

EL SEMANAL

XIV Fiesta del Vino y la Tapa de Montilla

Se inaugurará este **viernes 27 de septiembre a las 21:00 horas en Envidarte**. Este evento organizado por el Ayuntamiento de Montilla con la colaboración de la Diputación de Córdoba y el Consejo Regulador regresa en su décimo cuarta edición más centrado que nunca en la gastronomía montillana, y con una participación récord de 26 establecimientos.

El día 27 se podrá disfrutar de las tapas y el vino de los diferentes stands desde las 21:00 horas y hasta la bien entrada la noche, a las 02:00 am. El sábado 28 las puertas se abrirán durante todo el día, así a partir de las 13:00 horas y hasta las 18:00 se podrá acudir a Envidarte, habrá un descanso hasta las 21:00 horas cuando de nuevo se abrirán los puestos hasta las 02:00 horas. El domingo el evento estará ofreciendo los mejores bocados y caldos de la tierra desde las 13:00 horas hasta las 17:00 de la tarde.

El concurso se desarrollará desde las 13:00 horas hasta las 15:00 horas aproximadamente y constará de dos categorías en Venencia, Senior para mayores de 18 años y Junior para menores; pero para el taller de Destreza solo podrán participar los mayores de edad. La [inscripción](#) para el mismo está ya disponible a través de la web del Consejo Regulador, y permanecerá abierta hasta una hora antes de comenzar, el mismo día 29.

• NUESTRA RECETA SEMANAL: **ALCACHOFAS A LA MONTILLANA**

Ingredientes (4 comensales)

- 1 kilo de alcachofas
- ½ cebolla
- 4 dientes de ajo
- 200 gramos de vino blanco Montilla-Moriles
- 225 gramos de caldo de jamón
- 8 gramos de Maizena
- 1 ramita de hierbabuena
- unas hebras de azafrán
- una pizca de sal
- aceite de oliva virgen extra
- 60 gramos de jamón serrano en lonchas.



Elaboración

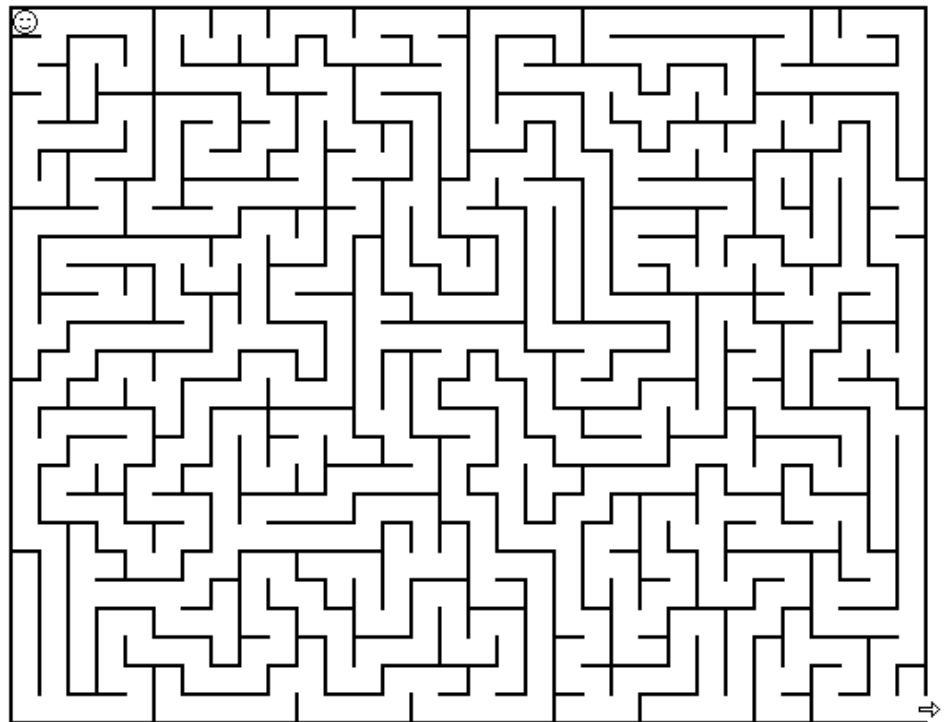
Normalmente las alcachofas se pelan se ponen en agua con perejil o con limón para que no se oxiden y se cuecen en agua, pero nosotros tenemos otro sistema para cocer las alcachofas que resulta muy cómodo, y es, como os explicábamos [aquí](#), cocer las alcachofas sin retirarles las hojas duras, una vez cocidas se pelan muy bien y se cortan en cuartos para hacer esta receta.

