vinetur

7 Recetas de "frito mallorquín" y los vinos que maridan con ellas

jueves 2 de abril de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Hoy os traigo los mejores platos de **"frito mallorquin"** de Instagram.

Es uno de los platos más antiguos de la cocina mallorquina, pudiendose encontrar en recetarios del S.XIV. La receta tradicional está compuesta por asadura de cordero (corazón, pulmones e hígado) patatas, pimientos y otras verduras de temporada que se le quisiera añadir.



Actualmente existen recetas de frito mallorquín al gusto de todos: vegetariano, de marisco, de cerdo, etc.

Instagram es una herramienta genial cuando quieres inspirarte en la cocina, más aún en el confinamiento. Así que buscando, he encontrado estas 7 recetas de "frito mallorquin" que me han parecido muy apetecibles.

1. Frito mallorquín con velo de gamba roja

Es un plato que elaboraron en el Restaurante Temptacions, y que tiene una pinta exquisita.

Este frito, al tener el toque de marisco lo maridaría con un vino blanco seco como el **100% Viognier de Ángel Bodega**. Un vino blanco fermentado en barrica nueva de roble francés y que ha permanecido un mes sobre sus lías. De color amarillo pajizo, muy elegante en naríz. Con notas a flores blancas, melocotón, albaricoque. Un vino redondo, con cuerpo.



2. Frito Mallorquín de ternera

El frito mallorquín que nos propone @mamistarscook está elaborado con bistec de ternera, higado, patatas, guindilla, ajo, laurel, pimiento rojo, guisantes, cebolleta e hinojo. Me ha encantado esta receta! Yo lo maridaría con un vino tinto crianza cómo el **Son Bordils Syrah 2010**. Un vino con 22 meses de crianza en barrica de roble húngaro. En nariz tiene aroma a ciruelas, mermeladas y notas a vainilla. Muy estructurado en boca, taninos pulidos y final largo.



3. Frito mallorquín de cerdo

Esracodespuput nos presenta su frito mallorquín elaborado con asadura de cerdo, guisantes, patata, pimiento e hinojo fresco. Lo maridaría con un tinto con poca crianza, como el de **Jose.L Ferrer, "Pedra de Binissalem Negre"**. Un vino elaborado con Mantonegro y Cabernet Sauvignon, con crianza de 6 meses en barricas de roble

americano y francés. Presenta aromas a frura madura, café, cacao y notas balsámicas. Final largo, redondo, con taninos pulidos.



4. Frito mallorquín vegano

Una versión vegana nos la presenta blog_ditifet. Un frito elaborado con pimiento rojo, pimiento verde, champiñones, coliflor, patatas, calabacin, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, pimentón dulce, cebolleta e hinojo freco. ¡Delicioso!

Este plato lo acompañaría con vino blanco muy fresco, cómo el **"Margalida blanco" de Galmés i Ribot**. Este vino está elaborado con prensal blanc y malvasía. Es un vino de aromas intensos a fruta tropical.



5. Frito mallorquín de cordero

Edvard.deer nos presenta un frito mallorquin de cordero, elaborado con verduras, hinojo fresco y trozos grandes de cordero.

Un vino que le va muy bien es un vino tinto potente, como el **Tianna Negre tinto 2017**. Un crianza elaborado con Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet. De capa media-alta, con aromas tostados, fruta negra, roja y notas especiadas. En boca es glicérico, con taninos pulidos, mucho cuerpo y final largo.



6. Frito mallorquín de pollo y queso de cabra

Un frito mallorquín original es el que prepara primal_med_student, elaborado con hígado de pollo, verduras y acompañado con queso de cabra.

Lo acompañaría de un tinto joven elaborado con 100% mantonegro con maceración carbónica, cómo el **Maceración Carbonica tinto 2016 de Macià Batle**. Un vino de capa media, brillante, de aromas intensos a frutas del bosque, regaliz y fruta escarchada. Muy goloso y estructurado.



7. Frito mallorquín marinero

El frito mallorquín, versión marinera de tonibibiloni_60 marida estupendamente con un rosado bien fresquito, como el **rosado de Jaume de Puntiró**. Un vino 100% mantonegro, muy fresco y afrutado. Con aromas a ciruelas y acidez equilibrada.



Espero que os gusten las recetas tanto cómo a mí.

¡Buen provecho y salud!

Info de contacto: perfectanino@gmail.com