vinetur

Maridaje: 4 platos protagonizados por aceite de oliva y acompañados por vino

En el verano es ideal elegir sabores frescos y livianos acompañados por aceite de oliva y vino para que la experiencia gastronómica sea a puro disfrute.

jueves 16 de febrero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cada vez más el aceite de oliva se instala en las mesas de los argentinos y ya no solo como aliño de ensaladas sino que pasó a ser un ingrediente fundamental de recetas y un aliado indiscutido en la cocina. Porque todo con un buen aceite toma otro aroma y sabor.

El dato: el mejor aceite de oliva del mundo es argentino

En esta revolución gourmet que vivió el país, el aceite de oliva no quedó exento de aplausos y laureles. Ya que en 2021 la mendocina Olivícola Laur se consagró como la elaboradora número 1 en el ranking mundial de aceite de oliva. Y ese hito histórico para la industria se repitió en la última edición de EVOO Word Ranking 2022 situando a Laur en el Top 100 de las mejores olivícolas del mundo. Así el top 5 del mundo quedó conformado en primer lugar por Olivícola Laur (**Argentina**), en segundo lugar por Gallo Wordwide (**Portugal**), en tercer lugar por Almazaras de la Subbetica (**España**), en cuarto lugar por Nova Vera Gida (**Turquía**) y en quinto lugar por Adonis Olive Oil (**Túnez**).

Presentamos cuatro platos protagonizados por aceite de oliva y su maridaje con vino:

Focaccia con olivas



Para empezar una comida, qué mejor que hacer una focaccia con olivas, una preparación simple y riquísima.

Ingredientes:

- 400 g de harina 0000
- 15 g de levadura de cerveza fresca
- 280 ml de agua tibia
- 1⁄2 vaso de agua
- 3 cebollas cortadas en juliana
- 1 diente de ajo grande
- 100 g de aceitunas (verdes o negras) descarozadas y aplastadas
- 4 pocillos de aceite de oliva virgen extra
- Hojas de romero fresco
- Sal fina y sal gruesa

Paso a paso:

1. Cocinar la cebolla junto con un pocillo de aceite de oliva a fuego lento en una olla tapada. Salpimentar.
2. Cuando esté cocida, retirar del calor y reservar.
3. Licuar el ajo con el agua tibia.
4. Deshacer la levadura e incorporar al ajo junto con un pocillo de aceite. Reservar.
5. En otro recipiente, mezclar la harina con una cucharada de sal y 2 pocillos de aceite.
6. Incorporar las dos preparaciones anteriores y mezclar hasta que se forme una masa homogénea.
7. Aceitar un molde rectangular y colocar la masa.
8. Dejar levar tapada hasta que crezca un par de centímetros.
9. Desparramar sobre la masa las aceitunas y las hojas de romero, hundiéndolas con las yemas de los dedos.
10. Dejar leudar nuevamente no más de 15 minutos.
11. Espolvorear ligeramente con la sal gruesa y rociar con agua para que quede húmedo.
12. Cocinar en horno bien caliente entre 20 y 25 minutos.
13. Retirar la focaccia. Dejar enfriar y cortar.

Maridaje

El maridaje de la focaccia con aceite de oliva y vino es una verdadera oda a la dieta mediterránea. ¿Qué vino elegir? Si la servimos como appetizer podemos descorchar un blanco ligero y fresco o por qué no un rosado. Aunque recordemos siempre que las burbujas son también siempre grandes aliadas para las focaccias y pizzas. Así se comienza el momento gastronómico con una bienvenida bien fresca y saludable.

Ensalada de burrata, tomates asados y pesto



Para seguir una comida a puro vegetal y sabor ¡qué mejor que preparar una ensalada de burrata, tomates asados y pesto!

Ingredientes:

Para el pesto:

- 20 g de nueces
- c/n de aceite de oliva virgen extra
- 1 paquete de albahaca
- 20 g de queso parmesano
- 1/2 diente de ajo

Para los tomates asados:

- 3 tomates
- 1 cdita de azúcar
- Ajo en polvo

- 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cda. aceite balsámico
- Orégano

Para la ensalada:

- 2 higos maduros
- Aceite balsámico
- Sal
- 2 unidades de tomates cherry amarillo
- Bouquet de espinaca roja
- 1 pera
- Albahaca
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 burrata
- 1 rebanada de pan de cereales y nueces
- Pimienta negra

Paso a paso:

1. Limpiar los tomates, colocar en una bandeja de horno, espolvorear una pizca de azúcar, una cucharadita de ajo en polvo, aceite de oliva virgen extra, aceto balsámico y hornear 160 grados unos 12 minutos, reservar.
2. Para el pesto: unir todos los ingredientes con ayuda de una procesadora/mix y triturar hasta obtener una salsa verde.
3. Cortar el pan de cereales en cubos pequeños y saltearlos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, hasta obtener coloración. Una vez fuera del fuego rallar el queso parmesano y espolvorear con hojas de tomillo.
4. Para la presentación: en la base del plato colocar los tomates asados intercalándolos con los tomates amarillos cortados al medio, en el centro, colocar la pera pelada cortada en cubos, y sobre esta la burrata. Decorar con los higos en cuartos, los croutones de pan de cereales y las hojas de espinaca roja aliñadas con aceite y vinagre.
5. Salsear el conjunto con el pesto, decorar con hojas de albahaca fresca.

