

PASTEL DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES:

- o 3 cebollas grandes.
- o Aceite de oliva.
- o Sal pimienta y orégano.
- o 150 gramos de queso rallado.
- o 8 huevos.
- o 1 litro de nata de 35% MG.



ELABORACION:



- 1- Se cortan las tres cebollas grandes en juliana.
- 2- Se pocha la cebolla y se reserva.
- 3- Se pone a hervir el litro de nata.
- 4- Cuando está en ebullición se retira la nata del fuego y se le añaden los huevos previamente batidos, moviendo fuerte con la varilla... (no cocer)
- 5- Se añade la cebolla pochada.
- 6- Se añade el queso rallado.
- 7- Se recubren los moldes de mantequilla y se espolvorean las paredes con pan rallado.
- 8- Sobre los moldes se vierte la mezcla.
- 9- Se introducen los moldes directamente al horno a 185 grados durante 25/30 minutos....



**Mazacruz Cima**

Blanco con crianza 2010

Dehesa de los Llanos

V.T. Castilla

Mazacruz Cima 2010 es un monovarietal de verdejo criado en barricas de roble francés, procedente de la finca Dehesa de Los Llanos. Para elaborar este blanco, la bodega ha contado con el asesoramiento vitícola del gurú australiano Richard Smart y con la sabiduría y experiencia del reputado enólogo Ignacio de Miguel. A la vista presenta un hermoso color amarillo limón con tonalidades oro, muy brillante. Compleja, elegante e intensa nariz, en la que se combinan agradables aromas de fruta blanca bien madura y flores blancas. En boca resulta amplio y glicérico.