

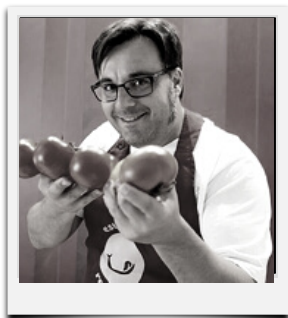
#ORIGENCONNECTION

SHOWCOOKING EN DIRECTO

Con algunos de los productos seleccionados en la experiencia Origen Connection, realizaremos un **showcooking en directo** en donde daremos algunas ideas para estas fiestas.

Alfonso López de "Recetas de Rechupete" será el encargado de dar vida a tres aperitivos, un plato principal y un postre; con algunos de los productos que ya tiene en su cocina. ¡Te invitamos a que lo veas en directo desde su canal de Facebook!

Hazte con los ingredientes de antemano para cocinar siguiendo al chef en vivo y lleva lápiz y papel porque la cosa promete. 😊



 30 de diciembre

 12:00h.

 [recetasderechupetefanpage](https://www.facebook.com/recetasderechupetefanpage)





MENÚ ORIGEN CONNECTION

PATÉ DE MEJILLONES

INGREDIENTES

Mejillones en escabeche Rías Gallegas de Braulio Alfageme
 Atún claro tronco en aceite de oliva de Mariscadora
 Quesitos
 Palitos de cangrejo
 Mayonesa

MARIDAJE

Vermú de Bodegas Celme

CUCHARAS DE AGUACATE

INGREDIENTES

Aguacate
 Tomates cherry
 Zumo de medio limón
 Lomos de bonito del norte de Burela de Conservas Faro de Burela

MARIDAJE

Vermú de Bodegas Celme

PINCHOS DE SARDINA CON LIMA

INGREDIENTES

Sardinillas en aceite de oliva de Real Conservera Española
 Pimiento rojo del piquillo o rodaja de tomate
 Hojas de rúcula
 Gotas de lima y una pizca de jengibre molido
 Sal

MARIDAJE

Vermú de Bodegas Celme

PAQUETITOS DE PATO

INGREDIENTES

Shitake em calda de Vinho do Oporto de Bernardos patés
 Confit de muslitos de pato de Ánades Galicia
 Dulce de membrillo con nueces de Volalla
 Aove Occidens

MARIDAJE

Blanco Barrica de Cuñas Davia
 Tinto Barrica de Adegas do Rexurdir

MUFFINS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

Harina de castañas de Naiciña
 Marron glacé de Naiciña
 Aove de Olmais
 Granola artesana horneada Do Gaiteiro
 Miel de Canela Beesweet

MARIDAJE

Licores Pousa