

HOJALDRE RELLENO DE MOZARELLA Y FARINATO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- 200 gr. de frutos rojos congelados.
- 100 gramos de azúcar.
- Mozzarella rallada.
- 1 farinato.
- 1 plancha de hojaldre.
- 3 huevos.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



ELABORACION DE LA EMPANADA:

- Se estira la masa de hojaldre sobre una mesa bien enharinada.
- Se cortan cuadrados de hojaldre de 8 x 8 centímetros.
- En cada cuadrado de hojaldre se deposita una base de mozzarella y se corona con una raja de farinato. Se superpone otro cuadrado de hojaldre y se sella. Se pinta con huevo. El conjunto se asemeja a una empanada cuadrada...
- Así hasta terminar la masa.
- Se introducen en el horno precalentado a 180º C durante unos 20 minutos.
- Pintamos con huevo la parte superior de todos los hojaldres y metemos al horno previamente precalentado a 180º C durante unos 20 minutos, o hasta que el hojaldre adquiera un color dorado.

ELABORACION DE LOS COULIS DE FRUTOS ROJOS.

- En un cazo depositamos los frutos rojos, el azúcar y 10 ml de agua.
- Ponemos a cocer a fuego lento durante 10 minutos hasta espesar.
- Se tritura con batidora y se pasa por el tamiz de un chino.
- De no quedar espeso se pone de nuevo al fuego hasta que tenga textura de sirope.
- Calentamos el horno a 220 º C, depositamos un poco de la textura de coulis sobre los hojaldres e introducimos en el horno 5 minutos.
- Emplatamos.

NOTA: para el relleno se pueden utilizar otros ingredientes.



VINO TINTO SAN ROMAN 2010

97 Parker

Mariano García es uno de los enólogos más respetados de España. Tras treinta años como responsable técnico de Vega Sicilia, se ha "independizado" en 1998, iniciando una trayectoria brillante, primero con Bodegas Mauro y luego, ya en Toro, con Maurodos, que elabora este tinto San Román, quizás el primero en dar a conocer el extraordinario potencial del viñedo zamorano.

El Vino tinto San Román 2010, es un vino elaborado por el hijo del prestigioso enólogo Mariano García, Eduardo García.

Es un vino de Bodegas y Viñedos Maurodos y recibió en San Román 2009 de la revista especializada americana 'The Wine Advocate, dirigida por el prestigioso Robert Parker, la calificación de 96 puntos.

Estos 96 Puntos Parker lo sitúan como el mejor de los vinos de la Denominación de Origen Toro catados por Neal Martín el catador de vinos españoles para 'The Wine Advocate' hasta abril de 2013. hay que especificar que el San Román 2009 está agotado.

Neal Martín definió San Román 2009 como "sensacional, delicioso y extremadamente bien elaborado, impregnado de personalidad, pureza y opulencia controlada. Para ser franco deja a la sombra a más de un vino de Toro más caro". Contra esto queda poco mas que decir, simplemente que es un vino espectacular y que desde Vinopremier.com esperamos que mantenga su precio, que lo hace uno de los mejores vinos en relación calidad-precio. Muy recomendable.

El Vino tinto San Román 2010, pertenece a la D.O. Toro,.

San Román 2010 es un tinto de gran personalidad, profundo y con maduros taninos, matices minerales y buena expresión frutal. Un vino castellano de pura cepa, que evoluciona bien en la botella durante seis u ocho años.

Vino ideal para platos de Carnes rojas/caza, Asados, Aves, Carnes blancas, Arroces, Jamón Serrano, Charcutería, Quesos curados, Quesos azules, Setas