

CHUPACHUPS DE FARINATO, CEBOLLA CARMELIZADA Y ANACARDOS

INGREDIENTES:

- Farinato curado. (Marca Hergaher: Carbajosa de la Sagrada. Salamanca).
- Frutos secos: Almendras, avellanas tostadas, anacardos.
- AOVE
- Palito para el chocolate o cucharas individuales de bambú.



ELABORACION:



- Se parten rodajas de farinato.
- Con las palmas de las manos se bolea la masa de farinato, en cuyo interior se deposita una almendra tostada /avellana/piñones/trozo de fruta escarchada, etc .
- Se dejan en el frigorífico 3 horas.
- Se les introduce el palito a modo de chupachups.
- Se baña la cabeza en aceite
- Se reviste de anacardos o de cualquier fruto seco molido en grano grueso.

NOTA: Antes de presentar los chupachups en la mesa se les debe dejar a temperatura ambiente al menos 20 minutos.

También se pueden presentar esta elaboración con una base de cebolla caramelizada, praliné de de galletas María y virutas de queso curado.





El vino blanco Bellorí 2010 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. Tiene una producción de 10530 botellas.

Este es un vino blanco ha fermentado durante 6 meses en barricas de roble. Ha obtenido 94 puntos en la Guía Peñín de 2013.

Servir este vino a una temperatura entre 8º y 10º. Con las debidas características este vino tiene una guarda de 8 a 10 años.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BELLORÍ FERMENTADO EN BARRICA 2010:

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

NOTA DE CATA VINO BLANCO BELLORÍ FERMENTADO EN BARRICA 2010:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a fruta, hierba muy bien casados con las notas tostadas de la barrica.

Boca: En boca se presenta fresco, equilibrado, sabroso y con exacta acidez.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bellorí 2010: 13.50 grados