Maridaje

Es cierto que muchas veces las ensaladas presentan grandes desafíos para el momento del maridaje ya que dependiendo el abanico de ingredientes y de aliños que elijamos podemos tener una ardua tarea por delante. Pero, como siempre, también es necesario recordar que cuando buscamos realizar una alianza gastronómica nuestra percepción de lo amargo y lo ácido, por ejemplo, será vital para decidir cuál será el mejor camino. En este caso con los aromas y sabores de esta receta una gran elección será un vino con un cuerpo y acidez media para que acompañe sin solapar las sensaciones que tendremos en boca cuando disfrutemos de la receta acompañada por una copa de algún rosado elaborado con Cabernet Franc.

Ensalada de higos, jamón y queso de cabra



En cambio cuando ya queramos que nuestra alianza enogastronómica dé un pasito más, podemos elegir la ensalada de higos, jamón y queso de cabra.

Ingredientes:

- 300 g de rúcula
- Sal y pimienta negra recién molida
- 50 grs. de queso feta
- 1 limón
- C/n de aceite de oliva virgen extra
- 150 g jamón crudo

Para los higos:

- C/n de aceite de oliva virgen extra
- C/n de sal y pimienta
- 2 cdas. de azúcar
- 50 g de nueces
- 50 cc aceto balsámico

Paso a paso:

1. Para los higos: calentar una sartén con una cucharada de aceite de oliva. Cortar los higos a la mitad y saltear junto con las nueces.
2. Agregar sal, pimienta, azúcar y aceto balsámico.
3. Retirar al caramelizar.
4. Rociar con aceite de oliva y servir sobre la ensalada.
5. Para el armado del plato: para condimentar la ensalada preparar una vinagreta colocando en un bowl el jugo de limón con la sal y la pimienta y emulsionando con 3 partes de aceite de oliva extra virgen.
6. Condimentar las hojas de rúcula con la vinagreta y servir en un plato junto con el queso de cabra cortado en trozos pequeños, las láminas de jamón y terminar con los higos caramelizados por encima.

Maridaje

Cuando aparecen los quesos de cabra sobre la mesa ya podemos pensar en vinos blancos con una presencia más fuerte en la copa, como un Sauvignon Blanc. Eso sí, esta experiencia es apta solo para paladares arriesgados. Porque si sumamos los aromas y sabores del queso, más todos los ingredientes que tiene esta ensalada, además de los aromas y sabores del vino, nos dará como resultado una catarata de emociones que quizá para algunos sea demasiado para los sentidos.

Papardelles frescos al pesto de rúcula



Después de tanto rock and roll en la boca, también podemos volver a sensaciones menos contrastantes y no por eso más sabrosas. Por eso estos papardelles frescos al pesto de rúcula también pueden ser una gran alternativa de color y sabor.

Ingredientes:

- C/n de aceite de oliva virgen extra
- 1 cdta de chile molido

- 1 queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de nueces
- 1 cda de semillas de girasol
- 1 ramillete de albahaca fresca
- 100 gr de rúcula
- C/n de sal
- 200 gr de papardelles frescos
- C/n de palillos de brochette

Paso a paso:

1. Triturar un puñado de rúcula, un puñado de albahaca, las nueces, un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra, una pizca de sal y un poco de parmesano. Reservar.
2. En una olla con agua hirviendo y sal, cocer la pasta. Poner los palillos de brochette en una sartén y formar círculos encima con el parmesano rallado.
3. Aderezar con el chile molido y las semillas de girasol.
4. Servir los tallarines con el pesto de rúcula encima y acompañar con los círculos de parmesano.

Maridaje

Pasta y vino es otra dupla imbatible. Y cuando sumamos oliva y queso ya estamos en las puertas del paraíso. Claro que al tener sabores tan contrastantes en este caso, ya podemos invitar a algún tinto para que nos ayude a armonizar de la mejor manera. ¿Qué elegir? Un tinto con cuerpo medio será la elección más simple, porque va a quedar más que bien. Pero también podemos hacer elecciones un poco más arriesgadas pensando en vinos más ligeros pero también más frescos, con una buena dosis de acidez para que el encuentro en boca sea sublime. Por eso, quizá un Pinot Noir, una Garnacha o una Criolla puedan ser grandes elecciones para esta receta.