

DELICIOSO CAMEMBERT CON AJO Y ROMERO

INGREDIENTES

- 1 Rueda de queso camembert
- 2 Dientes de ajo
- 1 cda. romero
- 1 cda. tomillo
- 1 cda. aceite de oliva
- Pimienta al gusto



PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C.
Haz ranuras de 1 cm de profundidad en la parte superior del queso sin atravesarlo y rellena las ranuras con **ajo**, **romero** y **hojas de tomillo**. Vierte un poco de **aceite de oliva** y añade **pimienta** al gusto. Cocinar por 15 minutos.

¡Disfrútalo con una copa de GatoNegro!

REFRRRESCANTE SANGRÍA FRUTAL

INGREDIENTES

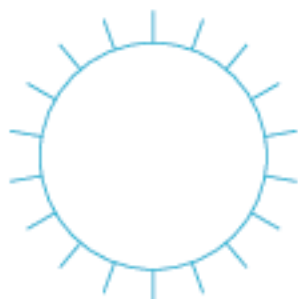
- 750 ml. Vino blanco GatoNegro
- 2 Pulpas de maracuyá
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 naranja en rodajas
- 2 limones en rodajas
- 1/2 piña cortada en cubos



PREPARACIÓN

En una jarra, combina tu GatoNegro Sauvignon Blanc o Chardonnay con pulpa de maracuyá, jugo de naranja, rodajas de naranja, rodajas de limón y trozos de piña. Revuelve bien y enfría. Para servir, llena los vasos de hielo y agrega la sangría.

¡Miau-nificol!



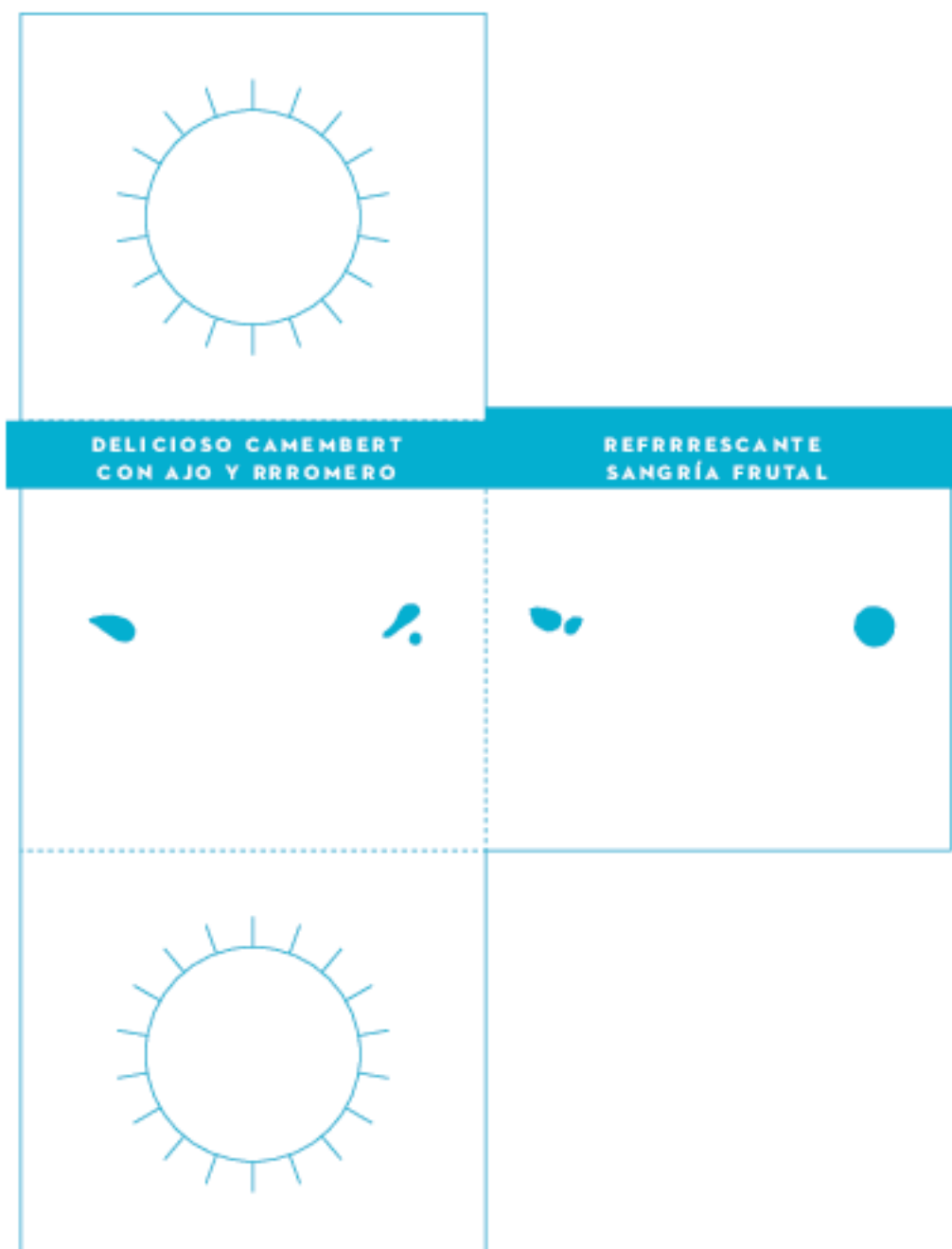
color
cuatricromía

medidas
130 ancho
174 alto

— corte
- - - plisado

papel
couché 320 grs.

