

TRINXAT DE PATATA, PANCETA Y COL

INGREDIENTES: 4 personas

- o 1 kg de patata.
- o 2 Hojas de Laurel.
- o 200 gramos de panceta.
- o 1/4 kg de repollo.
- o 3 dientes de ajo.
- o AOVE



ELABORACION:



Se lava la col y se corta fina en juliana.

Se pelan las patatas. En una cazuela se ponen a hervir con sal y laurel.

Se corta la panceta en trocitos pequeños.



Se laminan los ajos y se sofríen en una sartén hasta dejarlos dorados.

En esa misma sartén, a fuego lento, se fríe la panceta hasta conseguir que adopte un color dorado.

Se incorpora la col escurrida y se refríe lentamente.

Se le añaden las patatas cocidas y trituran con el tenedor durante un tiempo.

Se sazonan.

Cuando hayan perdido todo el agua, se introducen en un molde y se llevan al frigo para que enfríen.



A la hora de servir, se desmoldan y cortan en rectángulos y se doran a fuego fuerte en la sartén (o en la plancha) para que el exterior quede crujiente.



Para la presentación, se pueden aportar diversas salsa:

- Lactonesa.
- Romescu.
- Salsa de champiñones.
- Salsa con queso de roquefort, etc.

O bien salsas frías o calientes:



SALSAS CALIENTES

- Velouté de ave
- Salsa de pan
- Coulis de tomate y chalota al Oporto
- Salsa de foie
- Salsa Curry
- Salsa Mornay
- Salsa de calabaza

SALSAS FRÍAS

- Chutney de ajo
- Salsa Cumberland
- Salsa de queso parmesano y Jerez
- Salsa Gloucester
- Salsa de cerezas picante
- Chiltomate
- Skordalia de nueces



VINO TINTO EL PUNTIDO 2008

El vino tinto El Puntido 2008 está elaborado con uva 100% Tempranillo y pertenece a la D.O.C. Rioja. Su enólogo es Marcos Eguren.

El viñedo está situado en la localidad de la Rioja Alavesa de Párganos-Laguardía en la Finca El puntido, con una edad superior a los 30 años. Y a una altitud sobre el nivel del mar de 600 metros.

Este vino ha tenido una crianza de 16 meses en barrica de roble Francés.

Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º, antes de ser servido es recomendable decantarlo media hora antes.

MARIDAJE DEL VINO TINTO EL PUNTIDO 2008: Está especialmente recomendado para todo tipo de platos, como carnes, asados...

NOTA DE CATA VINO TINTO EL PUNTIDO 2008:

Vista: En vista se presenta color granate.

Nariz: En nariz se presenta con aroma intenso, complejo y elegante.

Boca: En boca se presenta dulce, amplio y carnoso.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto El Puntido 2008: 14.50 grados.