



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

MUFFINS DE ACEITUNAS NEGRAS Y ACEITE DE OLIVA.



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 o Latitud 33° Tempranillo, destacado por su intensidad, estructura y toques especiados.

INGREDIENTES

350 grs. de Manteca	25 grs. de Glucosa	9 Huevos	Tabasco
50 ml. de Aceite de oliva	10 grs. de A. Impalpable	2 Paltas	Jugo de Limón
500 grs. de Harina	400 grs. de pure de	100 ml. de Crema	50 grs. de queso feta
50 grs. de Levadura	Aceitunas Negras	1 Tomate	Sal y Pimienta

PREPARACIÓN (para 20 unidades)

- 1 Procesá bien 350 grs. de manteca con 50 ml. de aceite de oliva, 500 grs. de harina, 50 grs. de levadura, 25 grs. de glucosa y 10 grs. de azúcar impalpable.
- 2 Agregale 9 huevos y 400 grs. de puré aceitunas negras.
- 3 Poné la masa en moldes de flan o de muffins. Cocinalos al horno por 10 minutos a 120 grados.
- 4 Mezclá la pulpa de dos paltas con 100 ml. de crema. Agregá 50 grs. de queso feta y un tomate en cubitos muy chicos. Condimentá con unas gotas de tabasco, jugo de limón, sal y pimienta.
- 5 Serví los muffins con la crema de palta feta y tomate.