

MORCILLA DE ARROZ CON KINOA

INGREDIENTES:

- Ajo pelado cortado muy fino.
- Media cebolla muy picadita.
- Comino molido ½ cucharadita.
- Media morcilla de Arroz.
- 150 gramos de Kinoa¹.
- Tres veces más de caldo que se va añadiendo...
- Pimienta.
- 50 gramos de frutos secos, rotos, no muy machados: anacardos, macadamias, avellanas...



ELABORACIÓN:



- 1- Dorar el ajo en aceite.
- 2- Añadir cebolla picadita.
- 3- Desmenuzamos la morcilla.
- 4- Añadimos el comino.
- 5- Integramos los 50 gramos de frutos secos.
- 6- Incorporamos los 150 gramos de kinoa y vamos añadiendo caldo mientras removemos.
- 7- Tiempo de cocción en torno a 15 - 20 minutos según el fuego.
- 8- Emplatar.

¹ La quinua o kinoa es una planta alimenticia de desarrollo anual, dicotiledónea que normalmente alcanza una altura de 1 a 3 m. Es un cultivo que se produce en los Andes de Bolivia, Perú, Argentina, Chile, Colombia y Ecuador, así como en Estados Unidos. Bolivia es el primer productor mundial, seguido de Perú y Estados Unidos. Se denomina pseudocereal porque no pertenece a la familia de las gramíneas que engloba los cereales "tradicionales", pero debido a su alto contenido de almidón su uso es el de un cereal.

IMPORTANTE : la kinoa suele absorber como tres veces más de caldo que su peso...



VINO TINTO BALBÁS ALITUS RESERVA ESPECIAL 2004

El vino tinto Balbás Alitus Reserva Especial está elaborado con uva tempranillo 75%, Cabernet Sauvignon 10% y Merlot 5%. Pertenece a la D.O. Ribera del Duero.

Elaborado con esmero. Tiene una crianza de 36 meses comenzando en 12 meses en barrica de roble francés, 12 meses en barrica de roble americano y para terminar, 12 meses en barrica de duelas de roble francés y fondos de roble americano, lo que le proporciona una gran complejidad. Para redondearlo, está 36 meses en botella antes de presentarse en el mercado.

El Magazine Wine & Spirits ha concedido 94 PUNTOS al Balbás Alitus Reserva Especial 2004.

Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º, antes de ser servido es recomendable decantarlo media hora.

MARIDAJE DEL VINO TINTO BALBÁS ALITUS RESERVA ESPECIAL 2004:

Es idóneo para carnes rojas, caza y quesos curados.

NOTA DE CATA VINO TINTO BALBÁS ALITUS RESERVA ESPECIAL 2004:

Vista: En vista se presenta con un bello color cereza con matices rubí. Destaca por su notable profundidad y densidad de pigmentación. Brillante y limpio, con delicada corona color teja.

Nariz: En nariz se presenta destaca el largo tiempo en crianza y ensamblaje de sus tres variedades.

Boca: En boca se muestra con una suavidad aterciopelada. La acidez y los taninos siguen presentes y en boca explota sensaciones de gran succulencia.

Graduación Alcohólica de el vino tinto Balbás Alitus Reserva Especial 2004: 14 grados