

RECETAS

15 MARZO DE 2016

Pedro Muñagorri de Muñagorri

PLATO DE CUCHARA



Arbayún Chardonnay

Arbayún es el proyecto más personal de Fernando Chivite, enólogo de referencia en Navarra. Blanco brillante y franco, con cuerpo y largura. En nariz presenta notas florales y a nuez fresca; en boca es complejo y compacto, con un final largo y recuerdos a cítricos y minerales. Prolongada estancia sobre lías finas y crianza sin madera.



LA COMBINACIÓN

El vino blanco de uva Chardonnay combina bien con las fabes por su frescura, sus notas frutales y sus matices grasos.

Pochas a la Navarra

Ingredientes (para 8 personas):

- 1 kg de pochas tiernas
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 2 dl de aceite de oliva suave
- 1 tomate pelado
- 1 cucharada de tomate frito casero
- Sal fina

Elaboración:

Poner las pochas en una cazuela cubiertas con agua fría y dejar cocer a fuego lento durante 40/45 minutos, hasta que queden tiernas. Mientras, limpiar las verduras, cortarlas en trozos y aplastar los ajos.

Añadir las verduras 10 minutos después de poner al fuego, y la cucharada de tomate frito al final.

Corregir de sal al terminar la cocción.

Si se quiere dar algo más de carácter al guiso, poner dados de jamón, de chorizo o de panceta, desde el principio.

* En el restaurante ofrecemos las pochas durante todo el año pues compramos volumen en temporada y las congelamos frescas.