

CARAMELOS DE FARINATO Y MORCILLA

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- Farinato y/o morcilla.
- 4 laminas de pasta brick.
- 2 puerros.
- Aceite para freír.
- Miel.



ELABORACION:



HACER LAS BRIDAS DE HOJA DE PUERRO:

- De las hojas verdes del puerro se obtienen tiras finas, lo más largas posibles.
- Se escaldan hasta que dejen de estar rígidas y puedan ser manipuladas sin romperse.
- Se pasan por agua con hielo.
- Se sacan y reservan.

ELABORACIÓN DE LOS CARAMELOS DE MORCILLA Y FARINATO

- Se desprende la tripa del farinato y/o de la morcilla.
- Cortar en trozos no muy grandes.
- Con las palmas de ambas manos se calienta cada trozo y bolea hasta que adquiera forma de croqueta.
- Reservar.
- Cortar las laminas de pasta brick en 4 partes.
- Sobre el centro de cada trozo, de pasta brick se deposita el farinato/ la morcilla.
- Se enrolla en forma de caramelo.
- Cada extremo se ata con las bridas de puerro previamente escaldadas.
- En abundante aceite, muy caliente, freír los caramelos de morcilla/ farinato.



PRESENTACIÓN:

Se puede llevar a la mesa en plato individual, con dos o tres caramelos de farinato y cebolla caramelizada

También se puede presentar en una pequeña fuente con alguna salsa al gusto, en bol aparte.



MELIOR. RIBERA DEL DUERO 2004

Este vino ha estado 6 meses en barrica de roble americano.

Bodega: Matarromera.

D.O.: Ribera del Duero

Variedad: Tinta del País y Cabernet Sauvignon.

Cata en nariz: Intensos aromas de frutas rojas bien ensambladas con las notas de su paso por la madera: especias, café, regaliz y vainilla.

Cata en boca: Este proporciona una entrada golosa y amplia. Cuerpo voluminoso e intenso. Sensaciones frutales que aparecen con un delicado recuerdo del roble. Importantes taninos dulces. Final largo y persistente.

Tra. de consumición 17 grados. Acompaña magníficamente todo tipo de embutidos, carnes y quesos.