# Maridajes croquetas & vino

miércoles 15 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

**¿Qué son las croquetas?**

Rellenas de jamón, de espinacas, de bacalao y hasta dulces, son un buenísimo manjar de nuestra gastronomía.

Mañana es el **"Día Internacional de la Croqueta"** y les queremos hacer un homenaje.

Este delicioso aperitivo no es Español. Viene de Francia, donde se tiene constancia que el cocinero francés **Antonin Carême conocido como el "rey de los chefs y el chef de los reyes" fue quien las introdujo** en las cocinas nobles entre mediados del **siglo XVIII y principios del XIX**.

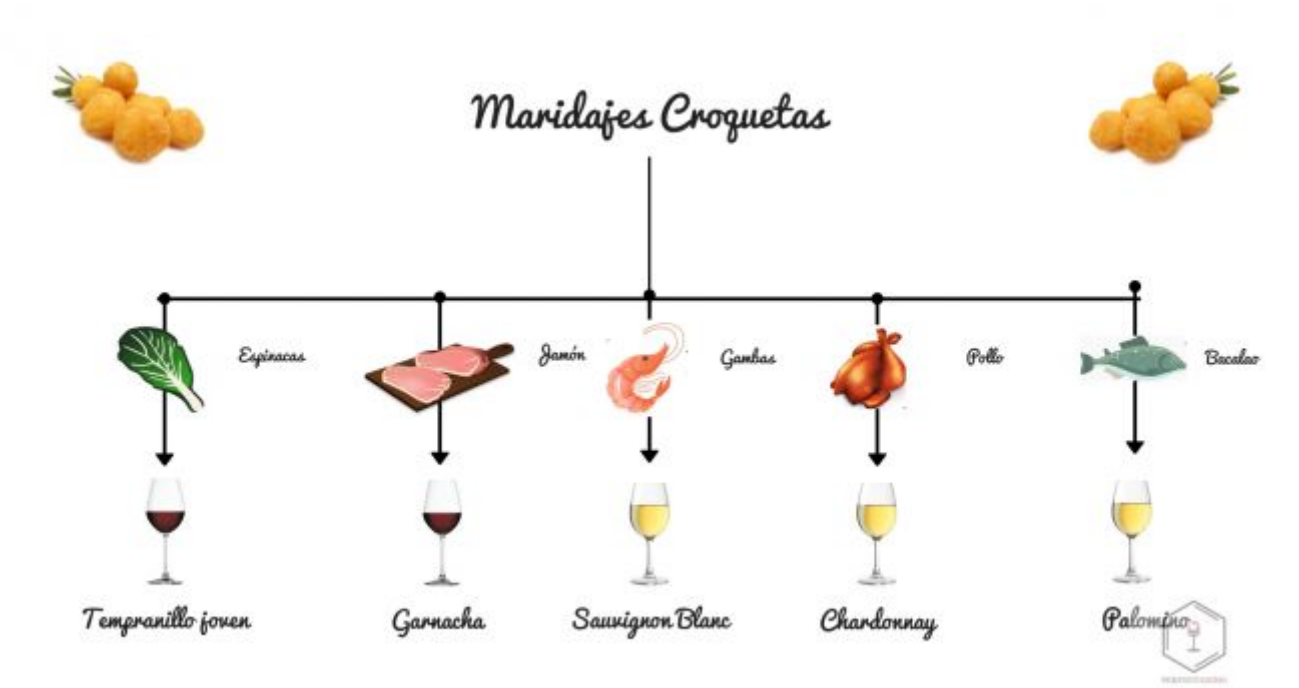
**¿Las croquetas maridan con vino?**

Por supuesto que sí, ¿que no marida con vino?

Toda la gastronomía tiene muchas opciones para ser disfrutada con una copa de vino.

La idea del maridaje es potenciar los sabores de la comida y poder disfrutar del vino a la vez. Es decir, ni la comida ni el vino deben camuflar el sabor de cada cosa.

Aquí te muestro los maridajes que quedan genial con cada croqueta:




**Croquetas de Espinacas**

Tienen un sabor suave y están buenísimas maridadas con un vino tinto joven, como por ejemplo un 100% **tempranillo** o un 100% **bobal**.

**Croquetas de Jamón**

Deliciosas y con un sabor potente. Estas croquetas necesitan un vino igualmente potente pero que no camúfle el sabor de la croqueta. Recomiendo un vino elaborado con **garnacha**.

**Croquetas de Gambas**

Para las gambas suelo recomendar vinos elaborados con **sauvignon blanc**, un vino que intensifica el sabor del marisco.

**Croquetas de Pollo**

De sabor suave, van muy bien con un vino afrutado y aromático como los vinos elaborados con **chardonnay**.

**Croquetas de Bacalao**

Con un gusto algo salado, maridan muy bien con un vino blanco seco como la variedad **palomino**, que resalta las notas saladas del bacalao.

Espero que estos maridajes os resulten interesantes y los pongáis a prueba. Lo más importante del maridaje es no dejar de experimentar con diferentes vinos y comidas.

**¡Feliz Día Internacional de la Croqueta!**

**¿Sabías que..?**

La palabra croqueta proviene de la palabra francesa croquer, que significa crujir, y de su diminutivo croquette.