



Freixenet

Paru en Juillet 2014

Mensuel – Newsletter N°283

3 958 000 lecteurs

Que boire ?
 Un cava, un grand classique, pétillant catalan en rosé brut, au bouquet fleuri et fruité et à la bouche légère. Il est parfait servi très frais sur cette tortilla, comme sur des tapas variées.
 Cava cordon rosado, Freixenet, 5,95 €, en grandes surfaces.



INVITATION

Plateau

Quelle idée de manger devant la télé ! Le monde des TV de nos jours s'est enrichi d'un accompagnement très apprécié : les plats d'été. Ils sont servis en famille. Mais attention à la date des portions, surtout quand on invite. Prévoyez tout à l'avance et ne restez pas assis devant la télé, venez pour profiter à fond du repas.

Tortilla au chorizo
 Pour 4 pers. - Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Que boire ?
 Un cava, un grand classique pétillant catalan en rosé brut, au bouquet fleuri et fruité et à la bouche légère. Il est parfait servi très frais sur cette tortilla, comme sur des tapas variées. Cava cordon rosado, Freixenet, 5,95 €, en grandes surfaces.

Que boire ?
 Le jus de chorizo, puis coupe-le en cubes. Réservez-les.
 Salez, poivrez et laissez les au congélateur. Ajoutez les cubes de chorizo et le garniment haché. Versez sur les pommes de terre aux oignons. Faites dorer dans la poêle et glissez la tortilla sur un plat. Servez avec du jus de citron dans la poêle. Classez y la tortilla en la retournant pour faire dorer l'autre face. Servez tiède ou froid.

YVON MAU
 DEPUIS 1897
 GROUPE FREIXENET