vinetur

Maridaje & Jerez: Manzanilla y tres recetas con sabor a mar

Como reina del mar acompaña a la perfección todo tipo de tapas, especialmente los sabores marineros

lunes 9 de septiembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La Manzanilla es la reina del mar. Ya que la Manzanilla nace en Sanlúcar de Barrameda, ciudad costera situada en la desembocadura del río Guadalquivir, uno de los vértices del triángulo del marco de Jerez.

La diferencia con el fino, Jerez blanco y seco también elaborado con uva Palomino y envejecido bajo una capa de levaduras de velo de flor, es que la crianza de la Manzanilla se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda, para que las especiales condiciones del microclima, con temperaturas más suaves y una humedad relativa más alta que las del resto de la zona de producción, de la ciudad marítima aporten al vino características diferenciadoras.

Como reina del mar acompaña a la perfección todo tipo de tapas, especialmente los sabores marineros. Por eso vamos a compartir tres recetas para que Manzanilla y gastronomía sean la pareja ideal de esta temporada.

Boquerones con paté de aceitunas



Ingredientes:

- Pan
- Boquerones en vinagre
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva

- Ajo

Preparación:

1. Limpiar los boquerones, quitar las espinas y lavarlos. En un recipiente con agua fría dejar los boquerones aproximadamente 8 horas, cambiando el agua hasta que pierdan toda la sangre. Escurrirlos y echar un puñado de sal y cubrirlos de vinagre. Dejarlos reposar otras 8 horas. Quitar el vinagre, aclarar con agua fría y escurrir.
2. Aliñar los boquerones con aceite de oliva, un poquito de sal, un chorrito de vinagre, ajo picado y perejil.
3. Una vez listos los boquerones, partir el pan en rebanadas y cubrir con dos boquerones.
4. Quitar el hueso a las aceitunas y triturarlas junto con el ajo y un chorrito de aceite de oliva hasta conseguir una mezcla homogénea.
5. Extender la pasta encima de los boquerones y decorar con un poquito de pimiento verde.

Tip de maridaje: como la Manzanilla es la reina del mar, si la combinamos con sabores con toques salinos (como el paté de aceitunas) el maridaje será realmente una aventura para el paladar.

Gambas a la gabardina



Ingredientes:

- Gambas
- Agua con gas
- Levadura
- Sal
- Harina

Preparación:

1. Poner agua con gas en un recipiente con la levadura, la sal y la harina. Remover todo hasta hacer una pasta.
2. Agregar las gambas a la mezcla.
3. En una sartén con aceite de oliva muy caliente freír las gambas.

Tip del maridaje: la sequedad y delicadeza de la Manzanilla van a contrarrestar las notas oleosas del aceite de las gambas.

Fritos de bacalao



Ingredientes:

- Lomos de bacalao fresco
- Harina
- Huevo
- Sal

Preparación:

1. Sazonar los lomos de bacalao y pasarlos por harina y huevo.
2. Poner en una sartén abundante aceite de oliva. Cuando esté caliente freír los lomos hasta que queden dorados.
3. Disponer los lomos de bacalao en platos individuales y adornar con rodajas de naranja.

Tip de maridaje: la Manzanilla va a subrayar las notas del bacalao en boca y al mismo tiempo será el aliado ideal para amalgamar la textura en boca procedente de la cocción de los lomos.