Aperitivo con Davos Seaworth

Dale un poco de vino caliente con clavo. No me gusta esa tos que tiene, échale también unas gotas de lima. ¡Y lleva queso blanco y un cuenco de esas aceitunas verdes que revisamos hace un rato! Davos, enseguida me reuniré contigo, tan pronto haya terminado de hablar con nuestro buen capitán. Sé que me lo perdonarás. ¡No te comas todas las aceitunas o me enojaré contigo!

Tormenta de Espadas

El queso feta y las aceitunas son un maridaje clásico mediterráneo y son muy agradables cuando se combinan con el vino blanco caliente. Si te gusta la pimienta, una pequeña pizca espolvoreada en la parte superior de las aceitunas y el queso seguro que te encantará. **Trata de encontrar** un espolón de roca azotado por el viento o **un buen buque para disfrutar del aperitivo**.

Ingredientes

- ★ Vino caliente de Salladhor Saan con zumo de lima (receta a continuación)
- ★ Queso blanco, como por ejemplo el feta (pero lo puedes intercambiar por el que más te guste)
- ★ Aceitunas verdes partidas

Vino caliente de Salladhor Saan

Nota de las cocineras: Elegimos utilizar vino blanco aunque el vino empleado en el libro es tinto.

Ingredientes

- ★ 1 lima, reservar la piel y la mitad del zumo
- ★ 700 ml vino blanco con sabor afrutado (1 botella)
- ★ 1-2 vainas de vainilla (ó 2 cucharaditas de extracto de vainilla)
- ★ 3 hojas de laurel
- ★ ~ 10 clavos enteros
- ★ 1 pizca de clavo molido
- ★ 1 pizca de pimienta blanca
- ★ 3 cucharadas de miel
- ★ 6 cucharadas de oporto blanco (opcional, pero fortificante)

Pela la lima, corta en trozos pequeños y exprime el zumo de la mitad. Vierte el vino en una cacerola, agrega la piel de la lima, el zumo, las vainas de vainilla, los clavos, la pimienta y las hojas de laurel. Llevar a ebullición. Baja el fuego, cubre la cacerola y deja que se caliente durante al menos 15 minutos. Trata de mantenerlo caliente sin que llegue a volver a hervir. Añade 3 cucharadas de miel y el oporto, si te decides a utilizarlo, y a continuación, prueba para ver si es necesario añadir más miel. Retira las vainas de vainilla, los clavos, la piel de la lima y las hojas de laurel. Sirve en un vaso a prueba de calor.