

# MARIDATGE! Croissant de pernil i formatge comté amb Clos Gelida 4 Heretats 2016

*Les notes salines del pernil i del formatge comté demanen bombolles de Cava, i l'acidesa del vi netejarà el greix de la massa del croissant i contrarestarà les seves sensacions dolces.*



En la senzillesa està el gust. Un mos tan quotidià com el d'un *croissant* es pot convertir en una combinació més que captivadora.

Tendim a associar els maridatges amb plats principals elaborats, d'una certa complexitat, i fins i tot, sofisticats, sense pensar que una simple peça de pastisseria, amb el farciment adequat, pot lluir al costat del vi correcte tant o més que un plat complet.

**Us proposem combinar un *croissant* farcit de pernil ibèric i formatge comté amb el Clos Gelida 4 Heretats 2016.**

En primer lloc obtindrem un maridatge d'afinitat entre el *croissant* i les aromes de criaça del vi. Un *croissant* és una massa de pasta de full fermentada elaborada a base de mantega, per la qual cosa el seu sabor és afí a les notes làctiques i de brioix presents en Clos Gelida.

D'altra banda, existeix una combinació perfecte de les notes salines del pernil i del formatge comté, amb les bombolles del Cava.

Finalment, també estem davant un maridatge de contrast. L'acidesa del vi ens neteja la boca del greix de la massa i contraresta les sensacions dolces del *croissant*.



La gastronomia mor quan es perd la curiositat. A vegades, **menys és més**.

[despiece]

## RECEPTA

## INGREDIENTS

Croissant  
Pernil ibèric  
Formatge comté

## ELABORACIÓ

Tallem el croissant per la meitat, i el col·loquem sobre una paella calenta fins que es dauri.  
Una vegada daurat, col·loquem el formatge i el pernil a dins del *croissant* a manera d'entrepà.  
Consumir calent.[/despiece]