

VIEIRA, KAKI Y SOPA DE PATATAS

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 2 kakis.
- 8 vieiras.
- 1/2 Kg. de patatas.
- Sal.
- Pimienta.
- AOVE.
- Leche.
- Nata líquida.
- Mantequilla.
- Cebollino.



ELABORACION:



SOPA DE PATATAS

- Se pelan y cortan las patatas en dados.
- Se fríen.
- Se trituran con mantequilla, leche y nata hasta conseguir una crema de consistencia líquida.
- Se salpimientan y se pasan por el chino.
- Reservar.

PREPARACION DEL KAKI

- Se pelan los dos kakis.
- Se cuadra en dados similares al tamaño de las vieiras o se puede optar por cuadraditos pequeños.
- Se saltea con AOVE hasta adquirir color dorado.
- Se puede caramelizar (opcional).

RPEPARACIÓN DE LAS VIEIRAS

- Las vieiras que vayan a ser utilizadas, se secan con papel absorbente para que no salten en la sartén.
- Se sazonan con sal y pimienta.
- Con muy poquito AOVE se marcan a fuego fuerte para que queden bien selladas.
- Deben tener consistencia externa y estar poco hechas en su interior.

PRESENTACIÓN

Se pueden presentar en varias versiones



A) Versión en seco:

- En la base del plato se depositan los kakis salteados.
- Sobre ellos se superponen dos vieiras.
- En jarrita o bol pequeño se adjunta la sopa de patata con cucharilla para servirse.

B) Versión húmeda:

- En la base del plato se deposita la sopa de patata.
- En el interior de la crema las dos vieiras adornadas con cebollino y los cuadraditos de kaki.

C) Versión en concha:

En la concha de la propia vieira bien limpia, se depositan dados de kaki y la sopa de patata.

En la crema, se sumergen las dos vieiras y se adornan con cebollino, hierbas aromáticas, etc...



VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011

El vino blanco Albariño Zíos de Lusco está elaborado con uva albariño 100%. Pertenece a la D.O. Rías Baixas, dentro de la subzona del Condado de Tea (Pontevedra). Elaborado a partir de uvas procedentes de viticultores concertados localizados en As Neves, sobre suelos graníticos moderadamente ácidos y profundos. Con un seguimiento constante de los viñedos, se vendimia en cajas de 15 kilo y selección manual de la uva en mesa.

Con una maderación en frío y fermentación alcohólica durante entre 15 y 18 días a temperatura controlada, con una crianza sobre lías finas durante tres meses. Se clarifica y estabiliza en frío, produciéndose una edición limitada a 35.000 botellas.

Tiene 91 puntos en la Guía Peñín 2013.

Servir este vino a una temperatura muy fría, entre 9º y 12º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011: ES idóneo con pulpo, en todas sus formas, risottos, mariscos y pescados.

NOTA DE CATA VINO BLANCO ALBARIÑO ZÍOS DE LUSCO 2011:

Vista: Presenta un brillante color amarillo pálido, con ribetes verdosos.

Nariz: Potente, muy varietal, con aromas florales, frutas de hueso y fondo a cítricos.

Boca: Ligeramente abocado, es fresco con una buena acidez y aromas florales y cítricos que persisten en boca.

Graduación Alcohólica del Vino blanco Albariño Zíos de Lusco 2011: 12,8 grados.