

CRUJIENTE DE AZÚCAR Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 5 cucharadas de azúcar.
- 3 cucharadas de almendra cortada en grano grueso.



ELABORACION:



ELABORACION CON LA TERMOMIX

- Hacer un caramelo con el azúcar y el agua a 120º C a velocidad 2 durante 5-10 min.
- Cuando el caramelo este casi listo, añadir las almendras y dejar 30 segundos a velocidad 2.
- Verter en un recipiente engrasado ligeramente o antiadherente y dejar enfriar. Una vez frío, trocear y moler en la jarra de poco en poco a velocidad Max.

ELABORACIÓN A MANO

- En una sartén se deposita el azúcar.
- Se pone al fuego hasta que adquiera un color avellana.
- Se incorpora la almendra en grano y se retira del fuego.
- Seguidamente se deposita y se extiende sobre un papel sulfurizado.
- Si se desea, y teniendo cuidado de no quemarse, se manipula la pasta para crear formas que permita decorar algún plato.
- Si lo que se pretende es obtener el crujiente, se deja enfriar, y se pasa por la Termomix hasta lograr el granulado de la textura deseada.

NOTA:

Partiendo un poco de esta fórmula de almendra y azúcar como referencia, se puede hacer el caramelo de guirlache. Para su elaboración se necesitan



INGREDIENTES

500gr de almendras, peladas, tostada y sin sal, a ser posible.
 También se pueden utilizar cacahuètes tostados y/o avellanas.
 500gr de azúcar.
 El zumo exprimido de una naranja mandarina.
 Un chorrito de zumo de limón.
 Anisetes.
 Un rodillo untado en AOVE
 Un cuchillo largo y de hoja ancha.
 Una bandeja de horno con papel sulfurizado impregnado en AOVE

ELABORACIÓN:

- Se pone al fuego una sartén con el azúcar, el zumo de limón y el zumo de mandarina.
- Cocinar removiendo hasta que adquiera color avellana.
- Incorporar las almendras y remover con una cuchara de madera.
- Repartir bien las almendras por toda la superficie.
- volcar y extender con el rodillo sobre el papel sulfurizado.
- Repartir por toda la superficie unos cuantos anisetes
- Trocear con un cuchillo cebollero antes de que se enfríen.



AMONTILLADO TRADICIÓN V.O.R.S. MÁS 30 AÑOS

El Vino Amontillado Tradición VORS está elaborado con 100% Palomino. Pertenece a la D.O. Jerez-Xerez-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar.

Parker 98

Ha tenido una crianza de 43 años por el sistema de soleras y criaderas. Primero tuvo una fase de crianza biológica (Bajo velo de flor) y posterior crianza oxidativa (En contacto con el oxígeno de la bodega). Tiene una producción de 3000 botellas al año.

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 12º y 14º C.

MARIDAJE DEL VINO AMONTILLADO TRADICIÓN VORS

Está especialmente recomendado para platos de fuertes contrastes como ahumados, marmitaco, sopas, carnes de ave marinadas...

NOTA DE CATA DEL VINO AMONTILLADO TRADICIÓN VORS

Vista: En vista se presenta con color caoba y ribetes cobrizos.

Nariz: En nariz se presenta con aromas afrutados secos, aromas marinos...

Boca: En boca es largo y complejo. Muy seco y con una impresionante salinidad.

Graduación Alcohólica del Vino Amontillado Tradición VORS: 19.50 %