vinetur

Maridaje & Jerez: Palo Cortado y tres fáciles recetas para disfrutar

Vamos a compartir tres recetas para que el Palo Cortado se luzca de la mejor forma y se potencie cada bocado

martes 24 de septiembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El Palo Cortado algunos dicen que es el Jerez más misterioso de todos ya que es el vino elaborado con mosto de Palomino extremadamente fino, encabezado a 15%vol. e identificado por los catadores con un "palo" o raya oblicua para subrayar la existencia de características específicas y diferenciales ya que en algunas botas se ha mantenido el velo de jerez.

Así después de la identificación el vino se vuelve a encabezar por encima de los 17% vol para reconducir hacia un proceso de crianza oxidativa. Es así que para otros el Palo Cortado es el Jerez más elegante ya que combina la sutileza de los amontillados con la redondez del oloroso.

Con semejante complejidad una copa de Palo Cortado puede acompañar preparaciones que llevan desde jamón ibérico, pasando por salsas dulces, quesos complejos o hasta chocolate.

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

Espárragos ibéricos



Ingredientes:

- Espárragos
- Pimientos del piquillo
- Jamón
- Galletitas saladas

Preparación:

1. Lavar los espárragos, cortar las puntas que es lo que se utilizará en la preparación.
2. En un recipiente con agua ligeramente salada hervir los espárragos hasta que estén en su punto y dejarlos enfriar.
3. Colocar sobre la galletita un trocito de pimiento del piquillo y luego envolver el jamón alrededor de la punta del espárrago y colocarlo sobre el pimiento.

Tip del maridaje: el Palo Cortado al ser una mixtura del Amontillado y el Oloroso ofrece una abanico enorme para el maridaje. Por eso, los espárragos ibéricos que mixturan las notas dulces y amargas de la preparación serán un compañero ideal para potenciar la copa del vino.

Bruschetta de jamón serrano, higo y queso de cabra



Ingredientes:

- 1 baguette
- ½ taza de mermelada de higo
- 6 rebanadas de jamón serrano
- 6 cucharadas queso de cabra
- 4 cucharadas albahaca fresca picada
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre balsámico

Elaboración:

1. Cortar la baguette en rebanadas de 2 cm.
2. Agregar un poco de aceite de oliva a cada rebanada de pan y raspar el diente de ajo sobre el pan para que tome el sabor.

3. Tostar el pan y luego agregar la mermelada de higo, el jamón serrano, el queso de cabra
4. Por último, decorar con la albahaca picada y unas gotas de reducción de vinagre balsámico.

Tip del maridaje: las bruschettas son una compañía ideal para comenzar una comida con una preparación simple y sabrosa. Estas son muy fáciles de hacer en casa pero al mismo tiempo ofrecen una complejidad tanto en sabores como en textura por la diversidad de los ingredientes elegidos. Una copa de Palo Cortado con esta propuesta invitará a una larga conversación para potenciar el mote de vino de meditación que muchos le otorgan a este Jerez de gran complejidad. Ideal para un reencuentro con amigos y dar pie una velada con una larga y tendida conversación.

Pastelitos rellenos de chocolate



Ingredientes:

Masa:

- 1 dl. de agua
- 1 pizca de sal

- 25 grs. de azúcar
- 50 grs. de mantequilla
- 80 grs. de harina
- 2 huevos

Crema:

- ½ l de leche
- 3 yemas
- 3 cucharadas de maicena
- 75 grs. de azúcar
- 25 grs. de mantequilla
- Ralladura de 1 limón
- 50 grs. de cacao

Fondant:

- 125 grs. de azúcar
- 100 grs. de mantequilla
- 3 onzas de chocolate
- 4 cucharadas de agua

Preparación:

1. Calentar el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla hasta que llegue a ebullición. Cuando dé el primer hervor, retirar del fuego y añadir la harina tamizada de una sola vez; y remover con una cuchara de madera. Poner la masa de nuevo al fuego para que se seque, sin dejar de remover hasta que quede bastante firme.
2. Poner la masa en un cuenco, batir los huevos e incorporar poco a poco removiendo hasta que queden completamente ligados y la masa tenga un aspecto liso y ligero.
3. Formar tiras de masa separadas unas de otras sobre la bandeja del horno. Precalentar a 220ºC e introducir la bandeja durante 35 minutos. Dejar enfriar y reservar.

4. Preparar una crema pastelera poniendo en un cazo las yemas, el azúcar, la maicena y añadir poco a poco la leche previamente hervida.
5. Luego, agregar la ralladura de limón, batir la mezcla y llevar al fuego sin dejar de revolver. Cuando rompa el hervor retirar del fuego y agregar la mantequilla y el cacao y seguir removiendo. Introducir la crema pastelera en una manga y dejar enfriar.
6. Cortar los pastelitos a lo largo y rellenar con la crema de cacao.
7. Para preparar el fondant de chocolate, primero echar el agua y el azúcar en un cazo y hacer un almíbar. Luego, deshacer el chocolate a baño maría y agregar el almíbar. Cuando esté templado agregar la mantequilla y batir al mismo tiempo. Por último, con una cuchara bañar cada pastelito.

Tip del maridaje: en esta propuesta la copa del Palo Cortado nos acompañará desde el momento que comenzamos la receta. Es un vino de compañía que además tiene una columna vertebral ideal para no solo estar a la altura del bocado dulce sino que en su maridaje ambos se potenciarán regalándonos un nuevo sabor en boca.