vinetur

5 maridajes de platos elaborados con vino

Platos cautivadores con el vino como protagonista

viernes 14 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El arte de la cocina encuentra en el vino un aliado excepcional para realzar los sabores y agregar un toque de distinción a las preparaciones culinarias. Para aquellos que disfrutan tanto del vino al beberlo como al cocinar, presentamos un recetario con cinco exquisitas propuestas en las que el vino se convierte en un verdadero protagonista. Prepara tu paladar para un festín de sabores y sorpréndete con la armonía que se crea al combinar platos elaborados con estas deliciosas bebidas.

Este recetario es ideal para los que no solo disfrutan el vino al beberlo sino también al cocinar y saborear recetas en las que el vino es un verdadero protagonista.

Almejas a la marinera



¿Qué necesitamos? (para 4 porciones)

- 600 grs. de almejas
- ½ cebolla
- 1 dientes de ajo
- ½ guindilla
- 20 grs. harina de trigo
- 10 grs. pimentón dulce
- 15 ml. tomate frito
- 100 ml vino de Jerez
- Laurel
- Perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra

Paso a paso:

Remojar las almejas durante unas dos horas en una cacerola con abundante agua y sal gruesa para que las almejas se limpien bien. Renovar el agua cada media hora. En una cacerola cocer las almejas al vapor (con un vaso de agua, una pizca de sal gruesa y una hoja de laurel) y a medida que se van abriendo, retirar las almejas y reservar. En una sartén poner el aceite de oliva a fuego lento junto a la cebolla, la guindilla y el diente de ajo. Luego agregar el pimentón y la harina y hacer un roux.Agregar el Jerez y remover hasta que se evapore el alcohol y recién ahí sumar el tomate frito.Una vez reducido el líquido, sumar las almejas y dejar a fuego lento hasta que la salsa se espese bien.

Maridaje: Para disfrutar un maridaje por analogía lo ideal es servir una copa de manzanilla ya que es la reina del mar. Su cuerpo y estructura serán los mejores aliados para acompañar este plato de almejas a la marinera.

Alcachofas a la montillana



¿Qué necesitamos? (para 2 porciones)

- 1/2 kgs. de alcachofas
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 125 ml de vino blanco Montilla Moriles
- 1 rama de hierbabuena
- 1 pizca de sal
- 1 limón
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de harina

Paso a paso:

Limpiar las alcachofas hasta llegar a los corazones. Ir dejando cada corazón en un recipiente con agua y limón o con un poco de perejil para evitar la oxidación. En una cacerola con agua caliente agregar los corazones escurridos del agua anterior y hervir unos 15 minutos o hasta que estén bien tiernos. En una sartén poner el aceite de oliva, la cebolla y el ajo y una pizca de sal. Rehogar y después sumar la harina. Agregar el vino y una vez que se evaporó el alcohol, sumar agua del caldo de cocción de las alcachofas, la hierbabuena y el azafrán. Después sumar las alcachofas y cocinar hasta que el caldo se haya evaporado y quede solo una salsita de la reducción en el fondo.

Maridaje: Los vinos blancos, secos y con una acidez bien equilibrada son los ideales para acompañar las preparaciones con alcachofas ya que la acidez del vino sumada al amargor de la alcachofa en general generan un shock grande al paladar. Un rosado, algún Jerez y claro que un Montilla Moriles también serán aliados de esta sencilla y riquísima preparación.

Riñoncitos al Jerez



¿Qué necesitamos? (para 4 porciones)

- Aceite de oliva virgen extra
- 3 ajos
- 150 cc de Jerez
- 400 cc de vino blanco
- 3 cebollas
- 1000 cc de agua
- Perejil a gusto
- 2 cdas. pimentón dulce
- 2 ramas de perejil
- 4 riñones
- Sal a gusto
- 50 cc de vinagre

Paso a paso:

Sacar la piel externa de los riñones y poner en una cacerola con el agua, el vino blanco, el perejil, los ajos aplastados y el vinagre. Dejar en la heladera por unos 40 minutos. Luego, secar y cortar los riñones en grandes pedazos (descartando la grasa).En una sartén poner el aceite de oliva y la cebolla. Una vez que la cebolla tomó color, agregar el ajo y reservar.En otra sartén, saltear los riñones. salpimentar y agregar el jerez. Una vez reducido, agregar las cebollas reservadas y condimentar con el pimentón dulce y el perejil picado hasta terminar la cocción.

Maridaje: Los blancos con buen cuerpo, los rosados, algún tinto joven y fresco o porqué no unas burbujas bien secas ¡serán una gran compañía de este plato!

Peras al vino tinto



¿Qué necesitamos? (para 4 porciones)

- 4 peras grandes
- 1/2 l de vino tinto
- 150 grs de azúcar
- 1 rama de canela
- Cáscara de naranja
- Cáscara de limón

Paso a paso:

Pelar las peras y dejar el rabito para poder manipularlas con mayor facilidad. Hacer un corte horizontal en la base para que queden bien apoyadas en el momento del emplatado. En una cacerola grande poner el vino a fuego lento y recién cuando esté caliente sumar el azúcar. Remover hasta integrar. Sumar la canela, la cáscara de naranja y limón y, por último, las peras. Cocinar a fuego medio por unos 30 minutos.

Cada 5 minutos regar las peras con el almíbar del vino.Una vez que las peras estén bien tiernas (pinchar con un palillo para comprobar) retirar y seguir reduciendo el vino por unos 15 minutos (hasta que quede bien almibarado pero no caramelizado).

Maridaje: En este caso tenemos varias opciones de maridajes ya que los que quieran disfrutar un maridaje por analogía podrán servirse una copa de algún tinto bien ligero que será el compañero ideal de las peras. Pero quienes prefieran tener una experiencia de contrapunto podrán optar por un espumoso dulce que hará un gran equilibrio a la frescura y acidez del postre.

Rosquillas al vino blanco



¿Qué necesitamos? (para unas 30 unidades)

- 85 grs. azúcar
- 270 grs harina de repostería
- Una pizca de sal

- ● ½ cda. levadura
- ● 75 grs. aceite de oliva
- ● 80 grs. vino blanco
- ● 15 ml. jugo de limón
- ● Ralladura de limón
- ● Azúcar para rebozar

Paso a paso:

Mezclar en un bowl la harina, la sal y la levadura. Después sumar el aceite de oliva, el vino blanco, el jugo y la ralladura de limón.Amasar hasta obtener una textura homogénea y lisa.Tapar con film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos. Precalentar el horno a 175ºC.Hacer bolitas con la masa y luego estirar sobre una superficie limpia hasta formar cilindros de unos 10-12 cms. Unir los extremos y rebozar con azúcar. Disponer las rosquillas en una fuente para horno con lámina siliconada y hornear por unos 25 minutos.

Maridaje: Para los que amen los sabores dulces podrán acompañar las rosquillas con un vino blanco dulce natural o tardío. Los que prefieran una experiencia de contrapunto podrán zambullirse en una copa de burbujas secas (idealmente brut nature o extra brut).