

El Vino de Jerez y la Gastronomía

Aunque el Vino de Jerez es por derecho propio el aperitivo por excelencia, sus posibilidades van mucho más allá. Las que siguen son tan sólo algunas sugerencias, pues el maridaje de los vinos de Jerez y la gastronomía tiene como único límite el de su propia imaginación.

- El Jerez Fino y la Manzanilla, siempre bien fríos, son los aperitivos por antonomasia, y son además los acompañantes ideales de todo tipo de tapas, mariscos, pescados blancos y quesos suaves.
- El Amontillado es un vino idóneo para las sopas y consomés, las carnes blancas, el pescado azul y los quesos curados.
- El Medium, ligeramente frío, es un acompañante ideal para los patés y los quiches.
- El Oloroso es el vino apropiado para la caza y las carnes rojas.
- El Pale Cream, servido ligeramente frío, es excelente para tomar con el foie y la fruta fresca.
- El Cream es el Jerez más indicado para la repostería.
- Finalmente, el Pedro Ximénez es ideal para tomar con todo tipo de repostería y quesos azules.

Además, el Vino de Jerez es muy utilizado en la alta cocina para macerar y condimentar numerosos platos, a los que añade multitud de matices, alegrándolos y dándole un toque único y personal.

Acompañamos a continuación algunas recetas en las que el Vino de Jerez es ingrediente protagonista.

Dorada a la Yolanda

INGREDIENTES:

- 1 dorada de kilo y medio.
- 3 puerros.
- 2 zanahorias.
- 2 chalotes.
- 2 cebollas.
- 1 tallo de apio blanco.
- 70 gramos de harina.
- 1 vaso grande de Fino o Manzanilla.
- 80 gramos de mantequilla.
- 1 vasito de nata.
- Sal, pimienta y perejil.

PREPARACIÓN:

Lavar y secar la dorada con un paño, sazonándola de sal y pimienta. Cortar los puerros y las zanahorias en daditos. Lavar y picar el apio. Pelar y picar las cebollas y los chalotes. Erogar todas las verduras con la mantequilla. Cuando empiece a tomar color, añadir el vino y dos vasos de agua, y dejar cocer sazonando el sofrito durante quince minutos. Calentar el horno a temperatura media.

Colocar la dorada en un plato de horno, recubrirla con el preparado anterior y meterla al horno por espacio de veinte minutos. Retirar el pescado, colocándolo sobre una fuente de servir en la puerta del horno. Colar el jugo.

Hacer un 'roux' con la mantequilla y la harina, dejar cocer tres minutos, añadir poco a poco el jugo colado caliente, e incorporar la nata. Después de moverlo bien, dejarlo cocer unos quince minutos a fuego lento y cubrir el pescado con la salsa caliente. Acompañar con patatas al vapor.

Filetes de Lenguado y Langostinos a la salsa de azafrán y Amontillado Viejo

INGREDIENTES:

Para cuatro personas
2 lenguados de 300 gr.
8 langostinos de Sanlúcar
25 cl. aceite de oliva virgen extra
de pico limón
1 cebolla
2 puerros
1 pimiento verde
1 tomate rojo
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
4 gr. azafrán
1 zanahoria
1 calabacín
25 cl. Amontillado Viejo
50 gr. arroz basmati
50 gr. arroz salvaje
sal y pimienta del molino

PREPARACIÓN:

Levantar los filetes de lenguado y pelar los langostinos. Enrollar los filetes de lenguado alrededor de los langostinos.

PROCEDER CON LA SALSA:

Pelar y trocear la cebolla, blanco de los puerros, pimiento verde, tomate rojo, diente de ajo.

Rehogar este picadillo a fuego lento con el aceite de oliva virgen. Una vez listo el rehogado, agregar el azafrán en rama y medio litro de fume de pescado obtenido de las raspas. Triturar todo lo preparado y pasarlo por un chino muy fino. Aparte, reducir a la mitad el Amontillado.

PREPARACIÓN GUARNICIÓN:

Preparar unas bolitas de zanahoria y calabacín. Cocer el arroz basmati y el arroz salvaje por evaporación al horno.

