

CLARA

Seis delicias gourmet para disfrutar en casa

Disfrutar de delicias gastronómicas desde la comodidad de tu casa ahora es posible. Sigue leyendo, porque te traigo seis opciones gourmet para que te chupes los dedos

Los planes en casa se han multiplicado en los últimos meses. Quizá por este motivo cada vez **hay más variedad para disfrutar en nuestros hogares de lo mejor de la gastronomía**. Por eso hoy os presentamos algunos de nuestros últimos descubrimientos -buenas ideas y mejores productos- para disfrutar de una velada gourmet en familia o con amigos. Desde un desayuno romántico, pasando croquetas o empanadas artesanales, hasta una fresquísima mariscada llegada directamente de la lonja...

UN PICUAL ÚNICO Y ECOLÓGICO

Bodegas NOC acaba de lanzar al mercado su nuevo **Aceite NOC**, un monovarietal de picual con mucha personalidad. Este aceite de oliva virgen extra se caracteriza por unos aromas y sabores singulares, diferentes a otros AOVES elaborados con este tipo de aceitunas, gracias a las peculiaridades de su cultivo y a la climatología del terruño. Junto a las viñas de las que se nutren sus bodegas ubicadas en una extensa finca en los Montes de Toledo, se alza un olivar con unos cuatro mil árboles de esta variedad. Más típicos de los campos andaluces, el clima, el tipo de terreno (arcilla y cuarcitas) y su altitud -a 840 metros sobre el nivel del mar-, dotan al fruto de estos olivos de unas condiciones excepcionales para crear un monovarietal muy especial. El aceite, que se produce en la almazara de la propia finca inmediatamente después de la recolección de la aceituna, presenta un color brillante, amarillo verdoso y con reflejos ambarinos. Está dotado de aromas de tomatara, albahaca, frutos secos y recuerdos ahumados. En cuanto al sabor, el de entrada es suave y meloso, con un ligero picante final que refleja la calidad de sus polifenoles, garantía de su buena evolución en el tiempo. Para su elaboración, **Bodegas NOC** emplea la recolección manual temprana, que se realiza entre noviembre y diciembre, lo que permite la preservación de sus aromas afrutados. Este aceite es ecológico de categoría superior y, además, está envasado en rama y sin filtrar, lo que le ayuda a mantener sus propiedades. Y atención porque en esta finca se elaboran unos vinos y espumosos muy interesantes, y también tienen cuatrocientas colmenas con las que hacen **una miel ecológica y artesana de producción limitada**.

* Puedes comprar el aceite, los vinos y la miel en www.bodegasnoc.com



Aceite NOC

https://www.clara.es/blogs/carmela-diaz/seis-delicias-gourmet-para-disfrutar-casa_23204