vinetur

Melocotón con vino: prueba una de las recetas más populares en Aragón

viernes 12 de mayo de 2023

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



¿El cuerpo te pide un postre refrescante y saludable? Entonces, nuestra receta de **melocotón con vino** te va a encantar: se trata de todo un clásico de la gastronomía aragonesa.

Desde las Fiestas del Pilar (Zaragoza) hasta las Bodas de Isabel de Segura (Teruel), no hay ni una sola fiesta de Aragón donde no se degusten los melocotones con vino. ¡Por algo será!

Ingredientes

Preparar esta receta con melocotones y vino para 6 personas requiere de los siguientes ingredientes:

- 1 kg de melocotones maduros (mejor aún si son D. O. P. *Calanda*)
- 750 cl de vino tinto, blanco o rosado (luego hablaremos de ello)
- 250 gr de azúcar blanco
- La piel de un limón
- La piel de una naranja
- 1 rama de canela
- 2 o 3 clavos de olor
- Las semillas de una vaina de vainilla
- Helado de vainilla / nata montada (opcional)

Tiempo: 65 minutos (+48 horas de maceración)

Dificultad: Fácil

Pasos para preparar melocotón con vino

Elige el vino

¿Sabías que el melocotón con vino es una receta aragonesa que depende mucho del tipo de vino que elijas para prepararla? En este punto, nada está escrito en piedra: todo **depende del toque que quieras darle** a este postre.

- Si utilizas **vino tinto,** intensificarás el sabor de la receta. Te aconsejamos utilizar un Rioja joven y afrutado.
- Si empleas **vino blanco,** el postre adquirirá un sabor más suave y refrescante. En este caso las variedades dulce o semidulce (como un moscatel o un *riesling*) son tu mejor opción.

- Si te decantas por **un rosado,** aportarás un toque delicado y floral a los melocotones. Para este caso, te sugerimos una variedad ligera y aromática (un garnacha o un *merlot*).

Prepara la cazuela

Vierte el vino en una cazuela grande. Seguidamente, añade **todos los ingredientes a excepción de los melocotones.** Pon el fuego a intensidad media-alta con el fin de llevar la mezcla a ebullición para que el alcohol se evapore.

Cuando empiece a hervir, baja el fuego y tapa la cazuela asegurándote de dejar una pequeña abertura. **Déjala cocer a fuego lento durante media hora** para que se disuelva completamente el azúcar. Mientras tanto, puedes aprovechar para lavar y deshuesar los melocotones.

Añade los melocotones

Una vez que hayas colado el vino infusionado para eliminar los tropezones, es el momento de echar los melocotones a la cazuela. **Cuécelos a fuego lento en el vino durante 25 minutos,** dándoles la vuelta con cuidado para no romperlos. Una vez pasado este tiempo, apaga el fuego y deja que se enfríen por completo.

Emplatado del melocotón con vino

El melocotón con vino es una receta que está aún más rica cuando la pruebas al día siguiente de su elaboración. Sin embargo, lo mejor es dejarla **macerar en la nevera durante 48 horas** para apreciar todo su sabor. Recomendamos servir este postre acompañado de nata montada o helado.

Simple, económica y barata, la receta de melocotón con vino que hoy te proponemos tiene todas las papeletas para convertirse en tu postre favorito. Por supuesto, no te olvides de maridarla con el mismo tipo de vino que empleaste para su elaboración.