

BRIE, BRÚCULA Y MANZANA CON ACEITE DE TRUFA

INGREDIENTES:

- 250 g. queso Brie.
- 1 bolsa de recula.
- 1 manzana grant Smith.
- Pan tipo brioche o molde.
- Aceite de trufa.
- 1 naranja.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Vinagre de Módena.
- 50 g de nueces.



ELABORACION:



Cortamos el pan de brioche por la mitad.
Le superponemos cortes de queso Brie del mismo tamaño.
Los brioches con el queso los llevamos al horno.
Se corta la manzana en bastones y la aderezamos con zumo de naranja para evitar su oxidación.
Se procede al emplatado, haciendo un fondo de vinagre de Módena, poniendo sobre el queso del brioche la brúcula aliñada con el aceite de trufa, la manzana cortada en bastoncitos y algunas nueces.



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.