



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

TORTA FRANCESA DE PAPAS, CEBOLLA & PANCETA.



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° Cabernet Sauvignon o Latitud 33° Tempranillo. Se destacan por su intensidad, estructura y toques especiados (en el caso del Tempranillo) y notas a pimienta verde (en el caso de Cabernet Sauvignon).

INGREDIENTES

1 kg de Panceta (aprox.)
5 Papas
1 Cebolla Mediana
80 grs de Queso Reggianito

PREPARACIÓN (para 4 - 6 personas)

- ① Forrar una sartén de 20 cm con láminas de panceta cortadas bien finitas acomodando unas sobre las otras. (aproximadamente necesitarán 1 kg de panceta en láminas).
.....
- ② Rellenar intercalando 5 papas cortadas en rodajas muy finitas, 1 cebolla mediana picada y 80grs. de queso reggianito.
.....
- ③ Cerrar por ultimo con la panceta. Debe quedar bien cerrado sin huecos libres.
.....
- ④ Tapar con papel aluminio y poner un peso encima.
.....
- ⑤ Cocinar al horno a 170 grados por aproximadamente 90 minutos.
.....
- ⑥ Desmoldar con cuidado.
.....
- ⑦ Esta torta de papas es ideal para acompañar un buen ojo de bife o una pierna de cordera asada.