



MONTE REAL CUVÉE 2017

CUENTO DE NAVIDAD

17 Noviembre 2020. **MONTE REAL CUVÉE 2017** recupera para ti el espíritu de la Navidad que tanto necesitas este año.

Cualquiera tiempo pasado fue mejor, es muy posible que sea nuestra opinión de este 2020. A las puertas de diciembre, no sabemos bien cómo acoger las fiestas que están a punto de llegar pero, mientras recordamos la ilusión con la que celebrábamos estas fechas otros años, sabemos que no podemos dejar que nada nos robe esta Navidad. Brindar por un mejor 2021 está en nuestras manos y, para ayudarnos, no puede faltar ese vino que evoque nuestros momentos felices y nos recuerde que esta Navidad también es especial.

Ése es **MONTE REAL CUVÉE**, porque él mismo busca en su pasado para encontrar la esencia que inspiró las primeras botellas de la marca en 1933. *El Monte*, el viñedo que dio entonces sus uvas, es el mismo terruño que contienen las botellas de **MONTE REAL CUVÉE**, que se muestra franco y orgulloso de su origen. La misma esencia de ayer escribe hoy el presente y el futuro de la marca.



Sírvelo en la copa. Inspira sus aromas de frutas, tierra y especias. Saborea cómo el presente mejora con los recuerdos de un pasado feliz, un espíritu navideño que **MONTE REAL CUVÉE** te ayudará a recuperar. Además, apenas acaba de salir al mercado y ya ha cosechado premios, como los 90 puntos que Guía Peñín le concedió el pasado octubre. Tanta felicidad, por tan sólo **15 Euros**.

Por si fuese poco, para animarte a celebrar esta Navidad, el conocido chef **Ventura Martínez**, de los restaurantes *Delicatto* (Logroño) y *Chef Nino* (Calahorra) ha creado unos platos pensados especialmente para destacar los atributos del nuevo **MONTE REAL CUVÉE**, para que disfrutes al máximo de este extraordinario vino en compañía de las recetas perfectas.

Así no tienes que preocuparte por los menús ni el maridaje del vino este año. Confía en las propuestas de Ventura y de **MONTE REAL CUVÉE** que te presentamos en las próximas páginas.

Ventura Martínez, Rstes. Chef Nino (Calahorra) y Delicatto (Logroño)

Responsabilidad Social Corporativa: La totalidad del consumo de electricidad en Bodegas Riojanas, S.A. durante 2019 fue certificado como 100% renovable. Además, hemos instalado paneles solares para autoconsumo eléctrico que nos permiten autogenerar el 20% de la energía utilizada en Cenicero a lo largo del año y reducir, así, las emisiones de CO2 en 54,80 toneladas anuales. Bodegas Riojanas, S.A. comprometidas con la sostenibilidad del medioambiente.

Para más información sobre esta noticia, no duden en contactar con nuestro Gabinete de Prensa - Marifé Blanco - marifeblanco@gourmetfe.com. - M. 607 324 731

Bodegas Riojanas - Avda. Dr. Ricardo Ruiz Azcárraga, 1 - 26350 Cenicero - La Rioja - España
Tel.: (+34) 941 45 40 50 - www.bodegasriojanas.com - @BodegasRiojanas



DESDE 1890
BODEGAS RIOJANAS, S.A.



RAVIOLIS DE HONGOS BOLETUS EDULIS, CREMA DE ELLOS Y LÁMINA DE TRUFA NEGRA MELANOSPORUM



INGREDIENTES

- RELLENO RAVIOLIS
CEBOLLA

BOLETUS
SAL
NATA
BECHAMEL ESPESA

- SALSA

CEBOLLA
BOLETUS
SAL
NATA
JUGO DE CABRITO

PASTA WAN TUNG
ACEITE DE PERJIL
ACEITE DE TARTUFO
TRUFA

ELABORACIÓN

- PARA EL RELLENO

POCHAR LA CEBOLLA, SALTEAR UNOS BOLETUS PICADOS, SALAR, AÑADIR UN POCO DE NATA Y BECHAMEL ESPESA, REVOLVER Y DEJAR, DAR UN HERVOR, 20 GRAMOS DE MASAS POR RACIÓN, QUE SON 2 RAVIOLIS.

