



**TORO
DE PIEDRA**

Rincón de los Vientos

INGREDIENTES

- 2 paquetes de gnocchi artesanales.
- 2 berenjenas.
- 800 gr de tomate triturado natural o preparado.
- 1 cebolla mediana.
- 1 zanahoria.
- 1 rama de apio sin hojas
- 2 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino tinto.
- 1 hoja de laurel.
- Orégano seco.

Gnocchi

con salsa bolognesa de berenjenas

PREPARACIÓN

Para la salsa: envolvemos las berenjenas en papel de aluminio, precalentamos el horno a 180 grados, llevamos las berenjenas al horno por unos 40 minutos, hasta que la carne esté tierna y la piel se desprenda fácilmente. Las dejamos enfriar en el mismo papel, le retiramos la piel con los dedos, luego se pica en cubitos pequeños y reservamos.

Picamos la zanahoria, el apio, la cebolla en cubitos pequeños y el ajo triturado. En una olla grande colocamos aceite de oliva y calentamos, agrega el ajo se sofríe por unos segundos, revolviendo constantemente, añadimos la cebolla, el apio y la zanahoria, cocinamos por 5 minutos revolviendo hasta que estén tiernos, incorporamos la berenjenas, revolvemos y cocinamos por 2 a 3 minutos. Subimos el fuego añadimos el vino tinto y lo dejamos cocer hasta que se evapore el alcohol, finalmente agregamos el tomate, sal y pimienta y revolvemos espolvoreamos el orégano y el laurel, bajamos el fuego al mínimo y cocemos por 45 minutos hasta que espese. En una olla con abundante agua, agregue una hoja de laurel y deje hervir, luego agregue los ñoquis con cuidado de 3 a 4 minutos hasta que estén al dente, retirar con un espumador cuidadosamente. Emplatar, agregar la salsa y decorar con hojas verdes



Nuestro Cabernet Sauvignon Rincón de los Vientos es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.