

CENA ROMANCE ANDALUSÍ

Delicias de queso de oveja y frutos secos al aroma de miel de azahar

Cous cous especiado con verduras

Gelificado de coco, manzana y chía con melocotón



Delicias de queso de oveja y frutos secos al aroma de miel de azahar

- Queso de oveja madurado Cantero de Letur
- Frutos secos variados: dátiles, almendras, nueces, anacardos
- Miel de azahar ecológico Bonamiel.

Maridaje: Vino Pedro Ximenez Ecológico Bodegas Robles. D.O. Montilla-Moriles. Servir fresco sin llegar a Frío (12-16º).

Presentación: Atempera el queso fuera de la nevera al menos con una hora de adelanto. Corta el queso en bastones de un centímetro y medio de lado y todo lo largo que dé. Sitúa en el centro del plato. Rodea con dátiles, almendras, nueces y anacardos. Acompáñalo con un cuenquecito de miel de azahar.

Servir a media luz y al aroma de incienso de canela, acompañado de una copa de vino dulce, preferiblemente en catavinos. Ideal para comenzar una sensual y dulce velada.

Cous cous con especias y verduras

- Cous cous con verduras secas ecológico La Verdera.
- Pasas

- Cúrcuma
- Jengibre
- Agua, sal y AOVE ecológico.

Maridaje: Espumoso Brut Nature García de Verdenique (temperatura de 6°C)

Preparación: Pon en un cazo 400 cc de agua (un vaso y $\frac{3}{4}$) calentar y un chorrito de AOVE ecológico. Opcionalmente puedes hacerlo con caldo suave de pollo o verduras. Añade las pasas para que se hidraten. Ralla la raíz de cúrcuma y la de jengibre frescas hasta obtener una cucharadita y media de cada uno e incorporar al agua. Si no estás seguro de que os guste tan especiado puedes ponerlo en una bola infusora de té y sacarlo cuando alcance el punto deseado. Del mismo modo puedes añadir otras especias (canela, cardamomo, clavo, guindilla, comino...). Hiérvelo unos minutos y añade sal. Repón el agua que se haya evaporado para asegurarte de que tienes la cantidad inicial de líquido. Apaga el fuego y vierte el contenido del paquete de cous cous con verduras y remueve. Tápalo y déjalo reposar 5 minutos. Deshacer con un tenedor raspando la superficie de la masa para sacar los granos de cous cous y añade un una cucharada de AOVE ecológico. Sirve en una fuente.



Opcionalmente puedes añadir menta o hierbabuena muy picadita. A vuestro gusto tanto el Pedro Ximenez como el Espumoso Brut Nature García de Verdenique (temperatura de 6°C) maridan a la perfección con los toques especiados y ligeramente dulces de este plato.

Gelificado de coco y chía con Melocotón

- Leche de Coco ecológico Amanzin
- Mitades de melocotón en zumo de manzana ecológicas Biofrutal
- Semillas de chía

Maridaje: Espumoso Brut Nature García de Verdevique (temperatura de 6°C)

Preparación: Mezcla en un bol 3/4 de leche de coco mas 1/4 de jugo de manzana que baña el melocotón. Añade 2 cucharadas soperas de semilla de Chía y bátelo bien. Déjalo reposar 15 minutos y vuelve a batir. En dos pequeños cuencos pon melocotón partido en dados y cubre con la mezcla semigelificada anterior. Reservar de nuevo y cuando haya alcanzado punto de gel deja enfriar en la nevera. Debe quedar como un pudín gelificado. Preséntalo desmoldado del cuenco sobre un plato. Servir bien frío y acompañar con una copita de Espumoso.



¡Feliz San Valentín!