Una vez listas las alcachofas, pica la cebolla en brunoise, pela y pica también los ajos bien finos. Pon una cazuela o sauté a calentar con un poco de aceite de oliva virgen extra y añade la cebolla y los ajos, una pizca de sal y rehoga hasta que la cebolla esté tierna.

JUEGOS MENTALES

EL LABERINTO

DIBUJA EL CAMINO QUE DEBERÁ SEGUIR LA CARITA HASTA LLEGAR A LA FLECHA DE SALIDA. NO PUEDES PASAR POR ENCIMA DE NINGÚNA LÍNEA.



SOPA DE LETRAS

A	I	A	J	P	E	D	P	W	L	W	T	B	R	O	R	E	N	I	D	Q	M	M	K	Y
O	W	G	O	I	O	A	S	I	S	A	E	Ñ	W	F	O	K	M	F	U	X	O	A	Ñ	T
X	P	M	Q	M	D	Q	A	D	N	A	M	E	D	H	Z	F	E	F	P	U	R	Y	Y	Ñ
F	S	A	A	B	E	N	I	H	E	I	K	R	E	U	A	B	G	D	L	E	J	O	S	O
R	C	M	I	C	A	R	J	B	Q	O	Y	B	F	U	T	L	N	A	T	B	M	R	U	A
C	Q	O	X	C	M	M	C	G	A	U	I	N	E	M	O	S	D	N	N	A	U	I	P	K
A	J	H	D	O	N	O	X	A	U	G	R	L	E	B	A	S	A	N	A	D	K	S	N	A
C	S	S	A	A	U	E	D	N	N	U	S	B	A	Y	R	I	T	C	L	M	G	T	P	E
M	P	I	E	E	C	B	T	V	M	T	L	L	Ñ	Ñ	C	E	N	A	C	Y	U	A	I	S
T	R	Q	V	R	G	R	I	E	Ñ	O	I	I	L	R	K	A	D	A	A	A	F	P	L	D
P	H	K	G	I	V	Q	E	Y	P	Z	I	L	E	Ñ	B	C	P	A	U	O	U	G	X	S
R	V	L	Y	H	D	I	G	M	A	M	G	M	I	N	Ñ	I	L	G	C	A	W	X	M	L
E	U	L	O	R	U	S	C	C	A	M	O	U	Q	S	T	T	G	A	F	R	O	D	I	H
C	G	Q	H	F	D	I	I	I	V	C	I	C	K	A	M	U	Q	D	N	A	E	E	N	H
I	E	L	A	G	E	O	H	E	O	I	A	I	L	C	V	O	G	E	O	Q	N	M	O	U
O	H	K	E	J	N	R	J	A	O	S	M	I	O	E	Y	M	W	N	U	X	Q	L	R	U
O	X	E	L	J	F	U	T	G	K	U	S	M	N	S	L	U	L	O	I	Ñ	E	A	I	T
Z	S	O	Q	Q	X	F	I	A	D	M	P	T	C	N	V	Z	L	M	E	U	X	E	S	O
A	E	Y	Ñ	J	B	Z	N	E	O	R	A	M	B	Y	U	L	E	T	N	C	K	G	T	U
A	U	Y	Ñ	R	A	I	M	H	A	E	X	R	P	I	P	S	E	N	E	I	B	R	A	R

COMERCIO

Banca
Bienes
Capitalismo
Comerciante
Competencia
Compra
Demanda
Dinero
Divisa
Globalización
Mayorista
Mercader
Mercado
Mercantilismo
Minorista
Moneda
Oferta
Precio
Servicios
Venta