

CONFITURA DE TOMATE, QUESO DE CABRA Y LONGANIZA

INGREDIENTES:

- Tomate natural.
- Agua.
- Azúcar.
- Queso de cabra.
- Longaniza ibérica.
- Pan.
- Aceite.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



Se corta el tomate en dados y se lleva al fuego en un cazo.
Se le añade azúcar y cuando esté confitado se reserva.

Se cortan tatas rodajas de queso de cabra como tostas se quieran hacer.

Se separa la piel de la longaniza, y una vez cortada en dados pequeños, se pasa por la sartén y se reserva.

Se disponen las tostas de pan sobre un plato y se cubren de tomate caramelizado.

Encima se asienta el queso de cabra.

Finalmente, encima del queso, se deposita la longaniza y con un soplete se tuesta ligeramente.

NOTA: Esta tosta también puede hacerse con jamón, lengua ibérica, etc.





VINO BLANCO CON CRIANZA COMA ALTA 2011

Viticultors Mas d'en Gil nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Garnacha Blanca y Viognier y presentado en formato 0,75 L Coma Alta 2011

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Viticultors Mas d'en Gil

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Garnacha Blanca y Viognier

Botella: 0,75 L

Envejecimiento: Parcialmente fermentado en barrica.

Graduación: 15,0%