



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

ENSALADA DE PAPA CHURQUEÑA, PORTOBELLOS Y HUEVO POCHE.



INGREDIENTES

Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

16 Papas Churqueñas

Orégano

2 cd. de Mostaza

1 cd. de Harina

Sal

Pimienta

8 Hongos Portobello

Aceto Balsámico

4 t. de Café

Aceite de Oliva

Huevos

Tomates Secos

PREPARACIÓN (para 4 personas)

- 1 Limpiar las 16 papas churqueñas por fuera. Cortarlas en cuñas.
.....
- 2 Condimentarlas con aceite de oliva, un toque de orégano, 2 cucharadas de mostaza, 1 cucharada de harina, sal y pimienta.
.....
- 3 Cocinar al horno por 45 minutos hasta que estén doradas.
.....
- 4 Cortar en láminas 8 hongos portobello y saltearlos en una sartén con aceite de oliva. Desglasar con unas gotas de aceto balsámico y reservar.
.....
- 5 Para los huevos poché. Prepara 4 tazas de café forradas con papel foil. Agregale a cada taza unas gotas de aceite de oliva y un poco de sal. Poner dentro de cada taza un huevo. Cerrar con el papel foil y atar. Deben quedar bien cerrados. Cocinar estas bolsitas en agua apenas hirviendo por 6 minutos.
.....
- 6 Sacar y cortar la cocción en agua fría con hielo.
.....
- 7 Armar la ensalada con las papas, los portobellos, tomates secos hidratados y por encima el huevo poché.
.....
- 8 Condimentar solo con unas gotas de aceite de oliva unas vueltas de pimienta negra y aceto balsámico.

Maridaje:

Latitud 33° Malbec.

Aromas y sabores intensos a fruta fresca perfectamente acompañado con sutiles fragancias de notas a vainilla.