

TOMATE EN DADOS, QUESO DE CABRA, MANTEQUILLA DE ACEITE Y JAMON IBÉRICO.

INGREDIENTES:

- o Pan para las tostas.
- o Lonchas de jamón ibérico.
- o Tomates frescos.
- o AOVE.
- o Sal.
- o Albahaca.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



MANTEQUILLA DE AOVE:

- Se deposita en un biberón aceite de oliva virgen.
- Se mete en el frigorífico durante dos días para que consiga un punto de congelación..
- Se pasa al frigorífico para que al descongelarse adquiera una textura de crema.

EMPLATADO:

- Sobre las tostas, se deposita el tomate cortado en daditos.
- Se sazona.
- Con una cucharita pequeña, o bien con el propio biberón, se dejan caer unas gotitas de la mantequilla de aceite
- Se superponen las lonchas de jamón ibérico.
- Se adornan con una pizca de albahaca.

NOTA: el AOVE puede enriquecerse confitando avellanas a baja temperatura.

VINO BLANCO CALCARI 2011 XAREL-LO

El vino blanco Calcari 2011 está elaborada con 100% Xarel-lo y pertenece a la D.O. Penedés.

Los viñedos se encuentran en la finca Parés Baltá a una altura de 254 metros sobre el nivel del mar, situada al Norte de Villafranca del Penedés. Todo su proceso de elaboración está certificado Ecológicamente.

Este vino tiene una crianza de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Servir este vino a una temperatura entre 10º y 12º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO CALCARI 2011:

Está especialmente recomendado para carnes blancas, asados, legumbres, quesos



de oveja.

NOTA DE CATA VINO BLANCO CALCARI 2011:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo pálido. Transparente.

Nariz: En nariz se presenta con aroma de media intensidad. Notas a pera y plátano.

Boca: En boca se presenta elegante y equilibrado. Acidez acertada .

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Calcari 2011: 13.00 grados