



BODEGAS DEL VIENTO



Kurdo 2015

750 ml 13.9% alc.

Conviene acompañarlo con platos sencillos que le hagan contraste a la acidez y el ligero amargor que presenta el vino.



Entradas

- Focaccia con tomates deshidratados, queso añejo, nueces rostizadas y especias.
- Prosciutto.
- Carpaccio de res con alcaparra.



Del mar

Tuna ahi, sobre una cama de quinoa con nueces, árandano deshidratado y especias.



Ensalada

Ensalada de arúgula con tomate cherry y láminas de parmesano, con tocino y una reducción de balsámico.



Platillos mexicanos

- Torta de carnitas de cerdo, con aguacate y un poco de queso fresco.
- Riñonada de cabrito.
- Gorditas de chicharrón prensado.



Pasta y arroz

- Lasaña clásica.
- Espagueti con albóndigas de pavo, con salsa de tomate fresco y especias.
- Pasta corta con un ragú de ternera y vegetales.



Carne roja

- Hamburguesa de res con queso cheddar; evitar quesos azules.
- Estofados de carne roja, como el boeuf bourguignon.
- Short Rib en una salsa de vino tinto, con shallots, ajo, zanahoria y papa.
- Teriyaki de carne de res, con verduras variadas.



Carnes blancas

- Costillas de cerdo en salsa barbecue, acompañado de ejotes salteados.
- Lomo de cerdo al horno preparado con especias como orégano, acompañado de papas cambray al horno con mantequilla.
- Pollo rostizado con un glaseado de miel y mostaza Dijon.
- Pechuga de pollo en costra de parmesano y especias.



Quesos

- Cheddar añejo.
- Gouda.
- Quesos suaves o frescos con hierbas.



Evitar

- Platillos cremosos o con quesos fuertes.
- Platillos que lleven amargor marcado, como las espinacas.
- Carnes de sabores Fuertes, como el cordero.

