

NUGGETS DE MORCILLA PICANTE Y CONFITURA DE TOMATE:

INGREDIENTES:

Para 14-15 Nuggets

- Morcilla gorda picante cortada en rodajas de 1 centímetro.
- Hacer cuadrados y/o cortar la morcilla con cortapastas.
- 3 Huevos.
- Pan rallado.
- Copos de puré de patata o en su defecto avellana molida, en igual proporción al pan rallado.
- Confitura de tomate para la base.



ELABORACIÓN:



- 1- Se trocea la morcilla en cuadrados o bien con el corta pastas se plantean algunas figuras.
- 2- Se batan los huevos.
- 3- Se pasa la morcilla por el huevo y por la mezcla de pan rallado y avellana molida.
- 4- Se torna a pasar por huevo y avellanas + pan rallado.
- 5- Se hace la confitura de tomate.
- 6- Se dispone la morcilla rebozada sobre una bandeja con papel de cera para que no se pegue
- 7- Se hornea la morcilla a 200º durante 4-5 minutos.
- 8- Cuando el exterior tenga un color tostado se sacan del horno y se dejan enfriar.
- 9- Se sirve sobre la base de confitura de tomate.



VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009 VERDEJO



El vino blanco Shaya Habis 2009 está elaborado con uva 100% Verdejo, de cepas viejas de pequeña producción, y pertenece a la D.O. Rueda.

Los viñedos están situados en Segovia, en la parte más Suroeste de esta denominación de Origen.

Este Blanco fermentado en barrica tiene una crianza de 7 meses en barricas nuevas. Tiene una producción limitada a 10000 Botellas.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO SHAYA HABILIS 2009: Está especialmente recomendado para carnes blancas, asados, legumbres, quesos de oveja.

NOTA DE CATA VINO BLANCO SHAYA HABILIS 2009:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo.

Nariz: En nariz se presenta sutil y complejo. Fruta madura conjugada con especias y tostados.

Boca: En boca se presenta sabroso, frutal y serio. Final muy largo con recuerdos ahumados.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Shaya Habis 2009 : 13.50 grados