sal, la miel, el aceite de oliva y el zumo de lima.
- Se bate hasta emulsionar.



- Reservar hasta el emplatado.

Para la piruleta de queso:

- Se ralla el queso curado.
- Sobre una plancha de silicona se hacen montoncitos con el queso rallado.
- Opcional: Se corta un dadito de queso azul y se pone encima.
- Se espolvorea con orégano seco y se introduce un palillo en el montón a modo de piruleta.
- Introducir al horno hasta que se fundan los quesos.
- Sacar del horno y dejar enfriar

Para la presentación individual

- En un vaso de cristal o en copa de coKthail se introducen los ingredientes preparados en el bol.
- Se aliñan con la emulsión de aceite de oliva miel y zumo de lima.
- Se le añaden los costrones crujientes
- Se decora con la piruleta de queso y la raspa de jamón ibérico.
- Opcional:
 - a) Se puede substituir la raspa de jamón por crujiente de jamón.
 - b) Se pueden añadir al plato, pequeños dadito de queso azul.
 - c) Se puede cambiar la piruleta de queso curado por piruleta de morcilla cubierta de fina capa de chocolate negro con crujiente de nueces de macadamia.
 - d) A la presentación final de la ensalada de sabores se le puede incorporar preparado crujiente de cebolla frita (Rostad Lök- fried onion).



VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012

El vino blanco Bellorí Joven 2012 está elaborado con uva verdejo y pertenece a la D.O. Rueda.

Los viñedos están situados en la Dehesa "La Ventosa", a más de 800 metros de altura. Elaborado por Bellorí Vinos.

Este es un vino blanco joven que ha sufrido una maceración en frío, desfogado y fermentación.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012:

Está especialmente recomendado para pastas, arroces, huevos...

NOTA DE CATA VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a fruta, madera y hierbas silvestres. Notas minerales.

Boca: En boca se presenta con una gran entrada y un final largo y goloso. Acidez exacta y recuerdos cítricos.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bellorí Joven 2012: 13.50 grados