

BOMBÓN DE MORCILLA QUESO CURADO Y PRALINÉ DE GALLETAS

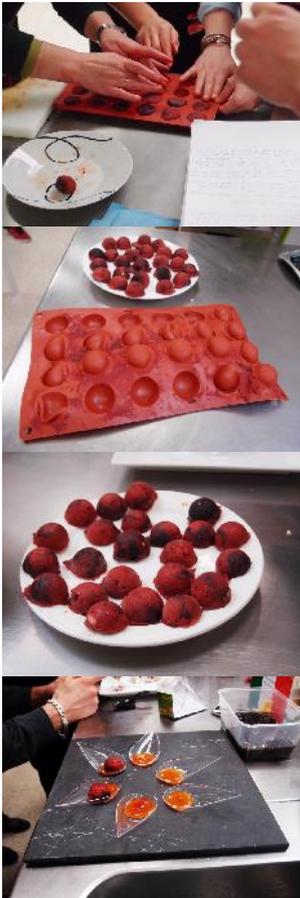
INGREDIENTES:

- Morcilla semicurada Hergaher de Carbajosa de la Sagrada.
- Queso curado.
- AOVE
- Galletas María.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



PRALINÉ DE GALLETA:

- Galleta María + aceite + agua hasta que se trabe la masa.

BOMBÓN DE MORCILLA:

- Se trocea la morcilla.
- Se bolea y se lleva a un molde de silicona previamente untado en aceite.
- Se enfría sin que llegue a congelarse.
- Se desmolda.
- Se presenta acompañada de un pequeño toque de praliné de galleta María y virutas de queso curado.

NOTA: También se puede presentar la tapa con un fondo de cebolla caramelizada y avellana molida y/o anacardos.





Ossian

Blanco con crianza 2009

Bodegas Ossian V. T. Castilla y León

Desde su aparición con la añada 2005, Ossian encabeza la nómina de vinos de élite nacionales, conformada por blancos elaborados según las pautas de los grandes borgoñas, fermentados y criados en roble francés. No puede perderse este vino de culto nacido de un viñedo prefiloxérico y ecológico de 150 años de antigüedad. Un blanco con diez meses de crianza en barricas.