

BODEGAS FONTANA

01/05/07



Arroz meloso al aroma de azafrán de La Mancha

Este exquisito plato, elaborado con Arroz de Calasparra,

arroz con Denominación de Origen, redondea su sabor con nuestro afamado condimento con nombre y apellido: **Azafrán de La Mancha**. El azafrán fue introducido en la Península por los árabes. Desde su llegada a La Mancha se

convirtió en un condimento de gran arraigo, tanto económico como cultural. El especial

cuidado que se aplica en su recolección pasó a convertirse en todo un ritual, incluso en una fiesta. Y es que el azafrán se obtiene de los estigmas desecados de la rosa del azafrán. El de mayor calidad es el de la cosecha del año, pues a medida que pasa el tiempo pierde cualidades organolépticas.



En armonía...

Quercus 2003

Bodegas Fontana. Vino de la Tierra de Castilla.

Elaborado 100% con la variedad Tempranillo tras una rigurosa selección, es envejecido durante quince meses en barricas de roble americano.

CATA: Tiene un color rojo picota madura. En nariz distinguiremos elegantes aromas a fruta madura, apuntes minerales, cuero fino y apuntes de mentolado.

En la boca es pleno, evocando elegantes maderas y con un recuerdo láctico largo y permanente.



Así se hace...

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: 250 g de lomo de salmón, 75 g de queso manchego, 250 g de arroz, 100 g de espárragos verdes, 100 g de setas, 1 l de caldo de verduras, 2 l de agua, azafrán de La Mancha, aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN: En un cazo con agua hirviendo infusionamos el salmón cortado en tacos durante 15 segundos. Después, en una sartén plana, mezclamos el arroz con una infusión de azafrán —añadir el azafrán durante 5 minutos al agua hirviendo y retirarlo pasado este tiempo— y después incorporamos el caldo de verduras caliente. Dejamos cocer durante unos 12 minutos y añadimos las verduras; dos minutos más tarde, el queso rallado; y el caldo del salmón para finalizar.

