vinetur

Maridaje & Jerez: Oloroso y tres recetas ideales para potenciar su complejidad

Para que el Oloroso se luzca de la mejor forma y potencie cada bocado

miércoles 18 de septiembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El Oloroso es dentro del universo del Jerez el vino que por su especial estructura es destinado a una crianza oxidativa. ¿Y de qué hablamos cuando hablamos de crianza oxidativa? Hablamos de un encabezamiento del vino inicial a 17% vol. de alcohol que impide el desarrollo del velo de flor, por lo que el vino envejece expuesto en todo momento a la lenta acción del oxígeno mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. Así, la lenta pérdida de agua a través de las paredes de las botas de madera propicia un continuo proceso de concentración, que hace que el vino vaya ganando en estructura, suavidad y complejidad.

Por eso cuando hablamos de Oloroso, complejidad es el término que mejor lo define ya que, como su nombre indica, es un vino de enorme complejidad aromática. Su fuerte personalidad lo sitúa a la altura de platos con carácter ante los que despliega todo su potencial. Es un partenaire ideal para realizar maridajes con carnes de caza, platos muy especiados o salsas con mucha estructura.

Por eso vamos a compartir tres recetas para que el Oloroso se luzca de la mejor forma y potencie cada bocado.

Codornices rellenas de foie



Ingredientes:

- 4 codornices
- 25 grs. de foie
- 1 trufa

- 8 lonchas de beicon
- Sal
- Pimienta

Para la salsa:

- 1 nuez de mantequilla
- 1 trozo de foie
- 1 copa de oporto
- 1 copa de cognac
- Sal
- Pimienta
- Zumo de naranja

Preparación:

1. Limpiar bien las codornices y deshuesarlas.
2. Cortarlas por la mitad a lo largo y rellenar cada mitad con unos trocitos de foie y un poco de trufa.
3. Salpimentar y enrollar con las lonchas de beicon y sujetar con un palillo.
4. Colocar las codornices sobre la placa del horno y hornearlas a 180º durante 15 minutos.
5. Preparar la salsa de foie calentando la mantequilla en una sartén. Añadir el foie, el oporto y el cognac y flambearlo. Salpimentar y agregar el zumo de naranja. Dejar reducir la salsa y verter sobre cada pincho antes de servir.

Tip de maridaje: La complejidad del Oloroso es ideal para acompañar sabores intensos y prolongar las sensaciones como las de las codornices rellenas de foie que tienen una gran cantidad de ingredientes bien disímiles justamente para potenciarse con las profundas notas del vino.

Hojaldre con chistorra



Ingredientes:

- 400 grs. de chistorra
- 400 grs. de hojaldre
- 2 yemas de huevo
- Semillas de amapola

Preparación:

1. Cortar la chistorra en trozos regulares. estirar el hojaldre sobre una superficie lisa y cortar en rectángulos del mismo largo que la chistorra.
2. Pincelar el hojaldre con yema de huevo batida.
3. Colocar sobre cada hojaldre un trozo de chistorra y enrollar formando un rulo. Disponer los rulos sobre la placa del horno engrasada y pintarlos con yema de huevo batida.
4. Introducir la placa en el horno a 200ºC. Retirar cuando los hojaldres empiecen a dorarse.
5. Decorar con semillas de amapola

Tip del maridaje: el juego de las texturas y sabores del hojaldre con chistorra será ideal para acompañar el Oloroso ya que su sequedad limpiará el paladar bocado a bocado y lo dejará un punto cero para continuar disfrutando de la tapa.

Mollejas con jamón



Ingredientes:

- 1 kg de mollejas de cordero
- 200 grs. de jamón ibérico
- Aceite de oliva
- 1 kg de patatas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 l. de leche
- Sal

Preparación:

1. Limpiar bien las mollejas desechando las telillas y el sebo y ponerlas en agua fría.
2. Escurrir bien y secar con un paño. Cortarlas en trozos más o menos regulares.

3. En una sartén con aceite caliente, freír las mollejas hasta que queden doraditas. Retirarlas de la sartén y escurrir con la ayuda de papel de cocina.
4. Luego, freír ligeramente el jamón cortado en lonchas pequeñas.
5. En un recipiente mezclar las mollejas con el jamón y reservar conservando el calor.
6. Pelar las patatas, lavarlas, trocearlas y cocerlas en una olla con agua hirviendo salada durante 30 minutos, hasta que estén blandas.
7. Escurrir las patatas y triturarlas con un pisapurés. Introducir las patatas trituradas en un recipiente y mezclar con la mantequilla y la leche previamente calentada.
8. Salar a gusto y remover con la ayuda de un batidor teniendo cuidado de que no aparezcan grumos o hasta conseguir un puré homogéneo.
9. Servir el puré en un plato y colocar las mollejas con jamón por encima.

Tip del maridaje: los vinos complejos tienen también la versatilidad de convertir platos sencillos como las mollejas con jamón en momentos excepcionales. ¡Eso sí recordad que la temperatura ideal de servicio del Oloroso es de entre 12º y 14º C!