vinetur

Maridaje & Jerez: Amontillado y tres simples recetas para potenciar la complejidad del vino

3 recetas simples para maridar la complejidad del Amontillado

miércoles 11 de septiembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Dentro del mundo del Jerez el Amontillado es el vino que combina la crianza bajo velo de flor, propia del Fino y la Manzanilla, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. Su complejidad radica en que la fusión

de crianzas logra vinos extraordinariamente complejos e interesantes. A la vista seducen con un típico color que recuerda al topacio o ámbar. Aunque dependiendo de cual sea el equilibrio entre las dos fases oxidativas también hay Amontillados con colores más pálidos. En nariz las notas clásicas van de los frutos secos como cáscaras de avellanas, pasando por toques vegetales y llegando al tabaco negro.

La complejidad del Amontillado le aporta una versatilidad única en el momento del maridaje. Puede acompañar a la perfección desde platos con toques ahumados, con setas, trufas o quesos curados, hasta preparaciones con carnes blancas, pescado azul o platos bien sazonados y picantes.

Por eso vamos a compartir tres recetas simples para maridar la complejidad del Amontillado.

Montadito de hojaldre con calabacín y setas



Ingredientes:

- Una lámina de hojaldre

- 1 huevo
- 4 setas
- 1 calabacín
- Aceite de oliva
- Sal
- 4 lonchas de jamón serrano

Preparación:

1. Extender la lámina de hojaldre y cortarla en ocho cuadrados del mismo tamaño.
2. Colocar los cuadrados sobre la placa del horno. Pincelarlos con el huevo batido y hornearlos a 250º hasta que se doren.
3. Limpiar las setas con la ayuda de papel de cocina y cortarlas en trozos junto con el calabacín pelado.
4. En una sartén con aceite caliente, pochear las setas y el calabacín. Retirar con la ayuda de una espumadera y sazonar.
5. Poner una pequeña cantidad de sofrito sobre los cuadrados de hojaldre. Colocar encima una loncha de jamón y tapar el pincho con otro cuadrado de hojaldre.

Tip de maridaje: los matices de avellanas del vino potencian el sabor a frutos secos propios de las setas. Por eso, el montadito de hojaldre con calabacín y setas hará que retornen al paladar las notas de frutos secos del retrogusto del Amontillado.

Pincho de champiñón con morcilla



Ingredientes:

- 1 morcilla de arroz
- 4 champiñones grandes
- Sal gorda
- 1 cebolla
- Pimienta
- Harina
- Aceite de oliva
- Pan de molde

Preparación:

1. Cortar la morcilla en trozos de 5 cm y freír en una sartén con aceite caliente.
2. Limpiar los champiñones con la ayuda de papel de cocina y freírlos en otra sartén con aceite. Escurrir sobre papel de cocina y sazonar con sal gorda.

3. Cortar la cebolla en aros finos, salpimentar y pasarlos por harina y freír en aceite caliente hasta que se doren. Dejarlos enfriar.
4. Colocar un trozo de morcilla y un champiñón sobre una rebanada de pan de molde tostado. Sujetar con un palillo y poner encima un poco de cebolla.

Tip de maridaje: la sequedad y la equilibrada acidez del vino harán un gran equilibrio con la textura untuosa de la morcilla.

Huevos con jamón serrano, salmón ahumado y gamba cocida



Ingredientes:

- Pan tostado
- Jamón serrano
- Salmón ahumado
- Huevos
- Salsa mayonesa
- Gambas

Preparación:

1. Colocar sobre cada rebanada de pan una loncha de jamón serrano. Encima del jamón poner una loncha de salmón ahumado.
2. En un cazo, cocer los huevos unos 10 minutos hasta que estén duros. Cortarlos en rodajas y colocarlas sobre el salmón y poner salsa mayonesa.
3. Cocer las gambas unos minutos y pelarlas. Y con la ayuda de un palillo pinchar la gamba en el huevo.

Tip de maridaje: el sabor seco del vino potenciará los sabores dulces del jamón, sumada a la complejidad del salmón ahumado que también aportará sabores marinos. Y, al mismo tiempo, la frescura del vino (imprescindible respetar la temperatura de servicio a unos 12º/14ºC) se renovará en el paladar bocado tras bocado.