

TOSTA DE CAPRESE CON AOVE LÁGRIMA

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas
Pan de pipas	Tabla de corte
4 o 5 tomates	Cuchillos
Albahaca fresca	2 boles
AOVE Lágrima	Pelador de tomates
Mini mozarellas	
Aceitunas negras sin hueso	
Sal y pimienta	

ELABORACION:

Pelamos y despepitamos los tomates, los cortamos en daditos, los aliñamos con **AOVE Lágrima**, sal, pimienta y unas hojitas de albahaca fresca picadita, mezclamos bien y cubrimos el pan de pipas con ella, terminamos decorando la tosta con unas rodajitas de olivas negras, unas rodajitas o gajos de mini mozarellas, una chorradita de **AOVE Lágrima** y unas escamas de sal.

NOTA DE CATA AOVE LÁGRIMA

COSECHA: 2019-2020 (TEMPRANA MES DE OCTUBRE)

TIPO DE CULTIVO: OLIVAR SOTENIBLE TRADICIONAL/VALORES COOPERATIVOS.

VARIEDAD: SERRANA DE ESPADAN.

INTESIDAD DEL FRUTADO: ALTO

AMARGO: LIGERO CASI INEXISTENTE

PICANTE: LIGERO

En fase olfativa los descriptores nos trasladan a aceituna verde con algún destello de aceituna madura. Están muy presentes las notas herbáceas como es la hierba recién cortada, las vegetales: tomate, alcachofa... y los frutos secos crudos.

En boca su entrada es dulce acompañada de sensaciones verdes que a la vez reafirman los frutos secos como son los anacardos o la almendra cruda, su amargo y picante muy mediterráneos, ligeros y elegantes aptos para todos los paladares que junto con la nula astringencia lo dotan de unas cualidades gastronómicas únicas.

La persistencia post gusto es media, un aceite dotado de un equilibrio muy bueno, su color verde brillante lo hace muy atractivo para los empataados.

GUACAMOLE DE GUI SANTES CON LANGOSTINOS Y AOVE OLI EL COMTAT

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
Langostinos cocidos	Tabla de corte	turmix
Triángulos de maíz	Cuchillos	
Para el guacamole de guisantes:	2 boles	
Guisantes cocidos	Vaso batidor	
Tomate		
AOVE Oli el Comlat (blanqueta)		
Cebolla		
Cilantro		
Zumo de limón o lima		
Tabasco		
Sal		

PARA EL GUACAMOLE DE GUI SANTES:

Ecurrimos y lavamos bien los guisantes, y los trituramos con el **AOVE Comtat** a razón de dos partes de guisantes y una de aceite de oliva, obtendremos una masa emulsionada que utilizaremos como base del guacamole, a esta masa le añadiremos al gusto: cebolla fresca picada, tomates frescos picados, cilantro picado, zumo de limón o lima, tabasco y sal.

PRESENTACION:

Una vez elaborado el guacamole de guisantes, pondremos un poquito de este

sobre unos triángulos de maíz y terminaremos el pintxo con colocando encima una colita de langostino cocida abierta y una chorradita de **AOVE Comtat**.

NOTA DE CATA AOVE OLI EL COMTAT

NOTA DE CATA

COSECHA: 2019-2020 (TEMPRANA MES DE NOVIEMBRE)

TIPO DE CULTIVO: OLIVAR SOTENIBLE TRADICIONAL/VALORES COOPERATIVOS.

VARIEDAD: BLANQUETA .

INTESIDAD DEL FRUTADO: MEDIO

AMARGO: MEDIO

PICANTE: LIGERO ROZADO EL MEDIO.

En nariz las notas verdes de hierba, frutos secos, incluso algún matiz florar se hacen presente rápidamente al calentar la copa con descriptores a manzana verde , la hierba o el aguacate.

En boca, su entrada en verde da paso a un marcado amargo característico de la variedad , seguido de un picante algo más ligero pero en la misma línea. Del juego de la retonasal podemos extraer notas frutales y herbáceas.

Su persistencia es media, muy agradable y ligeramente astringente, dejándonos una boca limpia y con ganas de volver catar este aceite equilibrado y de color oro.

CARPACCIO DE NARANJA, CANELA Y AOVE OLÉ OLEO MEDITERRANEAN

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas
4 naranjas	Tabla de corte
1 granada	Cuchillos
Chocolate 70%	Platitos emplatado
Canela	Rallador o pelador
AOVE Olé oleo Mediterranean	
Azúcar	

ELABORACION:

Pelamos las naranjas al vivo: con el cuchillo retirando la piel y la parte blanca.

Las fileteamos con el grosor que nos guste, y las ponemos cubriendo el fondo del plato, espolvoreamos con azúcar al gusto (dependiendo el grado de dulzor de las naranjas) unas virutas de chocolate y canela, aliñamos con **AOVE olé oleo Mediterranean**.



NOTA DE CATA OLEOELO

COSECHA: 2019-2020 (TEMPRANA MES DE OCTUBRE NOVIEMBRE)

TIPO DE CULTIVO: OLIVAR SOTENIBLE TRADICIONAL/VALORES COOPERATIVOS.

VARIEDAD: COUPAGE

INTESIDAD DEL FRUTADO: MEDIO

AMARGO: LIGERO ROZANDO EL MEDIO

PICANTE: LIGERO ROZADO EL MEDIO.

En fase olfativa nos recuerda a su origen y su clima, aceituna verde que van dando paso por orden a descriptores como son el tomate, el orégano o la hierba Maria luisa.

En boca es aterciopelado y equilibrado, con una entrada ligeramente dulce que va acompañada de un amargo picante en la misma escala rozando los medios si somos generosos.

Un aove equilibrado, con buena persistencia, sin astringencia, de un color amarillo dorado que lo hace muy atractivo.

