



Alternativas para sorprender y maridar nuestros momentos esta Navidad, Parte I

En esta ocasión no solo queremos plantearos una propuesta gastronómica y sugeriros con que marida mejor, si no que queremos darle la vuelta y hacer una selección de productos que marquen la diferencia en vuestra mesa estas navidades y sorprender a invitados y familiares.

Por eso os proponemos algunos productos que sin ser excesivamente caros pueden hacer que descubramos algo diferente de la gastronomía, por lo que con cada una de las bebidas te indicaremos que platos o momentos de consumo son los más idóneos.

Sidra de hielo

Esta maravilla de origen canadiense, nacida 90 en la provincia de Quebec, se obtiene gracias a las bajas temperaturas de la zona y la posibilidad de concentrar de este modo los azúcares, ya que las manzanas se recogen con las primeras heladas y con un prensado inmediato a baja temperatura. Se obtiene así el primer mosto yema o “néctar de manzana”, con el que se obtiene esta delicada y sorprendente bebida.

En España podemos encontrarlas en Asturias, Panizales que desde el 2008 hace este producto o Valveran con su “Sidra 20 manzanas”, pero siempre serán una buena compra las Normandas y Canadienses siendo las pioneras, con procesos naturales en muchos casos.

Sin duda esta joya, puede ser una buena baza para sorprender a propios y extraños estas navidades, pudiéndola consumir perfectamente como compañero de viaje para un buen besugo al horno con un toque cítrico en su salsa o con postres ligeros a base de frutas poco edulcorados.

Sauvignon Grape Cooler

¿Y por qué no, un combinado con vino?

De manos de Wine Mixology con Oscar Diez Ramos y su colaboradora Lorenza Prieto de la Calle, dos Toresanos a la cabeza de este proyecto que pretende impulsar el consumo del vino a través de la coctelería, nos presentan esta delicia refrescante y adictiva.

Ingredientes

- 15 Uvas blancas pequeñas (dependiendo del tamaño)
- Una cucharada y media de azúcar blanca
- Zumo de media lima
- Una copa de vino Blanco Sauvignon Blanc



¿Cómo lo preparamos?

Lo bueno de esta genialidad es lo fácil de su preparación: en una copa de vino con cierto volumen ponemos tres uvas, el azúcar y el zumo de lima, machacaremos hasta crear una pasta uniforme, añadiendo a continuación el vino blanco y después de mezclarlo todo pondremos hielo picado. A continuación añadimos a modo de decoración el resto de uvas.

Bebida valida tanto como coctel de bienvenida antes de la comida por su contenido ligeramente ácido que lo hace ideal para abrir boca, o como sustitutivo de cualquier vino espumoso para brindar en estas fechas.

No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas

Manitas de cerdo rellenas de foie y boletus

Deshuesadas y rellenas de foie, la suave textura de cada bocado es indescriptible



No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas