TRUFAS

INGREDIENTES:

- 300 gr de cobertura negra de chocolate al 50% de cacao.
- 300 gr nata 35% MG.
- 30 gramos de mantequilla.
- ½ copa de brandy (60 gramos en peso).
- Una cucharadita de curry.

ELABORACION:

- Se integran todos los ingredientes en el vaso de la termomix.
- Se programa:
  - Velodidad 3
  - Temperatura: 60 grados
  - Tiempo: 10 minutos
- Cuando se termina el proceso, se vierte a un molde y se lleva al congelador.

ELABORACIÓN TRADICIONAL:

- Poner al fuego la nata, el curry, el brandy y la mantequilla.
- Hervir y retirar del fuego.
- Esperar cinco minutos.
- Se añade la cobertura de chocolate.
- Se vierte en el molde y al congelador.
- Se puede sacar la masa discretamente templada y proceder con las manos o con el descorazonador de frutas:

Fotos: © José Luis Moya

- Para adornar las trufas se puede utilizar: cacao, coco, frutos secos, confeti de colores, etc.

VINO GENEROSO VALDESPINO OLOROSO DON GONZALO VOS

Valdespino (Grupo Estévez) nos presenta este vino de Jerez-Manzanilla (España), creado a partir de uvas Palomino Fino y presentado en formato 0,37 L
Valdespino Oloroso Don Gonzalo VOS
Tipo: Vino generoso
Productor: Valdespino (Grupo Estévez)
Denominación de origen: Jerez-Manzanilla (España)
Uvas: Palomino Fino
Botella: 0,37 L
Valoración: La gama de vinos viejos de Valdespino es una gama de vinos únicos, envejecidos durante más de 20 años (VOS, Vinum Optimum Signatum 'vino óptimo seleccionado') y 30 años (VORS, Vinum Optimum Rare Signatum 'vino óptimo y extraordinario seleccionado'), vinos con mucho carácter, intensos, complejos y profundos.
El Oloroso Don Gonzalo procede de los pagos Carrascal y Macharnudo, y, como sus "hermanos" VORS, superan el límite de vejez establecido por la legislación. Como corresponde a sus cerca de 30 años de crianza, es un oloroso poderoso, intenso, aunque con un ligero y agradable toque abocado.
Graduación: 20,0%