

PILAW DE TRIGO, LANGOSTINOS, SALSA DE QUESO AZUL Y HUEVAS DE TRUCHA

INGREDIENTES : 4 personas

- o 8 langostinos.
- o 200 gr. de trigo.
- o 100 gr. queso azul.
- o 1 cebolla.
- o 50 gr. huevas de trucha.
- o Jugo de carne.
- o Nata.
- o AOVE.
- o Sal.
- o Leche.



ELABORACION:



PREPARACIÓN DEL PILAW DE TRIGO

Se cuece el trigo en agua con sal, como si fuera arroz durante 5 minutos.

Una vez cocido, se saltea con jugo de carne... (si puede ser, de rabo de toro ya usado en otras recetas).

ELABORACIÓN DE LA SALSA

- En una sartén se pone un chorrito de AOVE, y se rehoga la cebolla.
- Se le incorpora el queso azul, la leche y la nata.
- Se cuece hasta que se deshaga.
- Se tritura todo en la Termomix.
- Se pasa por un chino.

LANGOSTINOS

- Se pelan respetando la cola.
- Se evisceran.
- Se saltean en una sartén hasta que adquieran la forma de góndola.



PRESENTACION

En la base del plato se deposita el trigo salteado con salsa de rabo. Encima se superponen los langostinos cruzados dando volumen. Se coronará el plato con las huevas de trucha.

	VINO BLANCO BRO VALERO FERMENTADO EN BARRICA 2010 El vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica está elaborado con uvas Macabeo y Chardonnay. Pertenece a la D.O. La Mancha. Este vino es realizado por Bro Valero Bodegas y Viñedos que nace en 1998, teniendo 69 Hectáreas de explotación vitivinícola en la Finca La Navarra. El viñedo se encuentra en Villarrobledo en la provincia de Albacete a una altura sobre el nivel del mar de unos 710 metros. Vendimia nocturna. Este Blanco tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble americano con bastonages, macerándose en sus propias lías. Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º. MARIDAJE DEL VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA: Está especialmente recomendado para carnes blancas, pescados, mariscos, arroces, pastas... NOTA DE CATA VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA: Vista: En vista se presenta color amarillo dorado. Nariz: En nariz se presenta con aroma de intensidad alta. Notas a flores y madera bien integradas. Boca: En boca se presenta con estructura, untuoso y con un gran cuerpo. Postgusto persistente. Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica: 14.00 grados
--	--