

CHUPACHUPS DE FARINATO, CEBOLLA CARMELIZADA Y ANACARDOS

INGREDIENTES:

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



ELABORACION:



- Se parten rodajas de farinato.
- Con las palmas de las manos se bolea la masa de farinato, en cuyo interior se deposita una almendra tostada /avellana/piñones/trozo de fruta escarchada, etc .
- 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.





VINO BLANCO CALENDAS 2013 DE OCHOA

El vino blanco calendas 2013 de Ochoa está elaborado con 70% Viura, 23% Chardonnay y 7% Moscatel. Pertenece a D.O. Navarra y su enólogo es Adriana Ochoa.

Las Calendas son el primer día del año lunar según el calendario usado por los Romanos.

Para elaborar el vino blanco calendas 2013 de Ochoa, se despallan los racimos y se presan a baja presión. El mosto obtenido de este proceso se traslada a depósitos de acero inoxidable donde se produce la fermentación a 18°C.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO CALENDAS 2013 DE OCHOA:

Está especialmente recomendado para pescados a la plancha, ensaladas, comida oriental, pasta...

NOTA DE CATA VINO BLANCO CALENDAS 2013 DE OCHOA:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo, brillante y pálido.

Nariz: En nariz se presenta con aromas florales, destacando aromas de cada variedad.

Boca: En boca se presenta Frutado, sabroso, fresco y con notas florales procedentes de la uva moscatel.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco calendas 2013 de Ochoa: 12.50 grados