vinetur

# 5 maridajes patrios para celebrar el 25 de mayo a puro brindis en casa

sábado 22 de mayo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La conmemoración de la Revolución de Mayo, además de un importantísimo festejo patrio, es la excusa ideal para disfrutar en casa clásicos sabores gastronómicos acompañados por una copa de vino.

En Argentina un verdadero clásico en el calendario patrio es el almuerzo del 25 de Mayo en compañía de un humeante plato de locro.

Claro que no se sabe del todo bien por qué en esta fecha el locro es uno de los platos indiscutidos en las mesas de los hogares argentinos, pero se podría asociar a la llegada de los días más fríos al disfrute de los típicos sabores guisados.

# Empanadas de locro & vino



Mil y Pico, el nuevo punto gastronómico del chef Danilo Ferraz, destacado por su original propuesta de pizzas a la parrilla, empanadas inspiradas en cocinas del mundo, vinos boutique y venta de productos gourmet, celebra el día de la revolución de Mayo con una original y novedosa propuesta cargada con tradicionales sabores.

El local propone un original menú compuesto por empanada de locro rellena con la cocción lenta de las diversas carnes ricas en colágeno, el aporte cremoso del maíz y la cabutia y, además, una pizza individual de humita con morcilla crocante y huevo.

Top: cada 3 empanadas te llevás un dip sin cargo para fusionar sabores, que van desde yasgua picante o barbacoa, pasando por sweet chili, pico de gallo o honey mustard a yogurt o sriracha, típica salsa picante de la cocina tailandesa.

Para los que quieran elegir alguna etiqueta puntual para acompañar las empanadas, la selección de vinos tiene clásicas propuestas de Terrazas de los Andes que van desde Altos del Plata Malbec o Terrazas reserva Malbec hasta Terrazas Apelación de Origen Las Compuertas Malbec o Los Chacayes. Dentro de las propuestas de la bodega Catena Zapata se suman algunas variedades ideales para acompañar las empanadas como Saint Felicien Cabernet Franc o DV Catena Cabernet-Malbec. Si queremos jugar con algo distinto podemos arriesgarnos y descorchar un Escorihuela Gascón Sangiovese de Agrelo, Mendoza, o por qué no un Alfredo Roca Reserva de Familia Tempranillo. ¡El dato! Si sumás alguna etiqueta para disfrutar en casa, ¡todos los vinos tienen un 20% de descuento!

- Estas preparaciones podrán las podrán encargar para disfrutar solamente el próximo 25 de mayo.
- Pedidos: al 58619774Dirección: Corredor Dorrego 1194, CABA

## Locro & vino



Desarmadero, el beer bar palermitano ofrecerá en esta ocasión dos nuevos propuestas con sabores invernales: un plato de locro y una cerveza de vino; y una opción para dos personas con dos raciones de locro y una botella de vino de la bodega "Mi Terruño" situada en Maipú, Mendoza. Podés elegir el varietal que más te gusta: el rey de las tintas, Cabernet Sauvignon, o el clásico argentino, el Malbec. Los vinos están elaborados por los enólogos María Eugenia Baigorria & Sergio Gimenez. El Cabernet Sauvignon es ideal para acompañar el locro, para quienes prefieran tener una sensación más potente en boca. Las especias del plato se fusionarán increíblemente con los aromas del vino protagonizados por una fina mezcla de hierbas aromáticas, pimienta y frutos rojos.

Para los más clásicos, el Malbec (que tiene una crianza de dos meses del 20% del vino en barriles de roble americano por dos meses) nos regalará una sensación bien balanceada en boca gracias a sus taninos firmes y sedosos.

Ambos maridajes podrán ser disfrutados en casa vía delivery o take away. ¡Importante! El pedido para delivery hay que hacerlo con antelación.

- Pedidos: al 116737-6903, vía la plataforma Rappi o directamente en la web www.desarmadero.com.ar
- Dirección: Gorriti 4300, Palermo & Gorriti 4295, esquina Lavalleja

# Empanadas & vino




Ninina nos propone disfrutar un dúo invencible protagonizado por vino y empanadas de carne cortada a cuchillo, con un relleno bien casero que incluye en su receta cebolla colorada, cebolla de verdeo, morrón rojo y aceitunas verdes; todo envuelto en una suave masa amasada a mano con harina orgánica, agua, manteca, huevos de campo y sal marina. Las propuestas de vino son súper variadas y nos ofrecen una paleta enorme de combinaciones, no sólo apta para diferentes paladares sino también para distintos presupuestos. Para los amantes de lo clásico, orgánico y biodinámico, una gran opción -que además es súper accesible- es el Alpamanta Natal Malbec o Cabernet Sauvignon. En esa línea de precios ($800/$900 la botella) también una gran alternativa es el Familia Gascón Roble Red Blend o el Hey Malbec by Matías Riccitelli Wines. Atenti que los que prefieran vinos más refrescantes para generar un contraste de sabores en la boca pueden sumar un Alpamanta Breva Rosé Syrah o por qué no un Animal Chardonnay by Ernesto Catena Vineyards o un blanco de autor elaborado por Alejandro Sejanovich, como el Manos Negras Chardonnay.

