

BERENJENA ASADA CON COMINOS Y BOQUERONES EN VINAGRE

INGREDIENTES:

- o Pan de chapata.
- o Berenjenas.
- o Cominos
- o Aceite.
- o Sal.
- o Poquito de pimienta.
- o Boquerones en vinagre.



ELABORACION:



- Se elaboran las berenjenas asándolas con un poquito de pimienta.
- Cuando estén al punto se llevan al Termomix, se le añaden cominos y se trituran hasta que queden en puré.
- Se sazonan.
- Se corta el pan de chapata y se recubre del puré de berenjena.
- Seguidamente se escurren los boquerones y se depositan sobre las tostas. - Se espolvorea con un poquito de perejil.



VINO BLANCO AD LIBITUM TEMPRANILLO BLANCO

D.O. La Rioja.

Vista: En vista se presenta un brillante color amarillo pajizo. Nariz: En nariz se presenta con aromas a piña, cítricos y manzana verde.

Boca: En boca se presenta ácido, fresco y glicérico. Muy persistente.

Está especialmente recomendado para quesos cremosos, tapas, pastas y embutidos.