vinetur

Maridajes de verano: 3 estilos de tapas para 3 estilos de vinos

Recetas ideales para este momento del año acompañadas de una buena copa de vino

viernes 2 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si cocinar es dar amor, elegir el vino y cocinar es entregar una catarata interminable de amor.

Así que aprovechando el clima caluroso del verano, vamos a proponer algunas recetas ideales para este momento del año.

Porque, aunque a algunos le suene un poco extraño, en el arte de maridar un vino y una comida, el clima es un factor vital. Ya que cuando estamos en medio del verano con altas temperaturas nuestras ganas de bebidas frescas y platos simples pero bien gustosos serán seguramente los más elegidos.

ROLLITOS DE LANGOSTINOS



Ingredientes

- 8 langostinos
- 2 pimientos verdes
- 4 setas
- 1 lámina de pasta de brick
- 4 lonchas de jamón de york

- Aceite de oliva

Preparación

1. En una sartén con aceite caliente, freír los pimientos -cortados en tiras- hasta que queden al dente.
2. Luego, limpiar las setas con la ayuda de papel de cocina y cortarlas a la mitad.
3. Ahora llegó el momento de la ¡lámina de pasta brick! Hay que estirarla y cortarla en tiras de unos 6x10 centímetros (dependiendo del tamaño de los langostinos).
4. Y cortar el jamón york del mismo tamaño que la pasta.
5. Una vez todo listo, extender una tira de pasta sobre una superficie lisa y luego poner encima un trozo de jamón, unas tiras de pimiento, media seta y un langostino.
6. Enrollarlo y pinchar con un palillo.
7. Una vez que están todos los rollitos listos freírlos en una sartén con abundante aceite caliente hasta que se dore la pasta y se hagan los langostinos y las setas.

MARIDAJE

Si queremos vino blanco, este será el maridaje ideal. Y digo, ideal porque más allá de las recomendaciones que uno pueda hacer siempre el gusto personal será un ingrediente fundamental para que el maridaje sea un éxito.

Entonces, si tenemos en la mesa sentado al verano junto a estos rollitos de langostinos lo ideal será acompañarlos por una copa de vino blanco, con buena acidez y no tan ligeritos para que plato y copa de vino queden equilibrados en una eficaz armonía. Una copa de Rueda es mi veredicto ideal.

RODAJITAS DE PATATA GRATINADAS CON JAMÓN Y SETAS



Ingredientes

- 3 patatas
- Aceite de oliva
- 75 gr de setas
- 8 lonchas de jamón serrano
- Para la salsa:
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal
- Zumo de ½ limón
- 200 gr de nata líquida

Preparación

1. Primero debemos lavar, pelar y cortar las patatas en rodajas muy finas.
2. En una sartén con aceite bien caliente freír las rodajas de patatas.
3. Segundo ¡vamos con las setas! Limpiarlas bien con papel de cocina y cocerlas en sartén con un poco de aceite caliente.

4. Ahora vamos a disponer una rodaja de patata en la placa del horno y colocar encima unas cuantas setas y una loncha de jamón y colocar encima otra rodaja de patata y así una capa más.
5. En un recipiente para batidora introducir el huevo y un poco de sal. Batir suavemente mientras se añade aceite poco a poco hasta que la salsa adquiera la consistencia deseada. Añadir el zumo de limón para dar sabor y aclarar la mezcla y ¡lista la mayonesa! Mezclar con la nata y cubrir los pinchos con la salsa.
6. Por último, introducir la placa en el horno y gratinar los pinchos a 250ºC durante 3 minutos.

MARIDAJE

Si queremos vino rosado, esta receta será la compañía ideal. Porque muchas veces tenemos un vino en casa pero no tenemos la menor idea de qué vamos a comer.

Entonces, comenzar un maridaje desde el vino (¡esto nos suele pasar a los amantes de los vinos!) siempre es un camino ideal para pensar una comida. Si tuviera que elegir una variedad de uva en estilo de rosado para acompañar estas tapas sin lugar a dudas elegiría una Garnacha de Navarra.

Ahora bien, si alguien prefiere una copa de tinto, les diría que descorchen el tinto más ligero que tengan a mano o por qué no un tinto de verano.

HUEVOS DE CODORNIZ FRITOS CON CHORIZO



Ingredientes

- Pan
- Aceite de oliva
- Huevos de codorniz
- Pimientos de piquillo
- Chorizo picante

Preparación

1. Primero vamos a cortar el pan en rebanadas.
2. Luego, en una sartén caliente, con aceite de oliva, ¡hacer los huevos!
3. Una vez listos, cortar el chorizo en finas rodajas y freírlas en el mismo aceite.
4. Después colocar sobre cada rebanada de pan una rodaja de pimiento de piquillo, un huevo frito y, por encima, las rodajas de chorizo.

MARIDAJE

Y aunque estemos en pleno verano, siempre están (o estamos) los que amamos el tinto pese al extremo calor. Entonces, si queremos vino tinto ¡los huevos de codorniz con chorizo serán un gran partenaire! Si pensamos en clásicos Rioja o Ribera jóvenes.

Pero también podemos irnos hasta el Priorat y elegir algún vino de cuerpo ligero o medio.

Más allá de la etiqueta que prefieran hay algo que va para todos. Este secreto será una especie de ayudita para el maridaje: ¡bajar unos grados la temperatura de servicio del vino! Así el alcohol y los taninos los recibiremos en boca de forma más agradable.