

NUGGETS DE MORCILLA PICANTE Y CONFITURA DE TOMATE

INGREDIENTES:

Para 14-15 Nuggets

- Morcilla picante (HERGAHER)
- Hacer cuadrados y o cortar la morcilla con corta-pastas.
- 3 Huevos
- Pan rallado
- Copos de puré de patata o en su defecto avellana molida, en igual proporción al pan rallado.
- Confitura de tomate para la base.



ELABORACIÓN:



- 1- Con una morcilla gorda picante cortada en rodajas de 1 centímetro se hacen cuadrados, o bien con el corta pastas se plantean algunas figuras.
- 2- Se baten los huevos.
- 3- Se pasa la morcilla por el huevo y por la mezcla de pan rallado y avellana molida.
- 4- Se torna a pasar por huevo y avellanas + pan rallado.
- 5- Se hace la confitura de tomate.
- 6- Se dispone la morcilla rebozada sobre una bandeja con papel de cera para que no se pegue
- 7- Se hornea la morcilla a 200º durante 4-5 minutos.
- 8- Cuando el exterior tenga un color tostado se sacan del horno y se dejan enfriar.
- 9- Se sirve sobre la base de confitura de tomate.





VINO BLANCO BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO 2012.

El vino blanco Castillo San Diego 2012 pertenece a la I.G.P. Vinos de la Tierra de Cádiz, elaborado 100% con la variedad Palomino Fina.

Bodegas Barbadillo es una empresa totalmente española que ha logrado convertir "las esencias del Sur" en una inequívoca señal de identidad, a la vez que goza de las más importantes certificaciones europeas y mundiales que garantizan su calidad y la perfección de sus procesos.

Castillo San Diego también es conocido como "el vino del Mar". Servir este vino a una temperatura entre 6º y 8º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO 2012: Está especialmente recomendado para mariscos, pescados, quesos frescos y jamón.

NOTA DE CATA VINO BLANCO BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO 2012:
Vista: En vista se presenta color amarillo pálido.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a frutas blancas, maduras y carnosas.

Boca: En boca se presenta amable, amplio y sabroso.

Graduación Alcohólica: 11.50 grados