



...tojo...placeres.

## Toma pan... y moja

El aceite es un aperitivo imprescindible en las mejores mesas. Pero hay que elegir el adecuado..

Pilar Parra

**D**e un tiempo a esta parte el aceite se ha convertido en la estrella de todas las mesas. No sirve cualquiera. Hay que elegir entre una amplia variedad de aceites virgen extra. Estas son algunas sugerencias...

**Marqués de Griñón.** De las variedades arbequina, picual y manzanilla, es un virgen extra obtenido directamente de aceitunas y sólo con procedimientos mecánicos. Destaca por su complejidad y equilibrio. Precio: 15,50 €/unidad (500 ml). Origen: Toledo. Acidez 0,2°.

**Marqués de Valdeuza.** Producido a partir de las mejores aceitunas de la finca Perales (Badajoz). Variedades hojiblanca, arbequina, morisca y picual. La mezcla es espectacular, está extraída utilizando exclusivamente

medios mecánicos. Precio: 13,50 €/unidad (500 ml).

**Aceite Abraham García.** Uno de los aceites de autor con mayor personalidad. Obtenido de arbequina, morisca y picual. Destaca por su sabor y aroma. Ideal para mojar con pan. Origen: Córdoba. Precio: 13,50 €/unidad (500 ml).

**Abbae de Queiles.** Uno de los aceites con menor acidez (0,1°). Procede de Navarra y de olivas arbequinas. Precio: 14,50 €/unidad (500 ml).

**Pago de los Baldíos de San Carlos.** Completa el quinteto seleccionado por Trigo y Uva, que al igual que los anteriores está obtenido en frío. Está elaborado con la variedad arbequina. Es suave, ideal para sazonar platos una vez cocinados y aderezos en crudo. Precio: 8,50 €/unidad. ●



← **Ranking**  
Selección de aceite virgen extra realizado por Carlos Rodríguez, responsable de calidad de Raza Nostra.