- PARA LA SALSA

IGUAL QUE PARA EL RELLENO PERO SIN BECHAMEL, AÑADIENDO UN POCO MÁS DE NATA Y JUGO DE CABRITO.

PONER 10G DE MASA POR LÁMINA DE WAN TUNG, ENVOLVER COMO UN SOBRE AL REVÉS, PONERLO EN UNA BANDEJA CON REJILLA, Y AL HORNO A COCER A 100°C SÓLO VAPOR, SEGUIDO A ENFRIAR (SE PUEDE CONGELAR).

PRESENTACIÓN

EN PLATO LLANO, COLOCAR 2 RAVIOLIS, GENERAR 4 M CALOR Y HUMEDAD.

A LA HORA DE SERVIR, CUBRIR LOS RAVIOLIS CON LA SALSA, ECHAR UN POCO DE ACEITE DE TARTUFO Y UNA LÁMINA MUY FINA DE TRUFA A CADA RAVIOLI.

ECHAR 3 GOTAS DE ACEITE DE PEREJIL AL PLATO Y UNA DIAGONAL CON MÓDENA PARA DECORAR.



MANITAS DE CERDO IBÉRICO RELLENAS DE BOGAVANTE, PEQUEÑA FRITADA Y CREMA DE AMBOS

INGREDIENTES

MANITAS DE CERDO
IBÉRICO

RELLENO DE BOGAVANTE

REDAÑO

SALSA AMERICANA

VERDURITAS

ELABORACIÓN

COCER LAS MANITAS EN MITADES Y
DESHUESAR.

COLOCAR SOBRE FILM ½ MANITA,
RELLENAR Y TAPAR CON LA OTRA ½
MANITA, HACER UN CARAMELO CON LA
AYUDA DEL PAPEL FILM
Y ENFRIAR.

ENVOLVER CON EL REDAÑO Y PAPEL
ALBAL, HORNEAR DURANTE 10 MINUTOS A
60°C.

CORTAR LAS VERDURITAS EN DADOS DE
1 CM X 1 CM Y SALTEAR.

CORTAR UN TACO DE LA MANITA
Y GRATINAR

PRESENTACIÓN

EN UN PLATO LLANO, EN
UN LADO, COLOCAR UN
QUENELLE DE LAS
VERDURITAS

EN EL CENTRO DEL PLATO,
MANITA Y, AL OTRO
LADO, LA SALSA.

SE PINTARÁ, EN UN LADO
DEL PLATO CON UN
PINCEL DE COCINA, UNA
LÁGRIMA DE LA MISMA
SALSA



CAPÓN DEL HUERTO EN PEPITORIA CLÁSICA

INGREDIENTES

CAPÓN DE HUERTO
TOMATE SEMIDRY
CEBOLLETA BALSÁMICA
ALMENDRA LAMINADA
CEBOLLA
AJO
SAL
PIMIENTA
HARINA

ELABORACIÓN

TROCEAR EL POLLO, SALPIMENTAR Y ENHARINAR.
MARCAR EL POLLO EN UNA SARTÉN CON ACEITE Y RESERVAR.
PICAR AJO Y CEBOLLA, POCHAR EN LA SARTÉN CON EL ACEITE EN EL QUE HA FRITO EL POLLO.
HACER UN CALDO CON LOS DESPERDICIOS DEL POLLO.
AÑADIR EL POLLO Y EL CALDO, DEJAR COCER.
RETIRAR EL POLLO Y PASAR LA SALSA
TOSTAR LA ALMENDRA LAMINADA

PRESENTACIÓN

EN UN PLATO LLANO, COLOCAR EL TOMATE Y UNA CEBOLLETA BALSÁMICA EN UN LADO DEL PLATO.

EL POLLO IRÁ EN EL CENTRO, Y SALSEAR.

ESPOLVOREAR CON LA ALMENDRA TOSTADA