

SILVIA FACAL a Mundiña



Chef **SILVIA FACAL**

Galicia

Jefa de cocina de A Mundiña, restaurante en el que recientemente, cumplió once años de vida, es natural de Pazos, Ponteceso.

FOTOS: LUIS CARRÉ REVISTA GUSTO GALLEGO

almejas lame-lame

Se lavan bien cien almejas de regular tamaño, se ponen en una cacerola sin más agua que la que ellas suelten y se hacen abrir sobre el fuego.

Cuando el agua que suelta empieza a hervir se les añade una cucharada de perejil bien picado. En una sartén se ponen como tres onzas de aceite, y una vez sin rancio se hacen freír en él dos cucharadas de cebolla bien picada y una cucharada no muy llena de pimentón.

Se vuelca el contenido de la sartén en la cazuela en dónde están las almejas, se les añade una cucharada de ralladuras de pan y se hace hervir todo unos minutos antes de servir las.



MARIDAJE

Pazo Baion 2014

MAR

Fusión marinera. Su estupenda estructura acompaña la elaboración de este plato típico con molusco gallego, consiguiendo una complejidad en sus aromas y paladar difícilmente igualable.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C - 12 °C TIEMPO DE OXIGENACIÓN: 5' DECANTACIÓN: no

MARIDAJE DEL SUMMILLER:

Santiago Diéguez, director de sala y sumiller del restaurante coruñés "Alborada", una estrella en la guía Michelin.