http://www.especiascervantes.com/index.php
info@especiascervantes.com
https://www.facebook.com/pimentoncervantes

Buenas oportunidades de recomendación:

- Cocinas en general (restaurantes, caterings, residencias…)

Información:

Pimentón vera o también denominado ahumado en formato 200 g.

Se diferencia de las variedades de otros países europeos en el ***aroma característico ahumado*** que desprende, debido a la forma de procesado que suele ser secado mediante humo de madera de roble en los meses de Octubre y Noviembre.

Es un condimento en polvo de color rojo, obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento.

Ideal para dar sabor a los platos, bien espolvoreando directamente sobre los alimentos o formando parte de los ingredientes de una receta culinaria o elaborar salsas (como por ejemplo la del mojo)

Uno de los principales usos en la cocina es la elaboración de conservas, principalmente embutidos tales como las sobrasadas, chistorras, lomo adobado, escabeches (típicamente los mejillones), pero de manera habitual también se utiliza como **CONDIMENTO o DECORACIÓN** de algunos platos, como por ejemplo:

- ✓ Condimentar una paella.
- ✓ Aliñar unas aceitunas.
- ✓ Darle sabor a unos garbanzos.

Ingrediente fundamental de platos típicos españoles como:

- **Patatas a la Riojana.**
- **Pulpo a la gallega.**
- **Patatas bravas.**
- **Pinchos morunos.**

Fuentes:

http://www.especiascervantes.com/index.php
http://www.wikipedia.com

Los textos e imágenes mostrados son de carácter interno e informativo. **Consulte con las fuentes originales de la edición para otros usos y difusiones.**