CREMA DE QUESO Y CHICHAS, CON NUECES Y MIEL

INGREDIENTES:

- Pan para tostas.
- Chichas.
- Crema de queso.
- Nueces.
- Miel.

ELABORACION:

- Se tuesta el pan.
- Se fríen las chichas y se desgrasan.
- Se introducen en el vaso de la Termomix, junto con la crema de queso.
- Se tritura y mezcla bien, hasta conseguir una pasta cremosa.
- Se saca del vaso y se extiende sobre cada tosta.
- Se le incorporan nueces al gusto, y se rocían ligeramente con miel.

NOTA: Las nueces se pueden substituir por anacardos y avellanas troceados finas, o bien, por filete de almendra tostada.

VINO BLANCO CAPELLANIA MURRIETA.

Bodega Bodegas Marques de Murrieta, S.a.
Tipo de vino Blanco
Descripcion Denominación de Origen :Rioja
Variedad de Uva :100% Viura
Color amarillo dorado. Nariz bastante intensa, en la que predominan las notas provenientes de la crianza en madera, además de apuntes florales y de piel de limón. La entrada en boca es contundente; paso por boca dominado de nuevo por la madera, con una acidez correcta. Graso. Retronasal con recuerdos claros de vainilla.
Conviene decantarlo al menos una hora antes de su cata Maridaje : Pescados ahumados, gelatinosos al horno, todo tipo de productos frescos obtenidos del plato, incluido el paté, quesos y arroces.