

PANINIS CASEROS

INGREDIENTES:

- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento rojo.
- 300 g. de bacón fresco.
- Alcaparras/aceitunas/ pepinillos.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Queso Parmesano.
- Queso de cabra.
- Barra delgada de pan.



ELABORACION:



- 1- Se corta cebolla en juliana y se dora. Se puede caramelizar ligeramente según apetencia personal después de salpimentar. Se escurre el aceite con un colador y se reserva.
- 2- Se corta el pimiento en juliana, se sazona y se fríe. Se reserva en un bol tras escurrir el aceite.
- 3- Se corta el bacón en daditos menuditos y se fríen ligeramente hasta que se desprenda parte de la grasa. Se depositan en papel absorbente y se reservan.
- 4- Se trocean muy picaditas las alcaparras / las aceitunas/ el pepinillo al gusto...
- 5- Se cortan 3-4 lonchas del rulo de queso de cabra y se reservan.
- 6- Se parte la barra de pan en dos mitades.

PRESENTACIÓN

Los Panini caseros admiten múltiples presentaciones.

- A) Sobre cada mitad de la barra, se extiende un fondo de cebolla, los pimientos, las alcaparras / las aceitunas/ el pepinillo al gusto. Se añade el bacón. Finalmente, se corona con queso rallado y se introduce en el horno a 150 ° , 5-8 minutos dependiendo de la potencia del horno hasta que el pan quede crujiente y el queso gratinado.
- B) El mismo preparado, pero substituyendo el bacón por bonito y queso de cabra...



C) También se pueden utilizar: boletus, champiñones...



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.

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

