

DESDE EL NORTE CON AMOR



DESDE EL NORTE CON AMOR

El mes de Febrero es el mejor
pretexto para volverse a enamorar.

En esta ocasión La Lomita se alió con el renombrado

CHEF GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTAIN

del restaurante Pangea de Monterrey Nuevo León
para juntos hacer una propuesta de maridaje regia,
norteña y llena de amor.



FINANCIER DE CHOCOLATE SEMI AMARGO Y BETABEL AHUMADO



FINANCIER

- 385 gr. Chocolate semi amargo
- 340 gr. Mantequilla
- 7 pz. Huevo
- 360 gr. Azúcar
- 165 gr. Harina

PROCEDIMIENTO:

Derretir el chocolate y la mantequilla a baño María. En un bowl batir los huevos con el azúcar. Agregar la mezcla de los huevos poco a poco al chocolate mezclando con un globo batidor. Agregar la harina previamente cernida. Engrasar un molde con mantequilla y harina, vaciar la mezcla y hornear a 150°C por 30 minutos.

Rinde: 30 piezas de 1.5 x 8 cm.

PURÉ DE BETABEL

- 320 gr. Puré de betabel
- 60 gr. Azúcar
- 50 gr. Salsa de frutos rojos

PROCEDIMIENTO:

Hornear los betabeles y licuarlos junto con el azúcar hasta obtener un puré. Colar. Mezclar con la salsa de frutos rojos. Rinde: 480 gr. de puré.

SALSA DE FRUTOS ROJOS

- 80 gr. Frutos rojos
- 100 gr. Agua
- 30 gr. Azúcar

PROCEDIMIENTO:

Hervir los frutos rojos con el agua y el azúcar. Licuar. Colar.

CREMA DE QUESO DE CABRA

- 500 gr. Queso crema
- 120 gr. Azúcar
- 160 gr. Queso de cabra
- 40 gr. Crema Lyncot
- 2 gr. Sal

PROCEDIMIENTO:

Acremar el queso crema aproximadamente 5 minutos, agregar la crema, el azúcar, el queso de cabra poco a poco y la sal.

Rinde 820 gr. de crema.

PARA DECORAR:

GEL DE ALBAHACA Y ANÍS

- 300 ml. Agua
- 70 gr. Azúcar
- 30 gr. Albahaca fresca
- 20 gr. Licor de anís dulce
- 4 gr. Agar agar

PROCEDIMIENTO:

En una olla agregar 100 ml. de agua al tiempo, ir agregando los 4 gr. de agar agar poco a poco mezclando con un globo batidor. Aparte blanquear el albahaca con los 200 ml. de agua. Agregar a la licuadora el albahaca con un poco de agua y azúcar. Licuar y colar. Agregar esa mezcla de albahaca a la olla con el agar agar, añadir el licor de anís y prender fuego hasta el primer hervor. Apagar fuego. Rellenar con agua los 400 gr. y vaciar sobre el molde deseado. Enfriar. Cortar en pequeños cubos.

Por cada 100 ml. de mezcla, se usa 1 gr. de agar.

FRESAS HORNEADAS

PROCEDIMIENTO:

Filetear las fresas, acomodarlas sobre un silpat sobre una charola. Espolvorearlas con azúcar blanca. Hornear a 120°C hasta obtener una temperatura crujiente. (Aproximadamente 1 hr. con 30 minutos)

ACOMPañAR EL POSTRE CON

SEMI SORBET DE BETABEL AHUMADO

- 1.200 k. Pulpa de betabel horneado
- 500 gr. Crema Lyncott
- 600 gr. Leche
- 230 gr. Base en polvo para helados
- 1 t. Jarabe de glucosa

PROCEDIMIENTO:

Hornear el betabel. Licuar y colar. Al obtener la pulpa del betabel, licuar con la leche. Pasar a un bowl y agregar el resto de los ingredientes. Trabajar la mezcla en la máquina de helados. A medio proceso agregar humo de mezquite hasta terminar su ciclo. Rinde: 4 litros.



P A N G E A

Lomita
vinicola mexicana

CURSI

100% GRENACHE

2014

Lomita
vinícola mexicana 



COLOR

Rojo caramelo macizo,
con ribetes en rosa mexicano.

NARIZ

Pastel de queso con fresas,
yogurt de frambuesa, algodón
de azúcar, aromas a repostería:
betún de pastel, rosas rojas,
Jolly Rancher de Sandía

BOCA

Vino seco, acidez media alta,
graduación alcohólica media,
de sorprendente elegancia.

MARIDAJE

Chiles en nogada, camarones
al chipotle, langosta de Puerto
Nuevo, alitas de pollo con
picante moderado, tacos de
cochinita, chamorro en adobo.

HECHURA

Selección de racimo y granos. Sangrado de nuestros tintos, con un mayor porcentaje de grenache, fermentación en acero inoxidable sin crianza.

PRODUCCIÓN

9,000 BOTELLAS

Facebook/Tumblr: **Lomita**
Twitter/Instagram: **lomitamx**

Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, México
www.lomita.mx



Lote 13, Poblado San Marcos
Delegación San Antonio de las Minas
Ensenada, Baja California, México

Tel. (646) 156 8466

#lomitamx

@lomitamx

comunicacion@lomita.mx

www.lomita.mx