

COCINA CON VINO

Recetas

Cocinar con vino nos permite elaborar platos y postres realmente exquisitos, en los que se aprecia, de forma sutil, el aroma y sabor del caldo empleado. Existen muchas maneras de utilizar este ingrediente:

Por su uso: reducido, macerado, cocido, aromatizado...

Por la variedad de uva: Albariño, Moscatel, Syrah, Tempranillo...

Por el envejecimiento: joven, reserva, añejo...

Por la vinificación: cava, fino, dulce...

Hemos preparado una selección de recetas en las que el vino juega un papel destacado.

TERRINA DE HÍGADOS DE AVE AL COÑAC

Para 4 personas

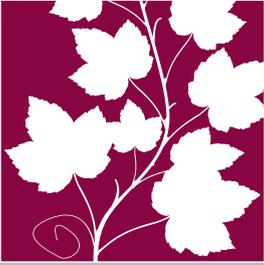
Preparación: 30 min., con 24h. de antelación

Cocción: 1h30

Ingredientes

- 🍷 500 grs de hígados de ave
- 🍷 150 grs de hígado de cerdo
- 🍷 250 grs de espinazo de cerdo
- 🍷 2 huevos
- 🍷 1 vaso de coñac
- 🍷 4 especias
- 🍷 1 sobre de gelatina
- 🍷 Bardo de tocino
- 🍷 Laurel
- 🍷 Tomillo
- 🍷 Harina
- 🍷 Sal
- 🍷 Pimienta





Elaboración

Paso 1: Trocear finamente los hígados de ave, el hígado de cerdo y el espinazo, pasándolo por la trituradora. Reservar algunos trozos de hígado.

Paso 2: Verter la mezcla en un plato hondo, añadir los huevos enteros, el coñac y las especias. Salpimentar.

Paso 3: Preparar la gelatina según el modo de empleo. Forrar el fondo de una terrina de 500 grs con la mitad del bardo de tocino.

Paso 4: Rellenar la terrina con la mezcla, intercalando los trozos de hígado reservados. Recubrir con el resto de la barde.

Paso 5: Poner 6 hojas de laurel encima, espolvorear con el tomillo, y verter la gelatina justo hasta el borde.

Paso 6: Preparar un cordón de paté prètisant un poco de harina con agua. Colocar el cordón alrededor del borde de la terrina y tajarla presionando fuerte.

Paso 7: Colocar la terrina sobre un gran plato con 1cm de agua. Cocer al baño maría 1h30 a fuego medio (210°).

Paso 8: Dejar la terrina en el horno tibio durante 30 minutos. Servir la terrina fría 24 horas después de la cocción. Se conserva en frío durante 3 semanas.

CIVET DE CERDO AL VINO TINTO

Para 6 personas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 2 horas aprox.

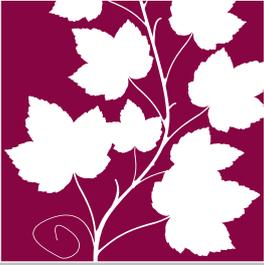
Ingredientes

- ✿ 10 cl sangre de cerdo (encargarla al charcutero)
- ✿ Vinagre
- ✿ 150 grs. panceta de cerdo salada
- ✿ 6 cebollas
- ✿ 700 grs. de espinazo de cerdo
- ✿ 700 grs de paletilla de cerdo
- ✿ Harina
- ✿ 1 L de vino tinto
- ✿ 1 hatillo de hierbas aromáticas (bouquet garni)
- ✿ Sal
- ✿ Pimienta

Elaboración

Paso 1: Verter la sangre de cerdo en un bol y añadir una cucharada sopera de vinagre. Mezclar y reservar en frío.

Paso 2: Cortar la panceta a tiras. Pelar y picar las cebollas. Colocar las tiras



de panceta en una cazuela y déjelas fundir a fuego moderado. Sáquelas y escúrralas.

Paso 3: Cortar las carnes a dados y póngalas en la cazuela. Dorarlas girándolas varias veces. Espolvorear la harina en la cazuela y cocerla 3 minutos.

Paso 4: Añadir el vino, las cebollas y el hatillo de hierbas. Llevarlo a ebullición. Añada las tiras de panceta y cubrirlo todo.

Paso 5: Dejar cocer la cazuela tapada y a fuego lento durante 2 horas. 10 minutos antes de servir, retirar 4 cucharadas soperas del jugo de cocción y mezclarlas en el bol con la sangre.

Paso 6: Verter la mezcla en la cazuela y continuar la cocción suave, removiendo y sin que llegue a hervir. Rectificar de sal y pimienta y servir muy caliente con guarnición de pastas o con puré de patata y cilantro.

