vinetur

Maridaje & Jerez: fino y tres recetas para cocinar y disfrutar

Fino de Jerez y gastronomía, la pareja ideal

miércoles 4 de septiembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Foto: D.O. Jerez

Apenas nos acercamos a una copa con aromas punzantes y delicados, con ligeros recuerdos almendrados y por qué no con una presencia de atisbos de masa fresca de pan y hierbas de campo, sin lugar a dudas estamos frente a una copa de Fino.

¿De qué hablamos cuando hablamos de Jerez Fino? Estamos hablando de un vino blanco y seco, elaborado dentro del marco de Jerez (conformado por Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera) a partir de la uva Palomino, que fue envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el velo de flor.

Cuando hablamos de Jerez la crianza se realiza en botas en el sistema tradicional de criaderas y solera con condiciones microclimáticas de humedad y temperatura para que la flor se mantenga a lo largo de toda la crianza.



Si nos zambullimos en el maridaje, el Fino es generalmente el elegido como aperitivo ya que estimula de forma extraordinaria las papilas gustativas. Pero por su carácter sápido también intensifica los sabores de los platos que tiene a su lado.

Por todo ello, una copa de fino transforma en magia un plato protagonizado por pescados, aves blancas o frutos secos. Así que, vamos a compartir tres recetas para que Fino y gastronomía sean la pareja ideal de esta temporada.

Dátiles con beicon y almendras



Ingredientes:

- 8 dátiles
- 8 lonchas finas de beicon
- 8 almendras
- Aceite de oliva

Preparación:

1. Desechar los huesos de los dátiles y poner en su lugar una almendra. ¡Tener cuidado de no romper el dátil!
2. Cortar las lonchas de beicon hasta que tengan el mismo tamaño que los dátiles.
3. Envolver cada dátil con una tira de beicon, formando un rollito y pinchar con un palillo.
4. Colocar los rollitos en una bandeja especial para hornear.
5. Precalentar el horno a 250ºC e introducir los rollitos durante 3 minutos aproximadamente hasta que se dore el beicon.
6. Servir bien caliente a modo de tapa y coronar con almendras fileteadas.

Tip del maridaje: una copa de Fino como aperitivo junto a unas tapas de dátiles con beicon y almendras serán la puerta de bienvenida a un maridaje a puro Jerez, ya que potenciará los sabores de los frutos secos y del beicon sobre la espina dorsal del vino. Una mixtura en donde todos los protagonistas saldrán felizmente favorecidos.

Tosta de bonito encebollado



Ingredientes:

- Pan
- Bonito en escabeche
- Cebolla
- Salsa mayonesa
- Vinagre de Jerez
- Alcaparras
- Anchoas en aceite de oliva

Preparación:

1. Desmigar el bonito en escabeche.
2. Cortar la cebolla muy finamente.

3. Mezclar ambos ingredientes con la salsa mayonesa y añadir un chorrito de vinagre de Jerez junto con las alcaparras.
4. Extender la mezcla sobre una rebanada de pan y adornar con una anchoa.

Tip del maridaje: el Fino junto con el Bonito encebollado combina idealmente ya que el bajo contenido en ácido acético del vino, combina excepcionalmente el plato que contiene una acidez destacada. Un verdadero maridaje de contraposición para alinear sabores opuestos.

Pollo marinado



Ingredientes:

- 1 pollo
- 75 g de harina
- ¼ l de caldo de pollo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- ½ l de vino blanco
- 1 cebolla grande
- 1 puerro

- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 2 dientes de ajo
- 10 granos de pimienta

Preparación:

1. Limpiar el pollo desechando la grasa y cortar en trozos no muy grandes.
2. Lavar, pelar y picar finamente todos los ingredientes para la marinada.
3. Colocar en un recipiente los ingredientes de la marinada y añadir los trozos de pollo y dejar marinar tapado en el frigorífico durante al menos un día. Una vez cumplido el tiempo, escurrir el pollo, secar con un papel de cocina, enharinar y guardar el caldo de la marinada y las verduras.
4. En una cacerola con aceite caliente freír el pollo hasta que se dore. Añadir las verduras de la marinada y dorarlas.
5. Agregar el líquido de la marinada y el caldo, salpimentar y cuando dé el primer hervor, bajar el fuego y dejar cocer durante una hora.
6. Cuando esté cocido el pollo, repartir en platos y reservar cerca del calor.
7. Hacer una salsa con el caldo resultante removiendo con una cuchara de madera para que se reduzca y tome consistencia. Comprobar el punto de sal y verter la salsa sobre el pollo a la hora de servir.

Tip del maridaje: para que el Fino se luzca junto al pollo marinado es necesario que el vino sea servido muy frío. Con las altas temperaturas del verano es imprescindible tener siempre en la mesa la botella dentro de una cubitera con hielo y agua para mantener la temperatura durante toda la comida entre 6º y 8ºC.