



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Oreja al Pimentón de la Vera y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 500gr orejas de cerdo cocidas
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de Pimentón de la Vera
- 300gr tomate triturado
- 200ml caldo de carne
- Comino
- Sal
- Aceite de oliva Monterrubio

Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es coger una sartén, añadimos aceite de oliva, lo ponemos a calentar.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos la cebolla picada, echamos sal y lo sofreímos.
3. Cuando tengamos la cebolla sofrita, añadimos el pimentón, lo mezclamos bien y rápidamente añadimos el tomate triturado, lo mezclamos y lo dejamos reducir un poquito.
4. Añadimos nuestras orejas cocidas, lo mezclamos, añadimos el caldo y una pizca de comino.
5. Lo dejamos más o menos 10 minutos.

Recomendado para disfrutar:

En pareja

Maridaje



Marqués de Villalba
Tempranillo Tinto
Cosecha Seco



Conde de la Corte
Pardina Blanco
Cosecha Seco



Élegance
Cabernet
Sauvignon



Señorío de Orán
Flor Tempranillo
Tinto Cosecha
Seco



Puerto Plata
Coupage Tinto
Crianza



Palacio Quemado
Tempranillo
Tinto Roble Seco



Jaloco
Coupage
Tinto Roble Seco



Jaloco
Coupage
Tinto Crianza