También se puede marinar las carnes la noche anterior en el frigorífico, con el vino tinto, la pimienta en grano y el hatillo de hierbas.

CIVET DE LIEBRE

Para 6 personas

Preparación: 25 minutos, con 24 de antelación.

Cocción: 2h15 aproximadamente.

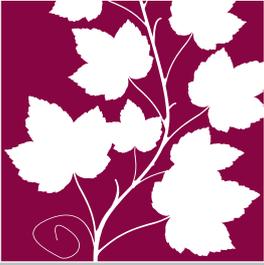
Ingredientes

- 🍂 1 liebre (con el hígado y la sangre)
- 🍂 1 cucharada soper de vinagre
- 🍂 1 botella de vino tinto
- 🍂 2 cucharadas soperas de aceite
- 🍂 2 cebollas
- 🍂 2 clavos de olor
- 🍂 1 zanahoria
- 🍂 2 dientes de ajo
- 🍂 1 hatillo de hierbas aromáticas (bouquet garni)
- 🍂 1 cucharada de café de pimienta machacada
- 🍂 Harina
- 🍂 25 grs de manteca de cerdo
- 🍂 150 grs de panceta
- 🍂 10 cl de nata líquida
- 🍂 Sal
- 🍂 Pimienta



Elaboración

Paso 1: Verter la sangre de la liebre en un bol. Añadir el vinagre, el hígado y reservar tapado.



Paso 2: Colocar la liebre troceada en una terrina. Añadir el vino y el aceite, una cebolla pelada y laminada, otra pelada y con los clavos de olor ensartados, la zanahoria pelada y troceada, el ajo pelado y picado el hatillo de hierbas y la pimienta machacada. Dejar reposar en frío durante toda la noche.

Paso 3: Al día siguiente, escurrir los trozos de liebre, enjuagarlos y pasarlos por harina. Verter la marinada en una cazuela y hacerla hervir durante 10 minutos.

Paso 4: Calentar la manteca de cerdo en una cazuela y dorar la panceta. Añadir los trozos de liebre y dorarlos girándolos repetidas veces.

Paso 5: Bajar el fuego, añadir la marinada con los ingredientes, cubrir y dejar cocer a fuego lento durante 2 horas.

Paso 6: Pasar el hígado de liebre con la sangre por la batidora y añadir la nata líquida. Sacar de la cazuela los trozos de liebre, colarlos y dejarlos en un plato hondo.

Paso 7: Verter la mezcla de la sangre en la cazuela removiendo sin parar entre 6 y 7 minutos sin que hierva. Pasar la salsa resultante por el chino y napar la liebre. Servir muy caliente.

CREMA DE UVA

Para 4 o 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 25 minutos

Refrigeración: de 2 a 3h.

Ingredientes

- 🍷 1l. de zumo de uva negra o blanca
- 🍷 100g de nueces peladas
- 🍷 50g de fécula de maíz
- 🍷 10cl de agua fría
- 🍷 1cc de caramelo líquido
- 🍷 1cc de canela molida

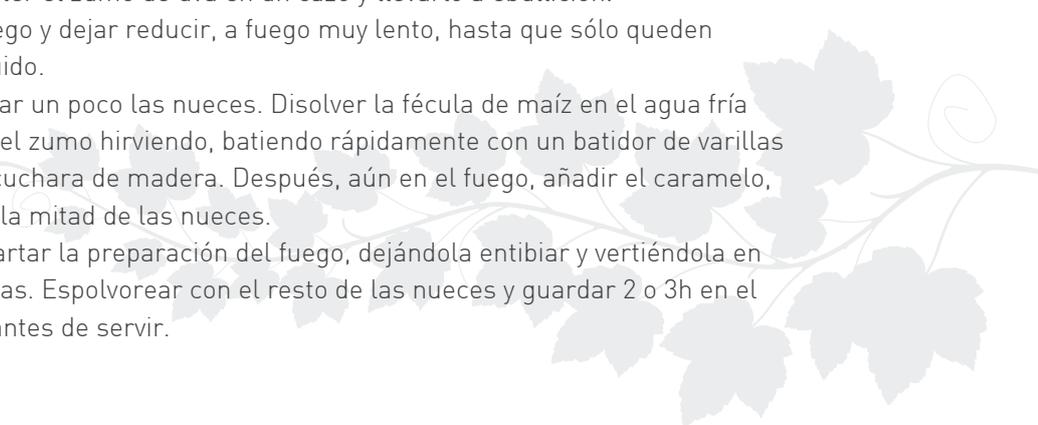
Elaboración

Paso 1: Verter el zumo de uva en un cazo y llevarlo a ebullición.

