

ESCABECHE DE QUESO

INGREDIENTES:

- Una cebolla.
- Un puerro.
- 2 Zanahorias.
- 2 dientes de ajo con piel.
- Pizquita de romero.
- Pizquita de orégano.
- Vinagre normal o de Jerez.
- Bayas de pimienta negra.



ELABORACION:



- Picar la cebolla y el puerro en brunoise.
- Picar en rodajas las zanahorias.
- Pochar las verduras.
- Añadir hierbas aromáticas.
- Añadir un litro de agua con el 10% de vinagre.
- Calentar y dejar reducir.
- Sazonar.
- Cada carne o pescado a escabechar, dejar a fuego medio, al menos, 20 minutos.



VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012

El vino blanco Bellorí Joven 2012 está elaborado con uva verdejo y pertenece a la D.O. Rueda.

Los viñedos están situados en la Dehesa "La Ventosa", a más de 800 metros de altura. Elaborado por Bellorí Vinos.

Este es un vino blanco joven que ha sufrido una maceración en frío, desfangado y fermentación.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012:

Está especialmente recomendado para pastas, arroces, huevos...

NOTA DE CATA VINO BLANCO BELLORÍ JOVEN 2012:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a fruta, madera y hierbas silvestres. Notas minerales.

Boca: En boca se presenta con una gran entrada y un final largo y goloso. Acidez exacta y recuerdos cítricos.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bellorí Joven 2012: 13.50 grados