vinetur

Maridaje con acento peruano

Tres clásicas recetas para acompañar con una copa de vino

viernes 14 de octubre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ceviche

Si tenemos ganas de deleitarnos con comidas peruanas de inicio a fin sin lugar a dudas nuestro entrante deberá ser el ceviche, un plato típico peruano protagonizado por pequeños trozos de pescado crudo, cebolla, pimentón y camote macerado con limón.

El dato: ¿sabías que hay dos teorías del origen del nombre ceviche? Una sostiene que deriva del quechua siwichi que significa pescado fresco y otra que viene del árabe sibech que significa comida ácida. Sea cuál sea el origen del vocablo ¡sin lugar a dudas siempre el ceviche es una mezcla de pescado fresco y ácido!

Top: El ceviche fue incluido por Taste Atlas -un portal gastronómico que para muchos es una especie de Wikipedia del mundo gastronómico- como uno de los 10 platos más afamados de Latinoamérica.

Ingredientes:

- Pescado blanco fresco y de lomo ancho (como corvina, lenguado o abadejo), 1 kilo
- Limas, 6 unidades
- Cebollas moradas, 2 unidades
- Cilantro fresco, 2 cucharadas
- Rocoto o ají amarillo, 1 cucharada
- Sal y pimienta blanca, a gusto
- Choclo (grano grande), 1 unidad

Paso a paso:

1. Limpiar el pescado, sacando las partes duras y pequeños trozos de piel excedente. La elección del tipo de pescado blanco es personal, pero ¡sí debe ser muy fresco!
2. Una vez que tenemos los lomos del pescado, vamos a observar con cuidado que no quede ninguna espina ni restos de piel. Una vez limpios los lomos, los vamos a cortar en trozos medianos de 1-1/2 cm. Reservar.
3. En una olla cocinar el choclo durante unos 10 minutos o hasta que esté tierno. Reservar.
4. Cortar las limas por la mitad, así quedan lista para exprimir. Con una mitad frotar el bowl donde vamos a preparar el ceviche. Y ahí mismo añadir el pescado y unos cubitos de hielo, para que el pescado esté bien frío posible durante el máximo tiempo posible.

5. Agregar sal fina (al gusto), pimienta blanca recién molida y el rocoto o algún ají picante finamente picado y sin pepitas. Esto es vital para obtener el punto picante, clave en el ceviche.
6. Exprimir las limas sobre los ingredientes: cuidar que no caigan las semillas y sólo exprimir hasta la mitad para que no cedan a la preparación sabores amargos.
7. Remover un minuto hasta que esté todo bien integrado. Cuando el pescado toma color probar y rectificar la sal (si es necesario).
8. Cortar el cilantro muy finamente y de forma suave para no machacarlo y añadir a la preparación. Sacar los cubitos de hielo y, por último, cortar la cebolla morada en juliana fina; para que quede más bien crocante, añadirla antes de servir.
9. Dejar reposar en la nevera durante 10 minutos hasta que el pescado esté bien blanco.
10. Servir con el choclo en granos y también se pueden sumar rodajas de batata cocida
11. Sugerencia: Si queremos que nuestro plato tenga un touch adicional de sabor para que sea un hit dentro de las recetas peruanas el ceviche se puede servir acompañado de frutillas en cubos, yogur de almendras, semillas de sésamo o láminas de almendras frescas.

Maridaje

El vino y el ceviche van de la mano ya que ¡pescado y vino son imbatibles! Para nuestro ceviche clásico podemos optar por algún blanco o rosado bien fresco que será ideal para equilibrar la oleada de sabor que nos regala este clásico de las comidas peruanas. ¿Cuáles elegir? Dentro de las blancas, Albariño, Riesling o Sauvingon Blanc. Y si vamos por los rosados podemos seleccionar alguno elaborado con Garnacha o Tempranillo.



Ají de gallina

¡Como plato principal, imposible no elegir este tradicional plato peruano!

El dato: ¿sabías que el origen del ají de gallina viene de la cultura catalana española? Y al cruzar el océano, en la época colonial, la receta en Perú se transformó hasta encontrar su propia identidad dentro de las recetas peruanas.

