

DESAYUNO DE NARANJAS Y LIMONES

INGREDIENTES : 2 PERSONAS

- 2 Naranjas.
- 2 huevos.
- 1 limón.
- AOVE
- Sal.
- Vinagre.
- Rodajas de longaniza.
- Diente de ajo.

OPCIONAL:

- Manzana.
- Picatostes naturales.
- Pasas.
- Nueces y/o piñones.
- Aceitunas.
- Queso azul.



ELABORACION:



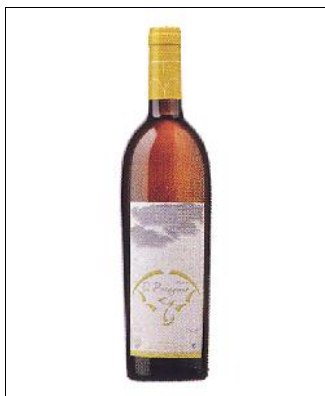
- Se pelan las dos naranjas y el limón.
- Se trocean.
- Se depositan en un bol y se reservan.
- En una sartén, se fríen dos huevos y se incorporan al bol de las naranjas con todo su aceite.
- Se hace un machado con el diente de ajo y un poquito de sal en un mortero.
- Se le añade un chorrito de vinagre y se vierte sobre el bol.
- Se rompen los huevos.
- Se cortan las rodajas de longaniza y se mezcla, dejándolo al punto de sal.

OPCIONAL:

Esta elaboración puede quedar también muy bien, si al preparado



anterior se le añade una manzana troceada en daditos, picatostes naturales, nueces/ piñones, aceitunas, uvas pasas sin pepitas y queso azul.



El Paraguas Atlántico Blanco 2012

Bodegas El Paraguas

D.O. Ribeiro

Elegante, graso y con una excelente combinación de frutuosidad y acidez, El Paraguas Atlántico 2012 está elaborado mediante el ensamblaje de las tres grandes uvas autóctonas gallegas, a partir de viñedos viejos. Si con su cosecha inaugural, la 2011, El Paraguas Atlántico ya consiguió el aplauso de la crítica, esta añada 2012 supera a la anterior. Un blanco elegante, graso, que combina aromas de frutas, cítricos, tonos de hierba recién cortada y notas florales y de romero que le aportan personalidad.