

CALABACIN A LA PLANCHA CON QUESO DE CABRA Y TOMATE

INGREDIENTES:

- Tomates.
- Azúcar.
- Calabacín.
- Tostas de pan.
- Queso de cabra.
- Aceite.



ELABORACION:



CONFITURA DE TOMATE:

- Se cortan los tomates en daditos y se ponen al fuego hasta que estén pochados.
- Se les añade el azúcar al gusto hasta conseguir la confitura.

CALABACÍN:

- Se corta en lonchas finas el calabacín con su piel.
- Se sazonan.
- Se pasan por la plancha hasta conseguir el punto deseado.

PRESENTACIÓN:

- Se extienden las tostas sobre un plato.
- Encima de cada tosta se depositan dos rodajas de calabacín.
- Sobre el calabacín se desmiga queso de cabra.
- Se corona cada tosta con una cucharadita de confitura de tomate.



VINO BLANCO ALBARIÑO PAZO PIÑEIRO 2010

El vino blanco Albariño Pazo Piñeiro 2010 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 los viñedos del Pazo de Piñeiro, sobre suelos profundos de granito. 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 25 días a 14º, con una crianza sobre lías finas durante diez meses.

Se clarifica y estabiliza en frío, produciéndose una edición limitada a 7.000 botellas.

Tiene 95 puntos en la Guía Peñín 2013.

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

MARIDAJE DEL VINO BLANCO ALBARIÑO PAZO PIÑEIRO 2010:

Es idóneo con pulpo, en todas sus formas, risottos, mariscos y pescados.