

WOK DE VERDURAS CON ATÚN SECO EN MOVIMIENTO

INGREDIENTES: 4 personas

- o 1 cebolla.
- o 1 col china.
- o 1 pimiento.
- o 1 pak choy o acelga.
- o 1 zanahoria.
- o 100 gr. judías verdes o tirabeques.
- o 1 Paquete de soja.
- o Trigueros.
- o 20 gr. almendra marinadas.
- o Aceite de soja.
- o Soja.



ELABORACION:



Se cortan las verduras en juliana muy fina, menos la soja que se deja entera.

En una sartén o en un wok extendemos un chorrito de aceite de soja.

A fuego muy fuerte, se saltean las verduras por orden de dureza:

- la cebolla,
- la zanahoria,
- el pimiento,
- las judías verdes
- la col y la acelga.



Una vez salteadas, (deben quedar al dente), se añaden las almendras laminadas.

Fuera del fuego se le incorpora la salsa de soja, (para evitar que queden saladas).

Se termina el plato incorporando como decoración el atún seco que debido al calor de las verduras tendrá un efecto de movimiento.





VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011

El vino blanco Albariño Zíos de Lusco está elaborado con uva albariño 100%. Pertenece a la D.O. Rías Baixas, dentro de la subzona del Condado de Tea (Pontevedra).

Elaborado a partir de uvas procedentes de viticultores concertados localizados en As Neves, sobre suelos graníticos moderadamente ácidos y profundos. Con un seguimiento constante de los viñedos, se vendimia en cajas de 15 kilo y selección manual de la uva en mesa.

Con una maderación en frío y fermentación alcohólica durante entre 15 y 18 días a temperatura controlada, con una crianza sobre lías finas durante tres meses. Se clarifica y estabiliza en frío, produciéndose una edición limitada a 35.000 botellas. Tiene 91 puntos en la Guía Peñín 2013.

Servir este vino a una temperatura muy fría, entre 9º y 12º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011:
ES idóneo con pulpo, en todas sus formas, risottos, mariscos y pescados.

NOTA DE CATA VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011:
Vista: Presenta un brillante color amarillo pálido, con ribetes verdosos.
Nariz: Potente, muy varietal, con aromas florales, frutas de hueso y fondo a cítricos.
Boca: Ligeramente abocado, es fresco con una buena acidez y aromas florales y cítricos que persisten en boca.

Graduación Alcohólica del Vino blanco Albariño Zíos de Lusco 2011: 12,8 grados.