Top: Con la presencia del ají amarillo el plato adoptó su característico color y dejó atrás su antiguo sabor dulce típico de las preparaciones catalanas en donde el pollo se servía con azúcar, nueces y almendras.

Ingredientes:

- Aceitunas, a gusto
- Agua, cantidad necesaria
- Cebolla, 1 unidad
- Comino, a gusto
- Aceite de oliva, cantidad necesaria

- Hoja de laurel, 1 unidad
- Sal, a gusto
- Papas cocidas, 4 unidades
- Pasta de ajo, a gusto
- Pasta de ají amarillo, 3 cucharadas
- Pechuga de gallina, 1/2 unidad
- Leche, 1 taza
- Queso tipo parmesano, 100 grs.
- Huevos duros, 4 unidades
- Nueces, ¼ taza
- Pan de molde, 4 rebanadas

Paso a paso:

1. En una olla cocinar la pechuga de gallina adobada con aceite de oliva, la hoja de laurel y sal.
2. Retirar del fuego y reservar el caldo de la cocción. Deshilachar la pechuga y reservar en un bowl.
3. Picar la cebolla en brunoise y dorar en una olla con aceite de oliva precalentado. También incorporar a la olla la pasta de ajo y el de ají amarillo.
4. Procesar el pan desmigado y la leche. Dejar en remojo antes de licuar hasta que no queden grumos. Añadir en la olla a fuego medio y remover para que no se pegue al fondo.
5. Agregar la gallina deshilachada y una vez que espesa, sumar el caldo reservado previamente.
6. Condimentar con comino, sumar las nueces picadas y a medida que se necesite agregar el caldo reservado.
7. Sumar el queso rallado y seguir revolviendo hasta lograr la consistencia final: ni demasiado densa ni demasiado líquida.
8. Servir el ají de gallina sobre las rodajas de papas cocidas junto con las mitades de huevo duro y aceitunas.

Maridaje

Para acompañar este tipo de preparaciones es ideal elegir un rosado con buen cuerpo o para los que prefieren ya zambullirse en el universo de los tintos se podría descorchar un vino de cuerpo medio como un tinto joven o crianza. Siempre en las alianzas entre vino y comida lo ideal es que ambos se potencien y acompañen y ninguno de los dos tape al otro.



Suspiro limeño

El dato: ¿Sabías que el origen del nombre tan poético de esta clásica receta peruana viene de las palabras que dijo el escritor José Gálvez Barrenechea cuando probó este postre por primera vez, preparado por su esposa, la cocinera Amparo Ayarez? Dice la historia que él esbozó, cuchara en mano: "esto es como un suave y dulce suspiro de una mujer".

Top: Más allá que el origen de la preparación del suspiro limeño se inscribe en los inicios del siglo XIX, muchos de sus ingredientes clave como el manjar blanco o el merengue cruzaron el océano en la época colonial traídos desde España.

Ingredientes:

- Leche condensada, 1 lata
- Azúcar, 250 grs.
- Canela molida, a gusto
- Claras, 200 grs.
- Leche evaporada, 1 lata
- Oporto, 80 cc.
- Yemas, 120 grs.

Paso a paso:

1. Calentar juntas la leche evaporada y la leche condensada.
2. Añadir a la mezcla, las yemas y luego espesar suavemente sobre el fuego.
3. Retirar y enfriar.
4. Con el azúcar y el Oporto hace un almíbar.
5. Batir claras y volcar el almíbar recién hecho y seguir batiendo. Cuando las claras estén tibias reservarlas.
6. Servir una porción de las yemas en una copa o vaso pequeño.
7. Finalmente decorar con el merengue.

Maridaje

Para acompañar este tipo de postres bien dulces tenemos dos caminos: elegir un vino igualmente de dulce para subrayar el dulzor de forma análoga (podría ser un tardío o por qué no un espumoso dulce) o por el contrario elegir burbujas bien chispeantes y refrescantes para, por contraposición, balancear en el paladar esta oleada inmensa de dulzura.