vinetur

Maridaje & Jerez: Pedro Ximénez y tres fáciles recetas para disfrutar

Tres recetas para que el PX se luzca de la mejor forma y se potencie cada bocado

martes 15 de octubre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cuando hablamos de vinos dulces de Jerez casi sin escala pensamos en los Pedro Ximénez ya que son la versión más afamada en el mundo de los vinos dulces naturales del sur de España. Este estilo de vinos se elabora únicamente con la uva del mismo nombre, que se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares. Con una crianza exclusivamente oxidativa logra una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, sin perder la frescura típica de la variedad.

Algunos dicen que el Pedro Ximénez es el vino más dulce del mundo, pero su proceso natural de pasificación logra que la concentración de azúcares se lleve al mismo tiempo que la concentración natural de la acidez en la uva. Por eso en boca se percibe fresco y armónico y es el compañero ideal de preparaciones con salsas amargas, quesos complejos y postres frescos. Vamos a compartir tres recetas para que el PX se luzca de la mejor forma y se potencie cada bocado.

ALCACHOFAS RELLENAS DE CABRALES



Ingredientes:

- 4 alcachofas
- Zumo de limón
- 100 gr. de queso Cabrales
- 2 huevos
- 4 lonchas de beicon
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

1. Desechar las hojas más duras de las alcachofas, lavar los corazones y regarlos con el zumo de limón para que no se ennegrezcan.
2. Poner a cocer las alcachofas en una cacerola con agua y sal durante unos 20-25 minutos. Después escurrir y dejarlas enfriar.

3. Partir el queso en taquitos y rellenar las alcachofas. Luego, envolverlas con una loncha de beicon y pasarlas por harina y huevo batido. Por último, freírlas con aceite caliente.

Tip del maridaje: para los paladares más jugados acompañar una copa de PX con un queso azul es un pasaporte directo al placer. Ni hablar si a esa montaña rusa de sabores sumamos la presencia de la alcachofa con su dosis justa de amargor, sumada al sabor salado y textura crujiente del beicon. Sin lugar a dudas, los que se atrevan a este maridaje ¡jamás lo olvidarán!

MILHOJAS DE KIWI CON PATATA COCIDA, PATÉ Y PASAS



Ingredientes:

- Biscotes
- Patata
- Kiwi
- Paté
- Pasas

Preparación:

1. Cocer las patatas y dejarlas enfriar. Una vez frías, desprender la piel, cortar en rodajas de medio centímetro aproximadamente y, con un molde redondo del tamaño del pan, darles forma.
2. Coger una rodaja de paté y con el molde darle la misma forma que a las patatas.
3. Pelar el kiwi y cortar en rodajas del mismo tamaño que las patatas y el paté.
4. Sobre los biscotes colocar la patata, el paté, otra capa de patata y el kiwi.
5. Decorar el pincho con las pasas.

Tip del maridaje: siguiendo la línea de los maridajes menos tradicionales, esta propuesta es apta para quienes buscan la aventura en la búsqueda de sabores. Ya que las preparaciones agridulces que amalgaman un sinfín de sabores suelen ser propuestas un tanto tajantes: ¡o las amas o las odias! ¡Espero que estén dentro del primer grupo!

TARTELETA DE FRUTAS ROJAS



Ingredientes:

- Tarteletas
- ½ l de leche

- 3 yemas
- 3 cucharadas de maicena
- 75 grs. de azúcar
- 25 grs. de mantequilla
- Ralladura de limón
- Moras
- Fresones
- Frambuesas
- Grosellas

Preparación:

1. Poner en un cazo las yemas, el azúcar y la maicena. Añadir poco a poco la leche previamente hervida.
2. Luego, agregar la ralladura de limón, batir la mezcla con una batidora y poner el fuego.
3. Cuando rompa el hervor, retirar del fuego, agregar la mantequilla y dejar enfriar.
4. Una vez hecha la crema pastelera rellenar la tarteleta.
5. Por último, colocar las frutas rojas encima de la crema.

Tip del maridaje: Muchas veces una copa de PX es un postre en sí mismo ya que es muy redondo y dulce por sí solo. Pero si queremos hacer un maridaje por contraposición buscando equilibrar las notas dulces del vino con un postre fresco y frutal ¡estas tarteletas de frutas rojas serán el perfecto final de una comida!