

ENSALADA FRESCA MURCIANA

INGREDIENTES:

- Bote de tomate de pera.
- 1 Cebolleta.
- Aceitunas negras sin hueso.
- Bonito en aceite.
- 2 Huevos.
- Sal.
- Vinagre.



ELABORACION:



En un cuenco de cristal:

- Se pica la cebolleta en brunoise, dados muy pequeñitos.
- Se abre la lata de tomates y se trocean, también en dados pequeños.
- Todo el jugo de la lata y los tomates picados se depositan en el bol.
- Se le añade bonito de lata.
- Con un chorretón del aceite del bonito, y un poco de vinagre y sal se aliña el preparado.
- Se cuecen dos huevos y se incorpora al cuenco muy picaditos.
- Se le añade una lata de aceitunas negras, sin hueso, troceadas y se mezclan los diversos ingredientes removiendo con cuchara.
- Se deja al punto de sal.
- Finalmente, se recubre el bol con un film y se lleva al frigorífico durante dos horas al menos, quedando listo para emplatar.

NOTA:

Este plato se sirve frío y se puede acompañar de costrones de pan frito.



La ensalada fresca Murciana, es típica de esta región, así como un plato que llaman la “magra” que se consume con frecuencia a lo largo del caluroso verano.



VINO TINTO JUAN GIL 2011

D.O. Jumilla

Vista: En vista se presenta color Picota intenso con ribete granate.

Nariz: En nariz se presenta con un equilibrio de aromas entre frutas negras maduras, torrefactos y notas ahumadas.

Boca: En boca se presenta con armónico y equilibrado, Taninos nobles de fruta muy madura. Postgusto largo y elegante.

Está especialmente recomendado para carnes, tanto rojas como blancas, buey, cerdo...

