vinetur

Maridaje & Jerez: Cream y tres sencillas recetas agridulces

El universo del vino de Jerez es tan rico que el abanico de opciones presenta desde los vinos más secos hasta los más dulces

martes 8 de octubre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para los que siempre prefieren una copa con carácter y dulzura al mismo tiempo el Cream es la mejor opción ya que es una amalgama de vinos obtenida a partir de vinos secos de crianza oxidativa endulzados generalmente con Pedro Ximénez.

Usualmente la base del Jerez Cream es un Oloroso, lo que le aportará un intenso carácter y mucho cuerpo. Una copa de Cream no pasa desapercibida ya que presenta un color que va del castaño al caoba y tiene un aspecto muy untuoso. En nariz conjuga notas que van de los frutos secos y tostadas al turrón o caramelo. En boca es muy goloso, con una textura muy aterciopelada y un retrogusto largo en el que se fusionan las notas típicas del Oloroso con la dulzura del PX.

La complejidad del Cream lo convierte en una excelente compañía de preparaciones agridulces, por eso vamos a compartir tres recetas simples que armonizarán copa y bocados de la mejor forma.

JAMÓN CON QUESO BRIE



Ingredientes:

- Pan
- 4 lonchas de jamón serrano
- Queso brie

Para la salsa:

- 1 dl. de moscatel
- 4 cucharadas de mermelada de frambuesa
- 5 g de canela molida

Preparación:

1. Cortar el pan en rebanadas.
2. En una sartén al fuego, tostar las lonchas de jamón ligeramente. Sacar y colocar sobre el pan.
3. Partir el queso en rodajas y añadir una a una a cada pincho mientras el jamón esté aún caliente para que el queso se deshaga. Si lo desea, se puede meter los pinchos a modo de que el queso se funda completamente.
4. Por último, preparar la salsa de frambuesa cociendo en un cazo el moscatel, la mermelada y la canela durante unos minutos. Colar y verter sobre cada pincho.

Tip del maridaje: el Cream es ideal como aperitivo, de hecho, la intensidad del vino y su dulzor hacen que se luzca a la perfección "on the rocks". Si elegimos disfrutarlo de esta forma, qué mejor que potenciar el momento inicial de una comida junto con los pinchos de jamón con queso brie nos darán la oportunidad de casar armónicamente el vino con cada bocado.

TARTELETAS DE PATÉ CON PASAS



Ingredientes:

- Tarteletas
- Puré de foie
- Mantequilla
- Almendras crudas laminadas
- Pasas

Preparación:

1. En un cuenco mezclar el paté con la mantequilla para que quede una pasta más espesa.
2. En una sartén caliente tostar ligeramente las almendras, con cuidado de que no se quemen.
3. Rellenar las tarteletas con la mezcla de paté, colocar algunas pasas por encima y agregar las almendras tostadas.

Tip del maridaje: el Cream es amable y aterciopelado en boca, ideal para acompañar appetizers que propongan una mezcla de sabores. Si hablamos de un maridaje estrella, el Cream servido bien frío junto a un paté de foie las notas del vino que recuerdan a frutos secos y pasas de uva se potenciarán de una forma única. El dulzor equilibrado del vino además proporcionará un perfecto contrapunto para potenciar no solo los sabores sino para prolongar el final elegante y sedoso.

ESPÁRRAGOS CON SALSA DE UVA



Ingredientes:

- 8 espárragos verdes
- Aceite de oliva
- 100 grs. de azúcar
- 1 pizca de sal

- 200 grs. de foie
- Sal
- Pimienta
- Pan de cereales

Salsa de uva:

- 1 dl. de caldo de carne
- 2 cucharadas de Moscatel
- 16 uvas peladas y sin pepitas

Preparación:

1. Limpiar los espárragos minuciosamente para eliminar los posibles restos de tierra y cortar en tiras muy finas.
2. En una cacerola con agua hirviendo, escaldar los espárragos durante dos minutos. Escurrir y disponer en la bandeja del horno con un poco de aceite, azúcar y una pizca de sal. Introducir la bandeja en el horno y cocinar los espárragos a 250ºC durante 5 minutos.
3. Cortar el foie en trocitos, salpimentar y cocinar ligeramente en una sartén.
4. Envolver cada trocito de foie con tiras de espárrago y colocar en las rebanadas de pan.
5. Para preparar la salsa de uva calentar en un cazo el caldo de carne con el moscatel. Reducir hasta la mitad y agregar las uvas. Verter la salsa sobre los pinchos.

Tip del maridaje: La versatilidad del Cream es ideal para ser disfrutado con hielo, una rodaja de naranja para combinar la complejidad del vino con las notas cítricas de la fruta. Siguiendo esta búsqueda de potenciar aromas y sabores, estos pinchos agridulces de espárragos con salsa de uva regalarán sin lugar a dudas un aperitivo refrescante ideal para el verano.