

HOJALDRE DE HONGOS/BOLETUS

INGREDIENTES:

- o 300 g. de hojaldre.
- o 300 g. de hongos: boletus naturales y o congelados, preferiblemente los primeros.
- o Huevo para pintar.
- o Ajos.
- o Sal y pimienta.
- o Aceite.

PARA EL CARAMELO DE VINO TINTO:

- o 150 g. de azúcar.
- o 150 g. de agua.
- o 250 g. de vino tinto.



ELABORACIÓN:



- 1- Trabajar la masa de hojaldre: Estirar y hacer cuatro bases.
- 2- Trabajar el caramelo de vino tinto:
 - a) Mezclar los 150 gramos de azúcar + los 150 gramos de agua
 - b) Lograr el color avellana.
 - c) Retirar del fuego.
 - d) Añadir 250 gramos de vino tinto y poner a reducir...
 - e) Reservar para el emplatado.
- 3- Trabajar boletus:

Se trocean en dados grandecitos los boletus si son frescos.

Se doran los ajos.

Se saltean los hongos/ boletus y se salpimientan.
- 4- Se reparten sobre las 4- 5 bases del hojaldre y se sellan con el huevo.
- 5- Se hornean a 200 grados (horno precalentado) durante 15 minutos
- 6- Para el emplatado: Se hace un dibujo sobre el fondo con el vino tinto y se pone a un lado el hojaldre de hongos.





VINO BLANCO iWINE 2009 DE PACO&LOLA ALBARIÑO

El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola es elaborado con uva 100% Albariño y como algo novedoso macerado con nieve carbónica. Pertenece a la Denominación de Origen Rías Baixas. Y pertenece a la añada 2009.

La Bodega Paco & Lola se ha convertido en una de las bodegas más modernas de España, mezclando la modernidad y el respeto del medio ambiente en todos sus procesos.

Los viñedos con los que se elabora El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola están situados en el Valle del Salnés, situado en Pontevedra entre la ría de Arosa y la ría de Pontevedra.

Servir este vino a una temperatura entre 10º y 12º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO iWINE ALBARIÑO PACO&LOLA: Está especialmente recomendado para marisco gallego y pescado de los fríos mares gallegos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO iWINE ALBARIÑO PACO&LOLA:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo apagado con reflejos verdes.

Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta blanca madura, con tonos de notas florales y dejes balsámicos.

Boca: En boca se presenta Sabroso, con acidez fresca y viva. Largo y elegante postgusto.

Graduación Alcohólica de El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola: 13.00 grados