

CHAMPIÑONES RELLENOS DE BACON Y QUESO CURADO SOBRE CREMA DE AJO

INGREDIENTES:

- o Se elabora la crema de ajo.
- o 200 g de bacon.
- o 200 g. de queso curado rallado.
- o 1 Cebolla.
- o AOVE.
- o Sal.
- o ¼ de litro de nata.
- o 10 champiñones grandes.



ELABORACION:



Se disponen en una bandeja, con fondo de silicona, los sombreros de los 10 champiñones previamente desprovistos de su pie. Se le añade al fondo una gotita de aceite y se salpimientan.

En una sartén se sofríe la cebolla.
Se le añaden los pies del champiñón troceado.
Se le incorpora el ¼ litro de nata y el bacon, y se deja a fuego lento.
Se le añaden los 200 g. de queso rallado.

Con el preparado, se rellenan los sombreros de los champiñones, coronando con un poquito de queso rallado.
Se introduce la bandeja al horno a 200º, 8 minutos.

Se emplata, decorando al gusto.





VINO BLANCO MILMANDA 2011:

Forma parte de la D.O. Conca de Barberá.

Realizado a partir de uva chardonnay.

Es elaborado en barricas de roble nuevo francés procedente de nevers durante 12 meses en contacto con las lías.

En su elaboración cuenta con un proceso de fermentación de 2 a 3 semanas realizada en barrica 100% más manoláctica a una temperatura controlada de 16°C.

Este vino conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial durante los próximos 4-6 años.

NOTA DE CATA DE VINO BLANCO MILMANDA 2011:

En vista destaca por su color dorado pálido con reflejos topacios.

En nariz ofrece aromas intensos con fondos lácticos de frutas maduras y especias con notas de albaricoque y de frutas exóticas.

En boca mantiene una buena intensidad y buen equilibrio entre los ácidos, es amplio y complejo evolucionando a un largo postgusto.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO MILMANDA 2011:

Este vino es ideal para acompañar con carnes blancas, pescado blanco al horno, quesos de pasta cruda semicocida y con rissottos.

Servir este vino a una temperatura de 10-12°C.

Graduación Alcohólica del Vino blanco milmanda: 14 grados.