

CHUPACHUPS DE MORCILLA Y ANACARDOS

INGREDIENTES:

- Morcilla curada.(Hergaher: Carbajosa de la Sagrada. Salamanca).
- Frutos secos: Almendras, avellanas tostadas, anacardos
- AOVE
- Palito para el chocolate.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



- Se parten rodajas de morcilla.
- Con las palmas de las manos se bolea la masa de morcilla, en cuyo interior se deposita una almendra tostada/avellana/piñones/trozo de fruta escarchada .
- Se dejan en el frigorífico 3 horas.
- Se les introduce el palito a modo de chupachups.
- Se baña la cabeza en aceite
- Se reviste de anacardos o de cualquier fruto seco molido en grano grueso.

NOTA: Antes de presentar los chupachups en la mesa se les debe dejar a temperatura ambiente al menos 20 minutos.

También se pueden presentar esta elaboración con una base de cebolla caramelizada, praliné de de galletas María y virutas de queso curado.



VINO BLANCO CON CRIANZA CLOS NELÍN 2011

Clos Mogador nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Garnacha, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedro Ximénez y Marsanne y presentado en formato 0,75 L

Clos Nelín 2011:

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Clos Mogador

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Garnacha, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedro Ximénez y Marsanne

Botella: 0,75 L

Envejecimiento: Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés.

Graduación: 14,0%