

QUESO Y CONFITURA DE PIMIENTOS VERDES

INGREDIENTES:

- Pan Aceite.
- Pimientos verdes.
- Queso curado.
- Azúcar.



Fotos: José Luis Moya P.

ELABORACION:



Se cortan los pimientos en dados pequeños.

En una sartén se dispone un poquito de aceite y se fríen los pimientos.

Cuando están blandos se añade el azúcar necesario hasta obtener el toque al gusto de la confitura de pimientos verdes.

Se tuesta ligeramente el pan cortado y se dispone en platos.

Las tostas se cubren de la confitura y se ralla el queso curado, procediendo a introducirlo al horno por escasos segundos.

Esta elaboración admite otros productos sobre el queso.

Marida muy bien con un tinto joven.



SIERRA HONDA 2006

BODEGA ANTONIO APARICIO

Zona de Vinos Sierra de Salamanca Tinto joven.

Un tinto con un color muy intenso. Nariz profunda (fruta roja y mora). En boca no tiene la rusticidad de la zona. Sorprende por la robustez, destaca su cuerpo y concentración. Embiste bien.