

CHUPACHUPS DE MORCILLA Y ANACRDOS

INGREDIENTES:

- Morcilla curada. (Hergaher: Carbajosa de la Sagrada. Salamanca).
- Frutos secos: Almendras, avellanas tostadas, anacardos
- AOVE
- Palito para el chocolate.



ELABORACION:



- Se parten rodajas de morcilla.
- Con las palmas de las manos se bolea la masa de morcilla, en cuyo interior se deposita una almendra tostada/avellana/piñones/trozo de fruta escarchada .
- Se dejan en el frigorífico 3 horas.
- Se les introduce el palito a modo de chupachups.
- Se baña la cabeza en aceite
- Se reviste de anacardos o de cualquier fruto seco molido en grano grueso.

NOTA: Antes de presentar los chupachups en la mesa se les debe dejar a temperatura ambiente al menos 20 minutos.

También se pueden presentar esta elaboración con una base de cebolla caramelizada, praliné de de galletas María y virutas de queso curado.

**Ossian**

Blanco con crianza 2009

Bodegas Ossian V. T. Castilla y León

Desde su aparición con la añada 2005, Ossian encabeza la nómina de vinos de élite nacionales, conformada por blancos elaborados según las pautas de los grandes borgoñas, fermentados y criados en roble francés. No puede perderse este vino de culto nacido de un viñedo prefiloxérico y ecológico de 150 años de antigüedad. Un blanco con diez meses de crianza en barricas.