



*Tus pequeños*

**GRANDES  
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

*Tierra, Vino y amigos*

## Cordero CORDEREX frito con Queso Ibores y Aceite Monterrubio

### Ingredientes

- 6 chuletas de Cordero CORDEREX
- Queso Ibores
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva Monterrubio
- Obleas grandes

### Recomendado para disfrutar:

**En pareja**

### Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es salpimentar las chuletas de Cordero CORDEREX.
2. Después rallamos el Queso Ibores por encima a nuestro queso.
3. Cogemos las obleas y envolvemos la parte que más carne tiene de la chuleta.
4. Metemos durante 10 minutos las chuletas en la nevera.
5. Cogemos una sartén, añadimos abundante Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
6. Cuando tengamos el aceite caliente y freímos las chuletas.

### Maridaje



Solo I  
Tempranillo



Attelea  
Tempranillo  
Tinto Roble Seco



Carabal Cavea  
Coupage Tinto  
Vino de Guarda  
Seco



Balancines  
Haragan  
Coupage Tinto  
Reserva



Mastines Garnacha  
Tintorera  
Tinto Vino de  
Guarda Seco



Señorío de  
Badajoz  
Tempranillo  
Tinto Crianza



Puerto Plata  
Coupage Tinto  
Crianza



Silanus  
Tempranillo  
Tinto Crianza