



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

SOPA FRÍA DE TOMATES CONFITADOS, ESPINACAS FRESCAS Y LANGOSTINOS.



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.

12 Tomates	Tomillo fresco	Manteca	Espinaca
1 Échalot	Aceite de Oliva	16 colas de Langostinos	
Sal	Tabasco	Vodka	
Pimienta Negra Molida	Aceite de Maíz	Ciboulette	

PREPARACIÓN (para 4 personas)

Maridaje:

Latitud 33° Tempranillo.
Se destaca por su intensidad,
estructura y toques especiados.

- 1 Cortá en pétalos 12 tomates y sacales la pulpa.
.....
- 2 Ponelos en una placa con la piel hacia arriba, condimentalos con un échalot bien picado, sal entrefina, pimienta negra recién molida, una cucharada de tomillo fresco y unas gotas de aceite de oliva. Cocinalos a fuego muy bajo durante una hora. Deben quedar bien colorados, sin dorarse.
.....
- 3 Licuá los tomates con unas gotas de tabasco y aceite de oliva hasta llegar a la consistencia.
.....
- 4 En una sartén con aceite de maíz y una nuez de manteca cociná a fuego fuerte por un minuto 16 colas de langostinos limpias, condimentadas con sal y pimienta.
.....
- 5 Desglasá la sartén con unas gotas de vodka y condimentá con ciboulette fresco picado.
.....
- 6 Servir la sopa fría con unas hojas tiernas de espinaca y las colas de langostinos.