
3 RECETAS SENCILLAS Y 100% HC COCINITAS

Quedarse en casa puede ser una buena oportunidad siempre llevaste dentro, pero que nunca has podido. **D.O. Rueda** te proponen tres recetas sencillas disfrutando de los platos más exquisitos. Cada una de ellas, capaces de maridar desde los platos más sencillos. Porque la espera con un buen menú es menos dura.

Steak tartar

Para los amantes de la carne, esta receta es sencilla, fresca y elegante para sorprender en cualquier ocasión. Se sirve con verduras o patatas fritas.

Elaboración: Es importante que la carne sea de calidad. Picamos el solomillo de ternera hasta conseguir una textura fina y la reservamos. Por otro lado, cortamos la cebolla, el perejil, ajo, alcaparras y pimiento morrón en trozos muy pequeños y los mezclamos con la carne picada hasta que se forme una pasta homogénea. Añadimos un poco de salsa pernilera y dejamos reposar unos minutos. Este es el tiempo óptimo en el que la carne debe estar antes de servirse.

Maridaje: Este plato cremoso y suave es perfecto para acompañar vinos equilibrados e intensos como es **La Caprichosa** de **Bornos**, rinde honor al viñedo del que procede, de variedad Verdejo de la D.O. Rueda. Presenta aromas muy intensos con notas de lima, por lo que es ideal para carnes frías.

Risotto de espárragos y queso de cabra

El arroz es un plato muy socorrido pero que, con un poco de imaginación, se puede elaborar recetas especiales como esta. Se recomienda servirlo con queso de cabra para que no se pierda la cremosidad.