

QUESO DE CABRA FRITO, CON MERMELADA DE UVAS

INGREDIENTES:

Para 4 personas, centro de mesa, tapas o media ración.

- Queso de cabra.
- 2 Huevo.
- Pan rallado.
- Aceite.

Para la mermelada de uvas frescas

- Agua.
- Uvas.
- Zumo de medio limón.
- Misma cantidad de azúcar.
- Un poquito de orujo.



Fotos: © José Luis Moya



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



Del queso:

- Se hacen de 15 a 20 daditos de queso de cabra, y/o se cortan rodajas de medio centímetro cuando el rulo de queso es pequeño...
- Se llevan al congelador.
- Se baten dos huevos y se pasa doblemente el queso por el huevo y por el pan rallado.
- Se llevan al congelador.
- Se tornan a pasar doblemente los dados de queso por el huevo y el pan rallado.
- Tras dejarlos en el congelador un tiempo... 10 minutos...
- Se fríen hasta lograr un color dorado.
- Se escurren sobre papel absorbente.

Para la mermelada de uvas:

- Se pone al fuego un poquito de agua.
- Se añade el medio zumo de limón e igual parte de azúcar.
- Se pone todo a fuego fuerte (menos el orujo) y se va



triturando con la cuchara de madera dejando reducir hasta conseguir cierta consistencia.

- Se pasa por la Termomix y se le añade un poquito de orujo.

PRESENTACIÓN

- Se emplata o presenta de forma creativa, con piruletas de queso, y acompañándolo con otras mermeladas, etc.



Fotos: © José Luis Moya



Fontal Verdejo Sauvignon Blanc Blanco 2013

Bodegas Fontana D.C. La Mancha

Fontal Verdejo Sauvignon Blanc 2013 es uno de los pocos coupages de verdejo y sauvignon blanc elaborados fuera de Rueda, la principal zona de influencia de estas dos variedades de uva. Se trata de un vino fresco y fácil de beber -aunque no exento de complejidad y cierta elegancia- concebido por Bodegas Fontana, una de las firmas más prestigiosas de Castilla — La Mancha.