vinetur

Este jueves, el conocido chef de Tomelloso, Jesús Marquina, Marquinetti presenta una cena en la que se armonizaran piz

martes 24 de febrero de 2015

ESCRITO POR JESUS



El jueves 26 de febrero a las 21:00 en su restaurante de Tomelloso

Este jueves, el conocido chef de Tomelloso, Jesús Marquina, Marquinetti presenta una cena en la que se armonizaran pizzas creadas para la ocasión con vinos de Jerez de la bodega González Byass.

El cuatro veces campeón mundial ha creado para este evento gastronómico seis pizzas, completamente nuevas, cada una de ellas acompañada con un vino de la prestigiosa bodega jerezana.

La primera de las creaciones es la Pizza Los Azules de Europa, elaborada con gorgonzola, cabrales y roquefort. Se servirá acompañada del vino Solera 1847 (Oloroso Dulce).Néctar, de la variedad Pedro Ximénez.

Seguirá la pizza La Malagueña, con boquerones y patatas fritas emulando el típico aperitivo, servida con el famoso fino Tío Pepe.

La Pizza Mancha con queso manchego, carrilleras estofadas y ajo negro de Las Pedroñeras, estará acompañada por Viña AB un vino amontillado seco.

La noche continuará con la Pizza Gaditana, que lleva atún rojo y una base de mango y pimientos. Estará armonizada con el oloroso seco Alfonso.

La Cordobesa, una pizza con rabo de toro, irá acompañada con Leonor, palo cortado de González Byass.

La noche acabará con Pizza Capricho: una suave crema de melocoton con fresas y menta con Solera 1847 (Oloroso Dulce).



Fuente: entomelloso.com