

Degustación de Embutidos Tradicionales

Las piezas de los embutidos tradicionales tienen el olor típico de **curación natural**.

Para degustarlos hay que cortar **rodajas finas**, antes de ponerlo en la boca hay que observar:

- **Textura**, que según el embutido es más o menos fina.
- **Grasa** debe estar **bien repartida**.
- **Color** tiene que ser **homogéneo** y va del rojo intenso del chorizo al rosado del salchichón o el fuet.
- **Olor** que lo caracteriza y que **depende de las especias** que se usan para su elaboración, ajo, pimentón, orégano, pimienta, ... Debe ser **agradable** y con la **intensidad adecuada**.

Después hay que **mantenerlo en boca y paladearlo** para apreciar:

- El **equilibrio de sabores** en lengua.
- La **sal en su punto**.
- La **intensidad** de sabores y aromas.



Es la proteína que más fácil se asimila y su degustación nos hace recordar las sombras frescas del verano y el calor del fuego en invierno.

Degustación en casa



www.saborural.es

Síguenos   

Contacto: info@saborural.es



CONSUME LOCAL

CONSUME ECOLÓGICO

CONSUME RESPONSABLE



Participan:

Tierra Verde

EL CONCHEL
ORIGINAL FOOD

Peñarrubia
del Alto Guadiana

aesa
ASOCIACIÓN ECOLÓGICA SIERRA DE ALCAZAR

Financian:

 **Unión Europea**
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales


Castilla-La Mancha

 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Ponemos unos 15 ml. en un vaso de cristal, puede tener un **aspecto limpio y un color del amarillo al verde intenso**, nunca rojizo. Lo calentamos con las manos, entonces lo olemos y después sorbemos un poquito aireándolo en la boca con pequeños sorbos de aire para que se distribuya por toda la cavidad bucal y, por último, lo tragamos con suavidad; así percibimos:

• El sabor:

- **Dulce**, en la punta de la lengua.
- **Amargo**, en el resto de la lengua, sobre todo atrás.
- **Picante**, en la garganta.

• El olor agradable y nos recordará:

- **Plátano**
- **Manzana**
- **Hierba verde**
- **Tomate**
- ...

• La textura debe ser suave y no demasiado pastosa.

Son atributos que indican la exquisitez y propiedades de este aceite de oliva virgen extra ecológico, **tiene persistencia en boca, y está en armonía y equilibrados**.

Si lo prefiere, puede hacer la cata tostando una rebanada de pan, sin llegar a quemarla y añadiendo un chorrito de aceite, el propio calor del pan levantará el aroma de inmediato, un aroma a fruto fresco y verde exprimido.



El consumo de proximidad puede cambiar el mundo

Degustación de Pimiento Ñora

Una manera sencilla de degustar estos pimientos:

Se limpian y quitamos las semillas, los cortamos en trozos y freímos en aceite de oliva virgen extra a media temperatura, si está fuerte se queman enseguida, se retiran cuando estén tostados y en el aceite que queda freímos unos huevos, los mezclamos en un plato y a disfrutar.

Son **pimientos ecológicos** cultivados cerca de las **Lagunas de Ruidera** en Ossa de Montiel, las tierras y el agua le dan un intenso sabor muy apreciado en la elaboración de comidas típicas de nuestra gastronomía, molidos nos dan un pimentón de excelente calidad, "oro rojo", que debe tener:

- **Color rojo intenso** casi granate.
- **Aroma intenso** a pimiento.
- **Sabor dulce o picante**.

Se puede degustar como **aliño de platos** tan sencillos como un lacón, patatas cocidas o huevos cocidos.

Se usa como **conservante** en la elaboración de embutidos tradicionales a la vez que les da color y sabor.

En la cocina tiene multitud de usos en distintos platos, pero siempre hay que tener en cuenta al utilizarlo que "Pimentón quemado, pimentón tirado".



Directamente del productor