

PISTO CON HUEVO ROTO Y VELO DE TOCINO IBÉRICO

INGREDIENTES:

- Huevos.
- Pan de chapata.
- Velo de tocino ibérico y/ lonchas de jamón ibérico.
- Cebolla.
- Tomate natural.
- Calabacín.
- Sal.
- AOVE.
- Ajo.
- Guindilla.



ELABORACION:



- Se parte de elaborar el pinto.
- Se fríen huevo y se rompen sobre el pinto.
- Se le incorpora la guindilla al gusto.
- Sobre tostas de pan de chapata, se acomoda el pinto y el huevo roto.
- Se sobrepone una loncha de jamón ibérico o un velo de tocino ibérico.





VINO BLANCO BRO VALERO FERMENTADO EN BARRICA 2010

El vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica está elaborado con uvas Macabeo y Chardonnay. Pertenece a la D.O. La Mancha.

Este vino es realizado por Bro Valero Bodegas y Viñedos que nace en 1998, teniendo 69 Hectáreas de explotación vitivinícola en la Finca La Navarra.

El viñedo se encuentra en Villarrobledo en la provincia de Albacete a una altura sobre el nivel del mar de unos 710 metros. Vendimia nocturna.

Este Blanco tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble americano con bastonages, macerándose en sus propias lías.

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

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA:

Está especialmente recomendado para carnes blancas, pescados, mariscos, arroces, pastas...

NOTA DE CATA VINO BLANCO BRO VALERO 2010 FERMENTADO EN BARRICA:

Vista: En vista se presenta color amarillo dorado.

Nariz: En nariz se presenta con aroma de intensidad alta. Notas a flores y madera bien integradas.

Boca: En boca se presenta con estructura, untuoso y con un gran cuerpo. Postgusto persistente.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Bro Valero 2010 Fermentado en Barrica: 14.00 grados