

# Pasta con chorizo

## Ingredientes

2 dientes de ajo picados  
2 chalotas hermosas picadas  
Medio chorizo fresco cortado en daditos  
2 tomates maduros grandes  
1 pizca de salsa de tomate sofrito  
1 pizca de pulpa de choriceros  
Perejil cortado en tiras finas  
Aceite de oliva  
Sal y azúcar  
600 g de pasta recién cocida, al gusto  
**Además**  
Queso parmesano rallado

## Elaboración

- ▶ En una sauté con aceite de oliva, rehogar ajos + chalotas + chorizo.
- ▶ Ir rallando el tomate en un bol, mientras se hace el sofrito.
- ▶ Añadir al sauté la salsa de tomate + choricero + tomate rallado + azúcar + sal.
- ▶ Dejar estofar.
- ▶ Añadir la pasta hervida + pizca del agua de cocción + perejil.
- ▶ Fuera del fuego añadir una pizca de aceite de oliva virgen.
- ▶ Servir con queso rallado.
- ▶ Listo.



# Mejillones 'aliños'

## Ingredientes

1'5 kg. de mejillón gallego hermoso  
4 chalotas en juliana gruesa  
4 dientes de ajo con piel  
1 pizca de nouilly prat  
1 pizca de pulpa de guindilla picante  
1 cebolleta picada  
4 dientes de ajo picados  
Vinagre de Jerez  
3 pimientos del piquillo picados  
2 pimientos verdes picados  
6 anchoas en salazón  
Ralladura de 1 limón  
Perejil picado  
Aceite de oliva virgen  
Sal y pimienta recién molida

## Elaboración

- ▶ En una cazuela amplia, rehogar aceite + chalotas + ajo.
- ▶ Añadir la pulpa de guindilla + mejillones.
- ▶ Dar vueltas + nouilly, cubrir y abrirlos.
- ▶ Mientras
- ▶ Rehogar aceite + cebolleta + ajos, justo matarle el sabor a crudo.
- ▶ Picar las anchoas en la tabla.
- ▶ Sacarlo del fuego y añadirle piquillos + pimiento verde + anchoas + ralladura limón + vinagre + aceite de oliva crudo.
- ▶ Lista la vinagreta.
- ▶ Ecurrir los mejillones.
- ▶ Retirarles las conchas sin quemarlos y tenerlas listas para mojar con la vinagreta.
- ▶ Rociar los mejillones con la vinagreta.
- ▶ Ponerles el perejil picado.
- ▶ Salpimentar.
- ▶ Listo.



# Cóctel Costa Azul

## Ingredientes

2 partes de vodka  
1 parte de campari  
4 partes de zumo de naranja  
1 gajo de naranja  
2 partes de champagne  
Hielo a cascoporro

## Elaboración

- ▶ Colocar hielo en un vaso largo.
- ▶ Añadir vodka + campari + zumo + gajo, mezclar.
- ▶ Acabar con champagne y listo.



## QUÉ BEBER

### Altún Crianza 2012



Este vino de la alavesas Bodegas Altún es uno de esos crianzas sin complicaciones, hechos con destreza, que siempre entran bien. En la nariz se entremezclan aromas de fruta madura perfectamente integrada con la madera. El trago es bien equilibrado, tope rico, con ese poso

afutado y bien fresco. En verano amenizará de puturrú esas veladas de cuchipanda que no tienen fin.

#### BODEGAS ALTÚN

**Dirección:** C/Las Pincinas, 30 Baños de Ebro 01.307 Álava  
**Teléfono:** +34 945 60 93 17  
**Web:** <http://www.bodegasaltun.com>  
**Email:** [everest@bodegasaltun.com](mailto:everest@bodegasaltun.com)  
**Precio:** 9 €

### Dehesa del Carrizal Col. Privada



Este colección privada es la joyita de la corona de una bodega que hace cosas bien interesantes. Es tremenda ricura de color cereza que gasta una pinocha compleja llena de frutos negros, notas florales, minerales y de especias. En boca es trago potente, amplio y requetesabroso, con un final de fruta y chocolate negro que es

la repanocha en ver...  
duda, en cualquier p...  
piel de toro se elabo...  
vinazos del copón.

#### BODEGAS DEHESA DEL CARRIZAL

**Dirección:** Finca Dehesa de Retuerta del Bullaque 13.15  
**Teléfono:** +34 925 421 71  
**Fax:** +34 925 421 761  
**Web:** [www.dehesadelcarrizal.com](http://www.dehesadelcarrizal.com)  
**Email:** [info@dehesadelcarrizal.com](mailto:info@dehesadelcarrizal.com)  
**Precio:** 22 €

grupo de empre...  
túa a nivel eur...  
ámbito de la pr...  
hortalizas,  
cultivando  
verdura al  
aire libre en  
más de 4.000  
hectáreas,  
con una su-  
perficie de  
cultivo eco-  
lógico anual m...  
tante. Están e...  
en España y co...  
a todo pichichi...  
ción recolectada...  
y cerrar de ojos...  
pre cosechan...  
bajo pedido, y...  
cosas Maribel...  
hortalizas más...  
curiosas que ó...  
está el pak choi...  
especie de col c...  
choi es un buen...  
tiene poquisim...  
y uno se lo pu...  
tanto en crudo...  
gado. Tiene un...  
ramente almen...  
un puntillo de r...  
ve muy molo...  
fuente de calci...  
nas de alucinar...  
es alimento a...  
cuenta en nues...  
la compra. Otra...  
tope recomen...  
colinabo, con...  
nabo de Suecia...  
tre col y nabo...  
puntazo para l...  
y está de muer...  
do, y la lechuga...  
que es una ver...  
niatura de la le...  
na normal o la...  
es una nueva v...  
lechuga muy...  
vale un potosi...  
cambia, señore...  
talizas también

#### BEHR IBERIA

**Dirección:** Ctra. Las F...  
Jimenado Torrepach...  
**Teléfono:** (34) 968...  
**Web:** <http://behr-iberia.com>  
**Email:** [info@behr-iberia.com](mailto:info@behr-iberia.com)  
**Precios:** Kohlririco 0...  
0,35 € Pieza. Román...  
Pieza. Pak Choi: 1 €...  
0,70 €/Pieza