PREPARACIÓN FINAL:

Cocer el lenguado en una placa al horno durante 10 minutos. Después de haber rociado el pescado con el vino reducido, montar el lenguado en el centro del plato, decorándolo con las bolitas de verduras y colocando los dos tipos de arroces mezclados a la izquierda. Finalmente, rociar el lenguado con la salsa.

Solomillo al Oloroso Viejo con Tagarninas y Morcilla

INGREDIENTES:

Para una persona

- 1 Copa bien servida de Oloroso Viejo de Jerez
- 200 grs. de solomillo de buey cortado a tacos
- 100 grs. de tagarninas bien limpias
- 60 grs. de Morcilla serrana
- 100 cc. de Aceite de oliva virgen
- 1 Cucharadita de café de pimentón de la Vera
- 1 Cucharada de cebolla muy picada
- 1/2 Diente de Ajo muy picado
- Sal, pimienta negra y una pizca de comino

PREPARACIÓN:

Cocer las tagarninas en la mitad del aceite a fuego muy lento junto con la cebolla y el ajo hasta que todo esté tierno. Agregar, entonces, el pimentón, el comino y sal y pimienta a gusto.

Dejar a fuego dulce reduciendo hasta el momento de usar. Cortar la morcilla en rodajas y calentar en una sartén a fuego suave. Calentar fuertemente el resto del aceite en una sartén.

Saltear los trozos de solomillo hasta conseguir el punto deseado, rociar con el oloroso y reducir a fuego fuerte. Poner el solomillo en el plato de servir, verter las tagarninas en la sartén y desglasar. Salsear con ellas el solomillo y adornar con trozos de morcilla.

Paletilla de Cordero Rellena de Berenjena

INGREDIENTES

1 paletilla de cordero
deshuesada de 1,2 kg aprox.
1 cebolla
100 g de champiñones
1 berenjena
1 cucharadita, de las de café, de tomillo picado
Sal
Pimienta

Para la salsa:

1 dl de Jerez, 1 dl de brandy de Jerez, 1 cebolla, 1 puerro, 1 zanahoria, 2 dl de agua, 1 hoja de laurel, 2 dientes de ajo

Para la guarnición:

4 patatas, 2 dientes de ajo, 100 g de manteca de cerdo, Zumo de limón, Sal, Pimienta.

PREPARACIÓN

Para hacer las patatas, pelarlas y cortarlas en rodajas. Colocarlas en una fuente con la manteca, los dientes de ajo aplastados, sal y pimienta. Introducir las en el horno a 180°C, y cuando estén cocidas, sacarlas y rociarlas con el zumo de limón. Para el relleno, pelar la cebolla y la berenjena. Limpiar los champiñones y picarlo todo finamente. Rehogar la cebolla con un poco de aceite de oliva y, cuando tome color, añadir la berenjena y los champiñones.

Salpimentarlo y añadir el tomillo picado. Cuando estén tiernos, retirarlo todo del fuego.

Salpimentar la carne de cordero, estirarla y poner dentro el relleno. Enrollarla y bridarla.

Colocar la paletilla en una fuente de horno.

Repartir alrededor las verduras, la salsa, el ajo, el laurel, el Jerez, el brandy y el agua.

Hornearlo a 200°C durante unos 30-40 minutos, regando de vez en cuando la carne con la salsa que irá soltando. Reservar la paletilla y colar la salsa a un cazo, llevarlo al fuego y dejar que reduzca. Si es necesario, espolvorear con un pellizco de fécula de maíz para darle más cuerpo, dejando que hierva suavemente durante unos momentos. Reservar. En un plato colocar las patatas bien escurridas, encima unas rodajas de cordero. Salsear y servir.

Almejas a la Marinera

INGREDIENTES:

Medio kilo de almejas
Una cucharada de harina
Un vaso de Fino o Manzanilla
4 ó 5 dientes de ajo picado
Un puñado de perejil picado.

PREPARACIÓN

Ponga la sartén a calentar a fuego medio, eche las almejas y espere a que se vayan abriendo.

Una vez abiertas, retírelas con el caldo y todo. En la misma sartén, eche un poco de aceite y fría el ajo picado hasta que esté doradito.

Luego vuelva a echar las almejas. En un vaso eche Fino o Manzanilla y una cucharada de harina y viértalo sobre las almejas con un poco de perejil picado. Un par de minutitos a fuego lento, para que espese la salsa y a comer.