



*Tus pequeños*

**GRANDES  
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

*Tierra, Vino y amigos*

## Cordero CORDEREX en salsa de ostras, Miel Villuercas-Ibores y Aceite Monterrubio

### Ingredientes

- 400gr Cordero CORDEREX
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadas de salsa de ostras
- 1 cucharadas de Maizena
- Pimienta negra
- 1 cucharada de Miel Villuercas-Ibores
- Aceite de oliva Monterrubio

### Recomendado para disfrutar:

**En pareja**

### Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es añadir al Cordero CORDEREX en trozos, la salsa de soja, la salsa de ostras, la pimienta negra y la Maizena.
2. Lo mezclamos bien y lo dejamos 20 minutos
3. Ahora cogemos una sartén añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
4. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el ajo picado y lo doramos.
5. Añadimos el Cordero CORDEREX y lo sofreímos.
6. Cuando tengamos casi preparado el Cordero CORDEREX, añadimos la Miel Villuercas-Ibores y lo dejamos un par de minutos más.

### Maridaje



Viña Puebla  
Maná Garnacha  
Blanco Seco



Viña Canchal  
Pardina Blanco  
Cosecha Seco



Emperador  
de Barros  
Cayetana Blanco  
Cosecha Seco



Viña Romale  
Macabeo Blanco  
Cosecha Seco



Cañalva  
Tempranillo  
Tinto Roble Seco



Lar de Barros  
Tempranillo  
Tinto Cosecha  
Seco



Blasón del Turra  
Pardina Blanco  
Cosecha Seco



Seilón Pardina  
Blanco Cosecha  
Seco