



PABLO AMATE



EL PLATO DE...

Puri Almenzar

- Propietaria del Complejo 'Los Bermejales'

Se autodenominan 'pantaneiros', y Puri nació en los mismos Bermejales. De vuelta a sus orígenes ha puesto en marcha de nuevo el Camping, un lugar apacible y bonito.

Codillo a lo Bermejales (sic)

- **Ingredientes:** 1 codillo a ser posible sazonado
 Apio
 Puerro
 Nabo
 Zanahoria
 Patatas
 Col fermentada
 Clavo.
- **Elaboración:** Poner el codillo en una olla a presión junto al apio, nabo, puerro. Cocer una hora y cuarto. Se sirve con las patatas hervidas, la zanahoria y la col.
- **El truco:** Añadir durante la cocción media cebolla con clavos de olor pinchados en la misma.
- **El vino:** Puri elige un vino del terreno de Alhama. Y si no un tinto de reserva de Ribera de Duero, como el Matarromera.