

CREMA DE QUESO Y CHICHAS, CON NUECES Y MIEL

INGREDIENTES:

- Pan para tostas.
- Chichas.
- Crema de queso.
- Nueces.
- Miel.



ELABORACION:



- Se tuesta el pan.
- Se fríen las chichas y se desgrasan.
- Se introducen en el vaso de la Termomix, junto con la crema de queso.
- Se tritura y mezcla bien, hasta conseguir una pasta cremosa.
- Se saca del vaso y se extiende sobre cada tosta.
- Se le incorporan nueces al gusto, y se rocían ligeramente con miel.

NOTA: Las nueces se pueden substituir por anacardos y avellanas troceados finas, o bien, por filete de almendra tostada.



VINO BLANCO. Blanco Nieva.

Botella de 75 cl.

VINO BLANCO Blanco Nieva Verdejo 2013.

Nota de cata

- Vista: Color amarillo con tenues irisaciones verdosas.
- Nariz: Intenso, con notas de manzana verde y un fondo vegetal de hinojo y flores silvestres.
- Boca: Glicérico, con cuerpo y con el retrogusto amargo propio del varietal.
- Graduación: 12,5º