LOMO DE CERDO, MAHONESA Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

- Mahonesa.
- Lomo.
- Langostinos frescos.
- Aceite.
- Tosta de pan.
- Ajo.

ELABORACION:

MAHONESA:

- Se elabora una mahonesa o tonesa con ajo.

LOMO:

- Se corta el lomo en daditos.
- Se salpimienta y se pasa por la sartén muy poquito.
- Se reservan.

LANGOSTINOS:

- Se pelan los langostinos.
- Se filetean unos cuantos ajos y se doran.
- Se añaden los langostinos y se saltean.

PRESENTACION:

- Se disponen las tostas de pan y se cubren ligeramente de mahonesa/tonesa.
- Encima se deposita el lomo y se corona la tosta con dos-tres langostinos.

VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009 VERDEJO

El vino blanco Shaya Habis 2009 está elaborado con uva 100% Verdejo, de cepas viejas de pequeña producción, y pertenece a la D.O. Rueda.
Los viñedos están situados en Segovia, en la parte más Suroeste de esta denominación de Origen.
Este Blanco fermentado en barrica tiene una crianza de 7 meses en barricas nuevas. Tiene una producción limitada a 10000 Botellas.
Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.
MARIDAJE DEL VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009: Está especialmente recomendado para carnes blancas, asados, legumbres, quesos de oveja.
NOTA DE CATA VINO BLANCO SHAYA HABIS 2009:
Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo.
Nariz: En nariz se presenta sutil y complejo. Fruta madura conjugada con especies y tostados.
Boca: En boca se presenta sabroso, frutal y serio. Final muy largo con recuerdos ahumados.
Graduación Alcohólica de El Vino blanco Shaya Habis 2009 : 13.50 grados