

# RULO DE TORTILLA CON JAMÓN Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

## INGREDIENTES:

- 4 huevos-
- Dos patatas, cebolla.
- 8 lonchas jamón ibérico.
- 16 pimientos de Padrón.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.
- Para la reducción del vino tinto
  - 1 l. de vino tinto (para decorar).
  - 250 g. azúcar.



Fotos: © José Luis Moya

## ELABORACION:



Se procede a picar las patas y la cebolla. Se fríen. Se mezcla con los huevos, para hacer una tortilla finita.

Se obtienen unas lonchas de jamón ibérico que se depositan encima de la tortilla.

Se hace un rulo con la tortilla y el jamón y se cortan por la mitad.

Se fríen los pimientos de Padrón a fuego fuerte.

Se lleva a cabo la reducción del vino tinto.

## PRESENTACIÓN:



Se decora el plato con la reducción del vino, depositamos los cortes de tortilla y los pimientos de Padrón. De no disponer de pimientos se decora el plato con perejil, cebollino etc.



### MARQUÉS DE CARRIÓN CRIANZA

Marqués de Carrión Crianza es un vino clásico de Rioja con un concepto evolucionado a las nuevas tendencias.

Presenta una intensidad media alta de color rojo granate, muy brillante. En nariz se aprecian aromas balsámicos, francos y sutilmente especiados, con ligeros matices de roble. En boca se muestra redondo y distinguido, con un completo equilibrio entre vino y madera, dejando tras de sí, una persistente sensación aterciopelada.

Maridaje: Marqués de Carrión Crianza acompaña con soltura platos de caza menor, carnes nobles, quesos y pescado azul.