Ayuntamiento de Lebrija

ASOCIACION DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS EMPRESARIOS DE LEBRIJA

II RUTA DE LA TAPA. LEBRIJA 2010.
SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

DATOS GENERALES

NOMBRE ESTABLECIMIENTO: MESON LA BODEGA

DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO: CL/ Corredera, 111

NIF / CIF: 31.614.030-R

REPRESENTANTE: Josefa Alcon Gomez

TELEFONO: 95.597.15.10 **FAX:**

CORREO ELECTRÓNICO: mesonlabodega@terra.es

TAPAS DE LA RUTA 2010

Tapas a concurso:

Tapa tradicional.- Indicar nombre, ingredientes y elaboración:

*** GARBANZOS:**

Ingredientes: Chocos-Garbanzos-cebolla-pimiento verde-pimiento Rojo-ajo-aceite de oliva- pimienta-pimentón.

Elaboración: Picar la verdura y pocharla en el aceite de oliva, añadir los chocos cortados en dados pequeños y salpimentar cuando estén tiernos, seguidamente agregar las habas el pimientos y corregir de sal para finalmente cocer todo unos 15 minutos.

Tapa innovadora.- Indicar nombre, ingredientes y elaboración:

*** BOUQUET DE VERDURA CON ESPUMA DE GAZPACHO**

Ingredientes: Tomate rojo, pimiento verde, ajo, cebolla, zanahoria, aceite, sal, vinagre de vino. Ingredientes para Bouquet: Tomate verde, pimiento verde, cebolleta, pepino y manzana.

Elaboración: El gazpacho de forma tradicional con todos estos ingredientes dejar en el frigorífico sin agua para enfriar. Elaboración para Bouquet: Picar todo muy pequeño y curirlo con la espuma de gazpacho. SERVIR MUY FRIO.

Tapa 3.- Indicar nombre: Pluma Ibérica con crema de manzana.

Tapa 4.- Indicar nombre: Merluza tierra y mar.