Si el festejo patrio será en familia Ninina ofrece un Kit 25 de Mayo que incluye2 empanadas de carne + 2 porciones de locro + 2 pastelitos elaborados con masa de croissant y rellenos con membrillo casero + 1 Alpamanta Malbec. ¡Importante! Este menú sólo estará disponible del sábado 22 al martes 25 de mayo. Y si querés regalar este tremendo maridaje podés escribir un mensaje personalizado comprando directamente desde la tienda online.

¿Un datazo? El locro está elaborado con sabrosos ingredientes como tapa de asado, paleta vacuna, patita y pechito de cerdo, chorizo de cerdo y chorizo colorado con salsa de morrón, cebolla y jalapeños.

Todas las propuestas se podrán disfrutar en casa con entregas a domicilio en todo CABA y GBA.

- Pedidos: al 116956-8470 o directamente desde la web https://ninina.com/
- Direcciones: Gorriti 4738, Palermo; Holmberg 2464, Villa Urquiza; Museo Malba, Barrio Norte; y Quintana 213, Recoleta.

# Pastas & malbec




Un clásico del barrio de Villa Crespo, es Salgado Alimentos, un restaurante especializado en pastas caseras y rellenas, que para la celebración del 25 de mayo sumará una receta imbatible: un locro con tutti lo que el buen locro tiene que tener: porotos, panceta, chorizo, calabaza y todos los ingredientes secretos que suman la magia del cocinero para que cada bocado sea único.

En esta fecha tan argentina, qué mejor que elegir un plato bien casero para revivir en casa el espíritu típico de un bodegón de barrio. Porque Salgado se convirtió desde hace casi 15 años, en una parada indiscutida cuando aparecen las ganas de comer pastas caseras, rellenas y originales. Así que los que quieran aprovechar la excusa del locro del 25 de mayo para sorprenderse con algunas propuestas novedosas de pastas ¡esta es la oportunidad! La carta tiene literalmente unas 30 recetas distintas. ¿Qué elegir? Una tentación son los raviolones de ternera con tuco gratinados con queso provolone, o

por qué no los ravioles de bondiola de cerdo salteados con vegetales y salsa de ostras o los sorrentinos de cordero y hongos de pino con crema de ciboulette. Lo que sí es una sugerencia del lugar para cualquiera de las opciones, es sumar una porción de albóndigas bien caseras.

Más allá del espíritu de bodegón de barrio la propuesta de vinos es más que completísima. ¿Qué elegir? Con sello bien mendocino las versátiles propuestas van desde el Reto Malbec al Malbec Las Perdices Malbec, pasando por el Altas Cumbres Malbec de Bodega Lagarde hasta el Tomero Malbec (de Bodega Vistalba) o el Crios Malbec de Susana Balbo Wines. Dentro de los lujos de la carta de vinos podrán elegir entre el Arrogante Malbec de Terroirs o el Concrete Tank Malbec de Bodega Alandes by Karim Mussi.

- Pedidos: al 113082-3044
- Dirección: Juan Ramírez de Velazco 401, Villa Crespo

# Lentejas de mar & vino



Para este 25 de mayo La Pescadorita diseñó una propuesta para dos personas que combina sus sabores de mar con la tradición argentina. El menú para dos personas está compuesto por dos empanadas fritas de ceviche, lentejas de mar (base de mirepoix con panceta ahumada, cocidas en salsa de tomate italiano y caldo de pulpo, con calamares, gambas, langostinos, mejillones y vieiras) y dulces de membrillos caseros con queso brie, almendras tostadas y crema. ¡Importante!

Para acompañar estas lentejas de mar los rosados son sin lugar a dudas la gran alternativa. Las propuestas van desde el Finca La Brava Amalaya (elaborado en Cafayate, Salta), pasando por el mendocino Alamos by The Vines of Catena hasta el Hey Rosé elaborado con uvas de Luján de Cuyo y Valle de Uco. Para los que tengan ganas de un tinto, el Pinot Noir es la gran aliada de este plato con acento marítimo (aunque desde ya hay Malbecs, Cabernets y hasta Merlots para quienes prefieran otras etiquetas). Una gran opción patagónica es el Manos Negras elaborado por el enólogo

Alejandro Sejanovich en Añelo, Neuquén. Del Valle de Uco está en carta el Serbal de Bodega Atamisque, elaborado en el valle de Tupungato o el Salentein Reserve Pinot Noir.

- Pedidos: delivery o take away, al 11 3057 2345, de 11 a 23.
- Dirección:  Humboldt 1905, Palermo