

ENSALADA DE PASTA

INGREDIENTES:

- Pasta.
- 1 huevo.
- Aceitunas rellenas.
- Bonito en aceite.
- Tomate natural.
- Ramita de menta.
- Gambas.
- Surimi.
- Agua.
- Sal.



ELABORACION:

Se cuece la pasta, dejándola al dente.
Se escurre y se reserva.

Se pela un tomate y se corta en daditos reservando en un bol.
Se trocea el surimi y se incorpora al bol.

Se cuece un huevo, se pela, y en trocitos pequeños, se añade al contenido del bol.
Se abre una lata de bonito en aceite que también agregamos con el aceite incluida.

Se cortan las aceitunas rellenas y se depositan en el bol junto con las gambas peladas, troceadas y previamente salteadas en la sartén..
Seguidamente se incorpora la pasta escurrida, se mezclan los ingredientes y se deja a punto de sal.

Opcional: mahonesa, aguacate, cuadraditos de queso, etc.

PRESENTACIÓN:

En plato grande, color azabache, con un adorno de menta.



Bolo Blanco 2013

Bodegas Rafael Palacios 0.0. Valdeorras

No solo de albarillo vive el vino gallego. Bolo 2013 demuestra las grandes posibilidades de la uva godello, varietal que estuvo a punto de desaparecer, hoy afortunadamente recuperado para los vinos. de calidad y con un gran futuro. Su autor es Rafael Palacios, miembro de una conocida saga vinícola riojana (los Palacios Remondo) que revolucionó la pequeña región de Valdeorras con grandes blancos como As Sortes y Louro do Bolo.