

MILHOJAS DE FOIE, MANZANA CAMELIZADA Y QUESO

INGREDIENTES:

- Foie.
- Manzana reineta/golden.
- Queso.
- Papel de horno.
- Azúcar.
- Vino tinto.
- Agua.



ELABORACION:



En el fondo de un molde se pone un papel de horno para que con posterioridad se pueda desmoldar su contenido.

Se cortan las manzanas en rodajas finas y se dispone, una primera capa en el fondo del molde.

Se superponen seguidamente: una segunda capa de foie, una capa de manzana, una capa de queso y otra de manzana.

Se prensa, se desmolda y se parte en cuadrados de media ración.

Se hace una reducción de vino tinto y azúcar.

Se procede al emplatado de las milhojas, adornando el plato con la reducción del vino y el azúcar (desde biberón) o napando muy poquito con vino tinto, y/o caramelizando con el mechero la parte superior de la milhoja.



El vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica está elaborado con uvas Macabeo y Chardonnay. Pertenece a la D.O. La Mancha.

Este vino es realizado por Bro Valero Bodegas y Viñedos que nace en 1998, teniendo 69 Hectáreas de explotación vitivinícola en la Finca La Navarra.

El viñedo se encuentra en Villarrobledo en la provincia de Albacete a una altura sobre el nivel del mar de unos 710 metros. Vendimia nocturna.

Este Blanco tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble americano con bastonages, macerándose en sus propias lías.

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

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA:

Está especialmente recomendado para carnes blancas, pescados, mariscos, arroces, pastas...

NOTA DE CATA VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA:

Vista: En vista se presenta color amarillo dorado.

Nariz: En nariz se presenta con aroma de intensidad alta. Notas a flores y madera bien integradas.

Boca: En boca se presenta con estructura, untuoso y con un gran cuerpo. Postgusto persistente.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica: 14.00 grados