

PASTEL DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES:

- 3 cebollas grandes.
- AOVE.
- Sal.
- Pimienta.
- Orégano.
- 150 gramos de queso rallado.
- 8 huevos.
- 1 litro de nata de 35% MG.



ELABORACION



- 1- Se cortan las tres cebollas grandes en juliana.
- 2- Se pocha la cebolla y se reserva.
- 3- Se pone a hervir el litro de nata.
- 4- Cuando está en ebullición se retira la nata del fuego y se le añaden los huevos previamente batidos, moviendo fuerte con la varilla... (no cocer)
- 5- Se añade la cebolla pochada.
- 6- Se añade el queso rallado.
- 7- Se recubren los moldes de mantequilla y se espolvorean las paredes con pan rallado.
- 8- Sobre los moldes se vierte la mezcla.
- 9- Se introducen los moldes directamente al horno a 185 grados durante 25/30 minutos...





VINO BLANCO CON CRIANZA FONT DE LA FIGUERA BLANC 2011

Clos Figueras nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Viognier, Garnacha Blanca y Chenin Blanc y presentado en formato 0,75 L

Font de la Figuera Blanc 2011:

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Clos Figueras

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Viognier, Garnacha Blanca y Chenin Blanc

Botella: 0,75 L

Valoración: Elaborado principalmente con uva viognier, aunque también con garnacha blanca y chenin (15%), y criado en barrica.

Un blanco de calidad que destaca en una zona conocida esencialmente por sus grandes vinos tintos, el Priorato.

Envejecimiento: Envejecido en barricas de roble francés de 500 l. de segundo año.

Graduación: 14,0%