interior



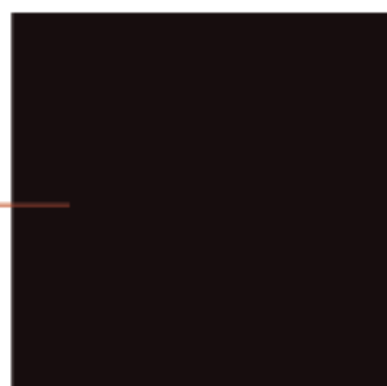
medidas
130 ancho
174 alto

— corte
- - - plisado

■ barniz UV

exterior

zona
de imán



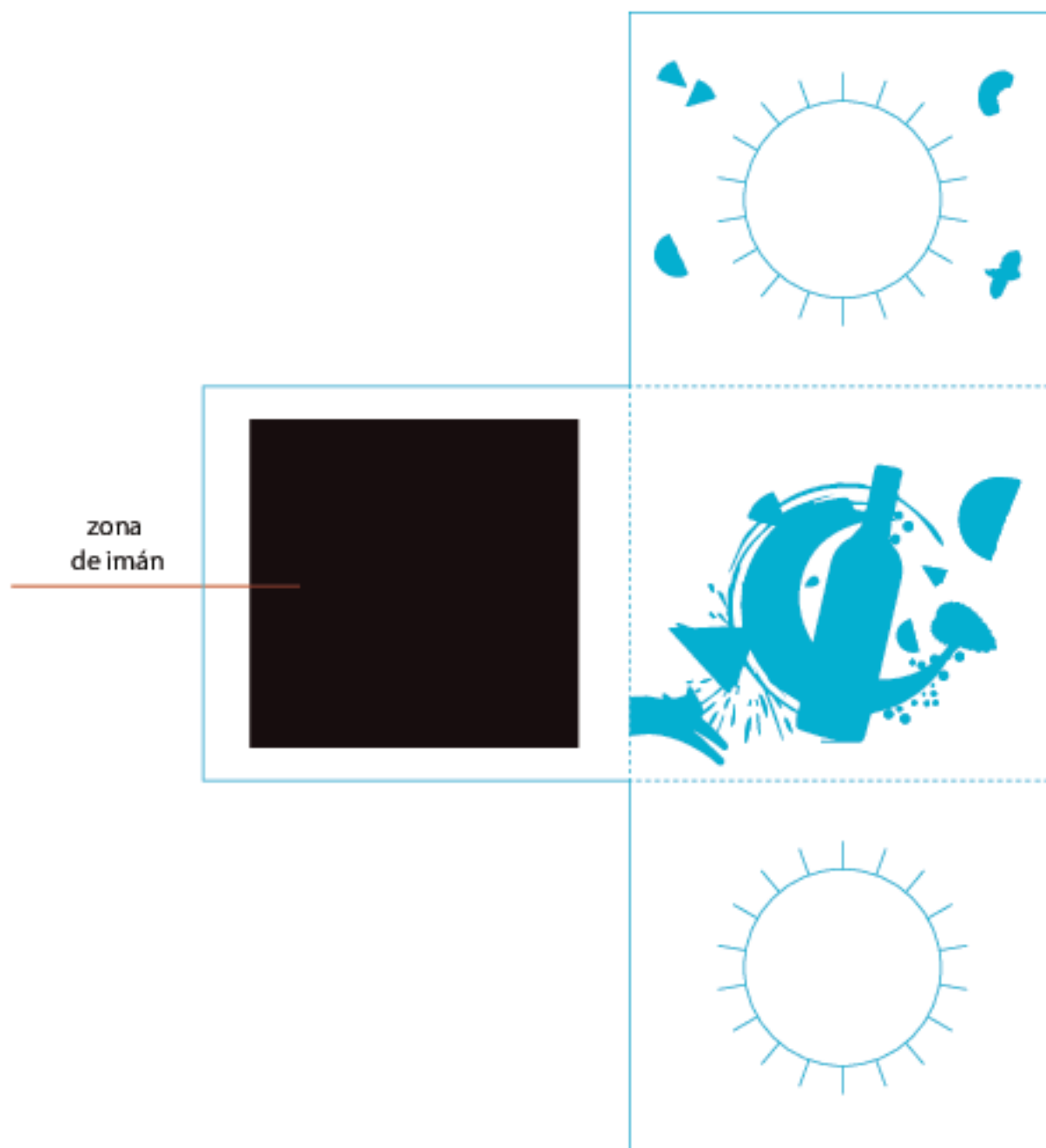
color
cuatricromía

medidas
130 ancho
174 alto

— corte
- - - plisado

papel
couché 320 grs.

exterior



medidas
130 ancho
174 alto

— corte
- - - plisado

 barniz UV