

TOSTÓN AL HORNO

INGREDIENTES:

- Un tostón, tostón...
- Hojas de laurel.
- Sal.
- Manteca de cerdo.
- Cubilete de aceite.

PARA EL MAJADO

- Cabeza de ajos.
- 3 vasos de vino blanco.
- Tres chupitos de Wiski.
- Romero.
- Orégano.
- Vasito de agua.
- Cazuela de barro.



ELABORACION:



PREPARACIÓN DEL TOSTÓN

- Abierto el tostón por la mitad, se cubren sus hemisomas con hojas de laurel y se bridan con hilo.
- Se sala la parte interna.
- Seguidamente se recubre todo el tostón con una capa fina de manteca.

PREPARACIÓN DEL MAJADO

Se puede hacer la preparación un día antes.

- Se macha en el mortero una cabeza de ajos y se reserva en un bol.
- Se le añaden tres vasitos de vino y tres chupitos de Wiski.
- Se incorpora romero picado y orégano.
- Se ralla nuez mosca y se incorpora una pizca de pimienta.
- Por último, se añade el cubilete de aceite y el vaso de agua.
- Se introducen todos los ingredientes en una botella y se mezclan.

ASADO:

- Se depositan las mitades del tostón en una fuente de barro amplia.
- Antes del asado del tostón, se vierte el contenido de la botella sobre los costillares, y se lleva al horno de leña.



- Se vigila, y de vez en cuando, se napa todo el tostón con el líquido si fuere preciso.
- Finalmente se le da la vuelta por el lado de la piel para que ésta adquiera el tono dorado y quede crujiente.

PRESENTACIÓN:

- Es tradición trocearlo con el borde de un plato y servirlo caliente y en su jugo.
- También se puede acompañar la ración, con escarola, y granadas aliñadas con aceite de avellanas.



LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN...2010

Vino tinto de garnacha con DO Calatayud, que resulta cálido, untuoso y elegante. Origen: Calatayud Uva: Garnacha Aromas: Frutos rojos, especias, tostados, mentolados,...

Sin duda un vino muy bien conseguido, elaborado a partir de viñas viejas, situadas en una altitud considerable, 720 metros sobre el nivel del mar.

Con una crianza de 10 meses en barricas de roble nuevo francés, presenta aromas que van desde ricos frutos rojos, hasta notas de especias y ricos tostados, también mentolados, monte bajo y un toque de laurel. Con buen cuerpo y elegante en boca resulta una garnacha muy singular.