CHUPACHUPS DE MORCILLA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- Morcilla curada.(Hergaher: Carbajosa de la Sagrada. Salamanca).
- Almendras tostadas.
- Chocolate.
- Palito para el chocolate.

ELABORACION:

- Se parten rodajas de morcilla.
- Con las palmas de las manos se hace una bola de masa de morcilla, en cuyo interior se deposita una almendra tostada/avellana/piñones/trozo de fruta escarchada .
- Se dejan en el frigorífico 3 horas.
- Se les introduce el palito a modo de chupachups.
- Se baña la cabeza en chocolate.
- Se las reintroduce en el frigorífico.

NOTA: Antes de presentar los chupachups en la mesa se les debe dejar a temperatura ambiente al menos 20 minutos.
También se pueden presentar recubiertos de frutos secos: anacardos, avellanas.

VINO BLANCO CON CRIANZA COMA ALTA 2011

Viticultors Mas d'en Gil nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Garnacha Blanca y Viognier y presentado en formato 0,75 L
Coma Alta 2011
Tipo: Vino blanco con crianza
Productor: Viticultors Mas d'en Gil
Denominación de origen: Priorato (España)
Uvas: Garnacha Blanca y Viognier
Botella: 0,75 L
Envejecimiento: Parcialmente fermentado en barrica.
Graduación: 15,0%