

TOSTA DE MORCILLA, CREMA DE BOLETUS Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:

- Morcilla de Burgos o morcilla de Salamanca curada.
- Boletus.
- Queso de cabra.
- Pan.
- 2 ajos.
- Nata.
- Manzana.
- Tofe.



ELABORACION:



- Se laminan los ajos y se doran.
- Se añaden los boletus y se pochan.
- Se le incorpora la nata.
- En el vaso de de la Thermomix se tritura todo.
- Se pone a reducir el contenido si hiciera falta, hasta conseguir una textura cremosa.
- Se fríe y desmenuza la morcilla en la sartén.
- Se retira la grasa.
- Se cubren las tostas de la crema de boletus.
- Se superpone la morcilla cocinada.
- Se calienta ligeramente el queso de cabra y se desmiga.
- Finalmente, partimos una manzana en gajos pequeños y la posicionamos sobre el queso.
- Se añade azúcar a la manzana y caramelizamos con un mechero.

NOTA: También se puede caramelizar la manzana en una sartén añadiendo un poquito de mantequilla, limón y azúcar.



VINO BLANCO AZUMBRE SELECCIÓN VERDEJO 2010.

Es un vino blanco elaborado con uvas seleccionadas de majuelos propios teniendo las cepas una media de edad de 80 años.

Tiene una D.O Rueda y está elaborado en tierras segovianas con uva 100% verdejo.

Servir este vino a una temperatura entre 6º y 8º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO AZUMBRE SELECCIÓN VERDEJO 2010.

Es un vino que acompaña a la perfección a carnes blancas, quesos, mariscos, pescados y ensaladas templadas.

NOTA DE CATA DEL VINO BLANCO AZUMBRE SELECCIÓN VERDEJO 2010.:

Vista: En vista se presenta en color limón brillante con tonos verdosos.

Nariz: En nariz se presenta con aromas potentes, frescos y limpios, con aromas de albaricoque y vegetales frescos, florales e hinojo.

Boca: En boca se presenta dulce, sabroso y envolvente, dejando sabor a fruta blanca, amplio y muy equilibrado.

Graduación Alcohólica de el vino blanco AZUMBRE SELECCIÓN VERDEJO 2010 : 13º.