

HORNAZO RÁPIDO

INGREDIENTES:

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 100 g de aceite de girasol.
- 100 g de vino blanco
- 350 g de harina.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharada de vinagre o aguardiente.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 3 o 4 filetes de lomo o (cabecero de lomo) adobado.
- 2 capaduras de longaniza o chorizo.
- 4 lonchas de jamón serrano gorditas 1 huevo cocido (opcional).



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



Mezclar el aceite, el vinagre y el vino en un bol grande, e ir agregando la harina y amasando hasta formar una masa manejable que se desprenda de las manos con facilidad. Agregarle la sal. Dividir la masa en dos partes. Extender una de ellas y colocar encima los filetes de lomo en crudo cubriendo la masa en la mayor parte posible. Colocar encima la longaniza cortada en rodajas de dos centímetros de grosor y por último el jamón serrano y el huevo cocido encima.

Estirar la otra parte de masa y colocarla encima a modo de tapa, y con la ayuda de los dedos índice y pulgar remeter el borde. Picar toda la masa con un tenedor o un rodillo para tal menester, para que salga el aire y al cocer no estalle la masa y se abra. Pincelar con huevo batido y cocer en el horno precalentado a 190° durante 45 minutos aproximadamente.





VINO TINTO VICTORINO 2011

El vino tinto Victorino 2011 está elaborado con 100% Tinta de Toro y pertenece a la D.O. Toro. Su enólogo es Marcos Eguren.

Los viñedos, con edad superior a 45 años, están situados en La Jara y El Palo en Toro, El Rosal y el Risco en Villanueva de Ponte. El cultivo es totalmente respetuoso con el medio-ambiente.

Este vino ha permanecido 18 meses en barrica nueva de roble Francés. Se ejecuta un trasiego cada 4 meses.

Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º, antes de ser servido es recomendable decantarlo.

MARIDAJE DEL VINO TINTO VICTORINO 2011:

Está especialmente recomendado para carnes con consistencia alta, Aves, Caza Mayor...

NOTA DE CATA VINO TINTO VICTORINO 2011:

Vista: En vista se presenta color morado oscuro.

Nariz: En nariz se presenta con aroma fruta negra, minerales y especias.

Boca: En boca se presenta estructurado, potente, muy expresivo y cremoso.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto Victorino 2011: 14.50 grados