



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

## CANAPÉ DE PAPA MORADITA, TAPENADE & CARPACCIO.



**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.

### Maridaje:

Latitud 33° Chardonnay, fresco, vivo con delicadas notas a fruta madura.

### INGREDIENTES

12 Papas Moraditas	1 mini filet de Anchoas	Pimienta	Queso Reggianito
Sal	1/2 diente de Ajo	100 ml Aceite de Oliva	
1 cd. de Alcaparras	1/2 T. de Perejil	12 láminas de lomo crudo	
1 cd. de Aceitunas	Jugo de 1/2 Limón	Mostaza	

### PREPARACIÓN ( para 4 personas )

- 1 Cocinar 12 Papas Moradita en agua con sal y una rama de romero hasta que estén tiernas.
- 2 Cortar a lo largo, ahuecar y reservar.
- 3 Procesar 1 cucharada de Alcaparras, 1 cucharada de Aceitunas negras descarozadas, 1 mini filet de anchoas, 1/2 diente ajo, 1/2 taza de hojas de perejil, el jugo de 1/2 limón, pimienta recién molida y agregar un buen aceite de oliva hasta formar la tapenade, aproximadamente 100 ml. Las proporciones pueden variar dependiendo de tu gusto.
- 4 Cortar 12 finas láminas con un buen cuchillo afilado de lomo crudo bien limpio y frío.
- 5 Condimentarlas con jugo de limón, sal, aceite de oliva y pintarlas con una buena mostaza.
- 6 Armar canapés con las papas moraditas rellenas de tapenade, una lámina de carpaccio por encima y unas escama de queso reggianito.