

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 corta-pastas.
- 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.



ELABORCIÓN:



- 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 TINTO VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 2009

El vino Tinto Valbuena 5º año 2009 está elaborado con 80% Tinto Fino y 20% merlot, con partes de malbec. Pertenece a la D.O. Ribera del Duero.

Este vino ha tenido de crianza 16 meses en barrica de roble americano y francés.

Es el vino más joven de las Bodegas Vega Sicilia.

Obtuvo 94 puntos en la Guía Peñín de 2011

Su temperatura recomendable de consumo son 18°C

NOTA DE CATA DEL VINO TINTO VALBUENA 5º AÑOS 2006 DE VEGA SICILIA:

Vista: en vista se presenta con color rojo picota con ribete naranja.

Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta roja madura.

Boca: en boca es sabroso, elegante y fresco. Taninos suaves y madera bien integrada. Postgusto largo y persistente.

MARIDAJE DEL VINO TINTO VALBUENA 5º AÑOS 2008 DE VEGA SICILIA:

Combina bien con sopas y preparados de verdura como la porrusalda, pisto con huevo o judías verdes con foie, aves como la pularada o el capón, carnes a la parrilla, cibet de liebre, guisos y estofados de carnes, arroz con verdura, o con bogavante, cordero asado o en caldereta.