

PIRULETAS DE QUESO PARMESANO

INGREDIENTES:

1. Queso Parmesano rallado.
2. Para el palo: Una de las tres opciones.
 - Tira de hojaldre.
 - Barritas de pan crujiente.
 - Palillo de pincho moruno.



Foto tomada de la red

ELABORACION:



- Se depositan sobre una bandeja de silicona montoncitos alineados de queso rallado.
- Se sitúa el palito elegido (hojaldre, barrita de pan crujiente, palillo de pincho moruno).
- Se introduce en el horno durante 10-15 minutos a 190°.



Fotos tomadas de la red



VINO BLANCO IWINE 2009 DE PACO&LOLA ALBARIÑO

El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola es elaborado con uva 100% Albariño y como algo novedoso macerado con nieve carbónica. Pertenece a la Denominación de Origen Rías Baixas. Y pertenece a la añada 2009.

La Bodega Paco & Lola se ha convertido en una de las bodegas más modernas de España, mezclando la modernidad y el respeto del medio ambiente en todos sus procesos.

Los viñedos con los que se elabora El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola están situados en el Valle del Salnés, situado en Pontevedra entre la ría de Arosa y la ría de Pontevedra.

Servir este vino a una temperatura entre 10° y 12°.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO IWINE ALBARIÑO PACO&LOLA: Está especialmente recomendado para marisco gallego y pescado de los fríos mares gallegos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO IWINE ALBARIÑO PACO&LOLA:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo apagado con reflejos verdes.

Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta blanca madura, con tonos de notas florales y deijos balsámicos.

Boca: En boca se presenta Sabroso, con acidez fresca y viva. Largo y elegante postgusto.

Graduación Alcohólica de El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola: 13.00 grados

