

CONFITURA DE TOMATE, QUESO DE CABRA Y LONGANIZA

INGREDIENTES:

- Tomate natural.
- Agua.
- Azúcar.
- Queso de cabra.
- Longaniza ibérica.
- Pan.
- Aceite.



ELABORACION:



Se corta el tomate en dados y se lleva al fuego en un cazo.
Se le añade azúcar y cuando esté confitado se reserva.

Se cortan tatas rodajas de queso de cabra como tostas se quieren hacer.

Se separa la piel de la longaniza, y una vez cortada en dados pequeños, se pasa por la sartén y se reserva.

Se disponen las tostas de pan sobre un plato y se cubren de tomate caramelizado.

Encima se asienta el queso de cabra.

Finalmente, encima del queso, se deposita la longaniza y con un soplete se tuesta ligeramente.

NOTA: Esta tosta también puede hacerse con jamón, lengua ibérica, etc.



VINO BLANCO ALBARIÑO LUSCO 2011

El vino blanco Albariño Lusco 2011 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 vicultores concertados localizados en Pazo de Piñeiro y 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 seis meses. Se clarifica y estabiliza en frío, produciéndose una edición limitada a 45.000 botellas.

Tiene 92 puntos en la Guía Peñín 2013.

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