

ARROZ CUATRO COLORES

INGREDIENTES:

- o Arroz.
- o Sal.
- o Tinta de calamar.
- o Ajo.
- o Pimiento rojo.
- o Queso parmesano.
- o Azafrán/ colorante.



ELABORACION:



PREPARACIÓN DEL RISOTO ROJO

Se cortan y saltean las verduras en AOVE y el pimiento rojo.

Al comenzar a dorarse se añade el arroz

Se incorpora caldo poco, a poco, removiendo continuamente para que quede meloso

Una vez cocinado, se le añade el queso crema para dar untuosidad y el queso rallado para dar elasticidad y si se desea acentuar el color espolvorear pimentón.

ARROZ NEGRO:

Se procede de similar forma añadiendo tinta de clamar.

ARROZ AMARILLO

Hacer paella, añadiendo abundante colorante de azafrán.

ARROZ BLANCO:

No añadir colorante.

PRESENTACIÓN:

Se llenan boles pequeñitos de cada muestra de arroz, se presiona para que se compacte y se van desmoldando, uno por uno, en un plato grande.

Se pueden acompañar de salsas variadas: verde, roja, alioli...

También se puede hacer otra presentación diferente rellenando pimientos de piquillo de los diversos colores del arroz...

Otra propuesta: asar tres pimientos naturales: rojo, verde, amarillo, cortarlos por la mitad y rellenar de arroz...

Si queremos otra forma creativa de presentación, extendemos una base de arroz blanco en el plato y vamos superponiendo sucesivas capas del color del resto de arroces.



VINO BLANCO MILMANDA 2011:

Forma parte de la D.O. Conca de Barberá.

Realizado a partir de uva chardonnay.

Es elaborado en barricas de roble nuevo francés procedente de nevers durante 12 meses en contacto con las lías.

En su elaboración cuenta con un proceso de fermentación de 2 a 3 semanas realizada en barrica 100% más manoláctica a una temperatura controlada de 16°C.

Este vino conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial durante los próximos 4-6 años.

NOTA DE CATA DE VINO BLANCO MILMANDA 2011:

En vista destaca por su color dorado pálido con reflejos topacios.

En nariz ofrece aromas intensos con fondos lácticos de frutas maduras y especias con notas de albaricoque y de frutas exóticas.

En boca mantiene una buena intensidad y buen equilibrio entre los ácidos, es amplio y complejo evolucionando a un largo postgusto.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO MILMANDA 2011:

Este vino es ideal para acompañar con carnes blancas, pescado blanco al horno, quesos de pasta cruda semicocida y con arroces y risottos.

Servir este vino a una temperatura de 10-12°C.

Graduación Alcohólica del Vino blanco milmanda: 14 grados.