vinetur

Bacalao y vino: tres estilos de preparaciones para tres estilos de vinos

Tres sencillas recetas, totalmente distintas, para acompañar bacalao con vinos para todos los gustos

viernes 9 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Uno de los peces más versátiles para tener en la cocina es el bacalao. Algunos dicen que hay 365 recetas de este pescado, es decir, una distinta por día.

En preparaciones frías, cálidas o calientes. En platos más bien liviano o en cocciones bien power. El bacalao dice presente y vamos a prepararlo en tres recetas totalmente distintas para que pueda ser acompañado por distintos estilos de vinos.

ENSALADA DE BACALAO



Ingredientes: (para 4 personas)

- 400 grs. de garbanzos cocidos
- 200 grs. de bacalao desalado
- 100 ml. de aceite de oliva
- 40 grs. de aceitunas negras
- 30 ml. de vinagre de Jerez
- 2 tomates
- 1 remolacha
- 2 pimientos (idealmente de dos colores distintos)
- 1 pepino
- 1 cebolla morada

Preparación:

1. Cortar los pimientos, el pepino, los tomates, la remolacha la cebolla a trocitos pequeños.
2. Cortar el bacalao en tiras finitas,
3. escurrir los garbanzos y
4. mezclar todos los ingredientes en un bol.
5. Aliñar con el vinagre y el aceite de oliva.

MARIDAJE

Uno de los puntos más importantes a tener en cuenta al momento de maridar una ensalada es el aliño que elijamos. Ya que no es lo mismo un vinagre de Jerez que un vinagre que no esté elaborado a base de vino: será más ácido y mucho más difícil de maridar.

En este caso, un maridaje bien balanceado será sin lugar a dudas con alguna propuesta de **vino blanco**. Un **Fino o Manzanilla** será una opción verdaderamente mágica. Si se prefiere un vino más fresco y menos alcohólico podemos descorchar un **Albariño**.

BRANDADA DE BACALAO



Ingredientes:

- Pan
- Bacalao (calcular 100 grs. por persona)
- Ajo
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- Leche

Preparación:

1. Lo primero que tenemos que tener en cuenta es que el bacalao hay que desalarlo el día anterior. Hidratándolo en agua y cambiando el agua repetidamente.
2. Ahora bien, con el bacalao en marcha vamos a picar 4 dientes de ajo y vamos a partir en trocitos la guindilla.
3. En una sartén calentamos el aceite de oliva y freímos el ajo y la guindilla.
4. Retirar y en el mismo aceite freír el bacalao lentamente.
5. Una vez listo, pelar el bacalao, quitar las espinas y desmigarlo.
6. Después, triturar el bacalao con el aceite, el ajo y la guindilla.
7. Cuando tenga una textura suave, agregar la leche montando el bacalao hasta conseguir una brandada homogénea.
8. Partir el pan en rebanadas y untar la mezcla por encima.
9. Por último, gratinar al horno ¡y a disfrutar!

MARIDAJE

Este plato precisará un vino con un poco más de estructura para acompañarlo y no quedar solapado por la textura en boca.

Si volvemos al sur andaluz podríamos pensar en un **Amontillado**. Si tenemos ganas de blanco, iría sin lugar a dudas con una propuesta de **vino blanco con crianza** para que pueda tener más espina dorsal en donde contener la brandada. Otra opción fresca y con cuerpo, será un **rosado**. ¡Eso sí! Un rosado con buen cuerpo. Nada de rosados bien ligeros, sino nos quedarán a mitad de camino entre el plato y la copa.

BACALAO AJOARRIERO



Ingredientes: (para 4 personas)

- 400 g de bacalao desalado
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos (verde y rojo)
- 6 pimientos choriceros
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 guindilla
- 300 grs de patatas
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta blanca
- Perejil fresco

Preparación:

1. Pelar y trocear la cebolla y el ajo.
2. Cortar también el pimiento verde y el rojo.
3. Poner el pimiento choricero en remojo con agua tibia para que se hidrate.
4. Después cocer la guindilla con 2 cucharadas de aceite de oliva, el ajo y la cebolla durante 5 minutos.
5. Luego agregar el pimiento verde y el rojo.
6. Separar la pulpa de la piel del pimiento choricero y añadirlo a las verduras.

7. Después pelar y cortar las patatas en dados y freírlas con aceite bien caliente para que se doren.
8. Escurrirlas y agregarlas al guiso. Sazonar al gusto.
9. Desmigar el bacalao y añadirlo a la cazuela de las verduras. Deja cocer durante 5 minutos y, por último, añade el perejil picado para terminar el plato.

MARIDAJE

Para los que siempre prefieren una copa de tinto, esta receta será ideal para acompañar una propuesta de **tinto con buena estructura**. El universo es enorme y sé que cada uno tiene siempre su variedad y región favorita. Lo que vale la pena subrayar es que sea un vino que no tenga una potencia arrolladora pero sí que pueda acompañar al plato. Un **vino joven o reserva** será un gran protagonista del bacalao ajoarriero.