



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Tarta de calabacín con Torta del Casar y glaseado de frambuesa

Ingredientes

- 1 Calabacín
- Torta del Casar
- Glaseado de Frambuesa
- Sal

Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es coger un bol y añadir el calabacín en rodaja.
2. Metemos el calabacín con sal en el microondas y lo dejamos 3 o 4 minutos a máxima potencia.
3. Cogemos las rodajas de calabacín, añadimos un poquito de torta del casar entre medias y en la última rodaja añadimos arriba un poquito más.
4. Echamos el glaseado de frambuesa por encima y gratinamos a nuestro gusto.

Recomendado
para disfrutar:

Con amigos

En familia

En pareja

En la tierra

Maridaje



Marqués de Villalba
Pardina Blanco
Cosecha Seco



Paiva Coupage
Blanco Cosecha
Semidulce



Zaleo Pardina
Blanco Cosecha
Seco



Señorío de Orán
Tempranillo Rosado
Cosecha Seco