

ENSALADA DE GULAS, PATATA ESCABECHADA, PIMIENTO ASADO Y ACEITE DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES : 4 personas

- o 1 paquete de gulas.
- o 2 dientes de ajo.
- o 1 guindilla.
- o 1 pimiento rojo.
- o AOVE
- o 2 patatas.
- o Vinagre de vino.
- o Almendras.
- o Sal.
- o 1 bolsa de gourmet.
- o Ramita de romero.



ELABORACION:



Las gulas: Se saltean las gulas en una sartén con AOVE, ajo y una guindilla.

- Se reservan.

El pimiento se asa durante 40 minutos, a 180 grados, dándole la vuelta a la mitad del tiempo de asado.

- Se pelan y se le retiran todas las semillas.
- Se corta en juliana.



Las patatas se cocinan como si fuesen para tortilla.

- Se les añade una ramita de romero.
- También se pueden hacer al horno, a 140 grados, durante 30 minutos con sal y aceite.
- Se dejan escurrir.
- Seguidamente, se les hace un escabeche con: el ajo, vinagre de vino y un poco de agua y sal.



Al pimiento, una vez asado y cortado en juliana, se le añade un poco del escabeche de las patatas.

El aceite de frutos secos

- Se dora la almendra en el horno durante 6-8 minutos.
- Se mezcla con el aceite de oliva.





PRESENTACION

En la base del plato, depositamos 3-4 láminas de patata en abanico.

Superpuestos los pimientos cortados en juliana.

Encima un bouquet de gourmet, (pamplina, berros, canónigos, lechuga, escarola) aliñado con un poco del escabeche.

Sobrepuestas, las gulas.

Se decora el conjunto con unas láminas de ajo, el aceite de almendras y si se desea se le incorpora un crujiente de cebolla.

También se puede adornar el plato con reducción de vinagre balsámico.



VINO BLANCO CON CRIANZA CLOS NELÍN 2011

Clos Mogador nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Garnacha, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedro Ximénez y Marsanne y presentado en formato 0,75 L

Clos Nelín 2011:

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Clos Mogador

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Garnacha, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedro Ximénez y Marsanne

Botella: 0,75 L

Envejecimiento: Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés.

Graduación: 14,0%