

GRISSINI DE TOMATE CONFITADO Y LIMÓN: APERITIVO

INGREDIENTES: 4 personas

- 500g harina.
- 30g mantequilla.
- 15g. azúcar.
- 25g. levadura.
- 200g agua mineral muy fría.
- 15 g sal.
- 30g de aceite de oliva.
- Tomates secos 150 g.
- 2 Limones (Sólo ralladura).



ELABORACION:

MASA:



- Se hace un volcán con la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
- Se le añade el agua, el aceite y se amasa lentamente durante unos minutos, hasta adquiera una textura homogénea.
- Se incorpora la mantequilla derretida.
- Se le añade el tomate confitado, cortado en trozos y la ralladura de la cáscara de limón.
- Se le darán 3 vueltas simples a la masa y se la tapa con un paño para dejarla fermentar un tiempo, en un lugar cálido.

DAR FORMA A LA MASA PARA HORNEAR

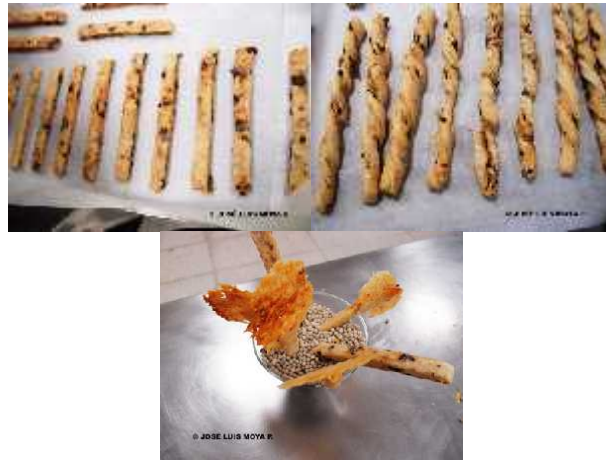
- Tras el reposo para la fermentación, se estira la masa y se corta en palitos homogéneos de unos 8-10 centímetros de largo y 2-3 de ancho haciendo rulos...
- Otra forma interesante, es retorcer las barritas tomándolas por los extremos y haciendo girar la masa.
- En una bandeja de silpat o papel de horno, se depositan las barritas y se hornean a 190 grados durante 6-8 minutos.

PRESENTACIÓN:

- Se sirven como aperitivo o se pueden utilizar para decorar determinados platos.



- Otra forma vistosa para presentar los palitos es en un vaso de sidra relleno de pimienta rosa y alternando los palitos con piruletas de queso parmesano y pimentón.



EXTRÍSIMO BACH. Penedés. Blanco semidulce.

Nota de cata: D.O. Catalunya

Xarel·lo Macabeu

Aspecto: Nítido y brillante. Color amarillo con tonos dorados.

Nariz: Intensa y persistente. Complejo aroma frutal y floral con notas de manzanilla, acacia, y miel.

Redondeado con finas notas a madera y toffee.

Boca: Buena entrada en boca, con peso y estructura. Dulzor y acidez en equilibrio.

Ligero toque de madera.

Boca carnosa que perdura en el tiempo.

Maridaje

Complemento perfecto para repostería, foie y quesos azules. Constituye también un buen acompañamiento de aperitivos, mariscos y guisos de pescado.