**La chef María Morales marida tradición y vino en FENAVIN**

Ciudad Real - 07/05/2025 La chef María Morales ha dirigido este martes un exclusivo showcooking organizado por la Cooperativa Virgen de las Viñas, en el marco de FENAVIN para poner en valor la gama más premium de Bodega y Almazara Virgen de las Viñas: Lienzo.

El recorrido gastronómico ha arrancado con una vichyssoise de apio con lima, acompañado de sardina ahumada, huevas de lumpo y carpaccio de uvas, maridado con un Airén. Le ha seguido un brioche de lomo de orza con asadillos manchegos y emulsión de azafrán, perfecto para el Lienzo Tinto. Como broche final, una pavlova de mango con nata montada, chocolate blanco, vainilla y almendras, pensada para armonizar con el espumoso de la casa.

"Me siento fenomenal de estar en mi tierra", ha confesado Morales, quien colabora con la bodega desde septiembre. “Este evento lo teníamos en mente desde el minuto uno, y hoy solo toca disfrutarlo”, ha concluido.