

HOJALDRE DE HONGOS/BOLETUS

INGREDIENTES:

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

PARA EL CARAMELO DE VINO TINTO:

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



ELABORACION:



- 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 10.12 DE VIÑEDOS DE POZANCO 2013

El vino blanco 10.12 de Viñedos Pozanco 2013 está elaborado con 100% Macabeo pertenece a los Vinos de La Tierra de Extremadura.

Los viñedos se encuentran en la comarca de Tierra de Barros. Esta bodega es propiedad del Grupo Almendras Francisco Morales que ha diversificado su actividad.

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

MARIDAJE DEL VINO BLANCO 10.12 DE VIÑEDOS DE POZANCO 2013:

Está especialmente recomendado para pescados y mariscos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO 10.12 DE VIÑEDOS DE POZANCO 2013:

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

Nariz: En nariz se presenta con aroma a frutas blancas y flores.

Boca: En boca se presenta intenso y redondo. Notas vegetales propias de la macabeo. Acidez muy bien integrada.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco 10.12 de Viñedos Pozanco 2013: 12.20 grados