vinetur

Maridajes dulces y salados gourmet: 3 estilos de preparaciones para 3 estilos de vinos

Las tres recetas en donde se fusionará lo dulce y lo salado para lograr una preparación única en compañía de una copa de vino

miércoles 14 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Una y otra vez se suele hacer la misma pregunta: ¿qué prefieres un bocado dulce o uno salado? ¡Por qué tener que elegir un solo sabor si podemos combinarlos a la perfección y además zambullirnos en distintas propuestas de maridaje!

Para los paladares menos conservadores y más osados van las tres recetas en donde se fusionará lo dulce y lo salado para lograr una preparación única.

BROCHETA DE JAMÓN CON FRUTAS



Ingredientes: (para 4 personas)

- 8 fresas
- 8 trozos de mango
- 8 trozos de piña
- 8 lonchas de jamón serrano

Para la salsa:

- 150 grs. de fresas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- 10 grs. de azúcar

Preparación:

1. Enrollar cada loncha de jamón sobre sí misma y pincharlas en las brochetas intercalándolas con las frutas.
2. Preparar la salsa mezclando primero el aceite y el vinagre.
3. Agregar las fresas y el azúcar, triturar la salsa resultante y verter sobre las brochetas antes de servir.

MARIDAJE

Al tener un bocado que reúne frutas y jamón de alguna manera el dulzor del jamón equilibrará la acidez, aunque la presencia de la salsa sumará un nuevo sabor que se deberá tener muy en cuenta al momento del maridaje ideal.

Si elegimos un **vino rosado ligero**, su leve acidez contrastará muy bien en boca con la preparación, y su sabor afrutado, fresco y floral se hará muy agradable frente al de la brocheta de jamón con frutas.

Otra elección que también irá a la perfección es una copa de **vino espumoso o Cava**, ya que sumará en boca su frescor y sabor, y las burbujas serán las aliadas perfectas para dejar el paladar limpio y listo para un nuevo bocado.

PATATAS CON MANZANA Y FOIE



Ingredientes: (para 4 personas)

- 4 patatas
- 200 grs. de mousse de pato
- 1 manzana
- Aceite de oliva
- 200 gr. de foie de pato
- 2 dl. de caldo de carne

Preparación:

1. Lavar las patatas y ponerlas a cocinar en una cacerola con agua hirviendo hasta que estén tiernas (pinchar con un tenedor que debe salir con facilidad!).
2. Luego pelar las patatas y cortarlas por la mitad para rellenarlas con la mousse de pato.
3. ¡Ahora vamos con las manzanas! Pelar y cortar en rodajas.
4. Colocarlas en una sartén, cubrirlas con aceite y freírlas a fuego lento durante unos 15 minutos.
5. Poner una rodaja de manzana sobre cada patata.
6. Después cortar el foie en rodajas y marcarlo en una sartén.
7. Terminar los pinchos colocando un trocito de foie sobre cada uno y bañar con el caldo de carne caliente por encima.

MARIDAJE

Para acompañar estas deliciosas patatas un **vino oloroso** será una gran elección. También un dulce **Pedro Ximénez** será un gran acompañante para el foie, ya que amalgama a la perfección la mixtura del dulce y afrutado sabor.

Para los fanáticos del tinto, un **crianza** puede ser una alternativa ya que aportará su complejo y definido sabor a la propuesta del bocado, aunque hay que tener mucho cuidado en la elección de la etiqueta ya que si vamos con alguna propuesta un tanto estructurada podrá solapar el sabor del plato. con que su fuerte sabor no estropee el maridaje.

PINCHO DE PLÁTANO Y BACON CON SALSA DE MANZANA



Ingredientes: (para 4 personas)

- 4 plátanos
- 16 lonchas de bacon
- Aceite de oliva
- Para la salsa:
- 1 manzana
- 1 taza de agua
- Un chorrito de miel

Preparación:

1. Pelar los plátanos, cortarlos en trozos del mismo ancho que las tiras de bacon y reservar las puntas.
2. Luego, envolver los trozos de plátano con bacon y sujetar con un palillo.
3. En una sartén con aceite caliente freír los pinchos hasta que se dore el bacon.
4. Colocarlos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.
5. Para la salsa, pelar la manzana y retirar el corazón. Hervirla junto a las puntas de los plátanos y la miel.

6. Cuando la manzana esté blanda, triturar la salsa y verterla sobre los pinchos.

MARIDAJE

Para equilibrar esta propuesta de sabores extremos un vino blanco seco con crianza será una gran alternativa. Ya que por un lado tendremos el sabor frutal del plátano pero por el otro se agrega el salado sabor del beicon, que además frito nos regalará una textura crujiente ¡y deliciosa! Una alternativa nuevamente serán las burbujas, ya que los cava realmente son más que versátiles para lograr maridajes tanto con sabores dulces como salados: ¡así que cuando los tenemos juntos son un gran aliado!