Bajar el fuego y dejar reducir, a fuego muy lento, hasta que sólo queden 75cl de líquido.

Paso 2: Picar un poco las nueces. Disolver la fécula de maíz en el agua fría y verter en el zumo hirviendo, batiendo rápidamente con un batidor de varillas o con una cuchara de madera. Después, aún en el fuego, añadir el caramelo, la canela y la mitad de las nueces.

Paso 3: Apartar la preparación del fuego, dejándola entibiar y vertiéndola en copas o tazas. Espolvorear con el resto de las nueces y guardar 2 o 3h en el frigorífico antes de servir.





VIN CHAUD A LA NARANJA

Para 6 personas
Preparación: 20 minutos
Cocción: 10 minutos

Ingredientes

- 🍊 4 Naranjas
- 🍊 200 grs de azúcar en terrones
- 🍊 1 botella de Burdeos tinto



Elaboración

Paso 1: Lavar las naranjas y secarlas. Frotar los terrones de azúcar en 3 naranjas. Exprimirlas el zumo.

Paso 2: Preparar un caramelo con los terrones de azúcar embebidos en agua. Cuando adquiera un bonito color ambarino, apartar del fuego y verter en el zumo de las 3 naranjas.

Paso 3: Poner la mezcla al fuego y remover hasta la completa disolución del caramelo.

Paso 4: Aparte, calentar el vino en una cazuela. Cuando se forme espuma en su superficie, añadir el caramelo de naranja. Cortar la última naranja en finas rodajas. Repartirlas en vasos resistentes al calor.

Paso 5: Calentar de nuevo el vino a la naranja. Justo antes de su ebullición, verter en vino en los vasos.

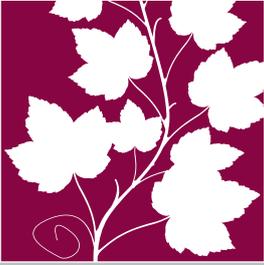
COMPOTA DEL VIEJO VIÑADOR

Para 6 u 8 personas
Preparación: 40 minutos
Cocción: 15 minutos

Ingredientes

- 🍊 350g de manzanas ácidas
- 🍊 250g de azúcar
- 🍊 25cl de vino tinto
- 🍊 1 clavo de olor
- 🍊 1 pizca de canela molida
- 🍊 250g de peras
- 🍊 250g de melocotones
- 🍊 20g de mantequilla
- 🍊 90g de granos de uva fresca





Elaboración

Paso 1: Pelar las manzanas, cortar en cuartos, despepitárlas y ponerlas en un cazo de fondo grueso con 100g de azúcar. Tapar y cocer a fuego lento, hasta que la fruta se deshaga.

Paso 2: Preparar el almíbar: hervir 150g de azúcar con el vino tinto, el clavo y la canela.

Paso 3: Pelar las peras y los melocotones. Cortar las peras en cuartos y despepitárlas; cortar los melocotones en dos y deshuesarlos. Recuperar el jugo y ponerlo con las frutas cortadas en el almíbar hirviendo. Cocer 15 minutos.

Paso 4: Añadir la mantequilla a la compota de manzanas y poner en una compotera. Cuando los melocotones y las peras estén cocidos, escurrirlos con una espumadera y colocarlos sobre la mermelada de manzana.

Paso 5: Añadir los granos de uva en el almíbar hirviendo, dejar escaldar 3 minutos, escurrirlos y añadirlos a las otras frutas.

Paso 6: Sacar el clavo del almíbar y reducir éste hasta que se espese.

Paso 7: Cubrir la compota con almíbar y dejar enfriar completamente a temperatura ambiente.

PERAS AL VINO

Para 8 personas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 10 minutos, 20 minutos

Refrigeración: 24h.

Ingredientes

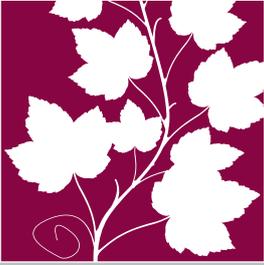
- 🍷 8 peras Williams o passe-crassane (peras de invierno)
- 🍷 1 limón fresco
- 🍷 1 de vino tinto rico en tanino (côtes-du-rhône o madiran)
- 🍷 100g. de miel
- 🍷 150g. de azúcar terciado
- 🍷 Pimienta blanca
- 🍷 Granos de cilantro
- 🍷 Nuez moscada molida
- 🍷 3 vainas de vainilla



Elaboración

Paso 1: Pelar la corteza de limón con un pelador y sumergir 2 minutos en agua hirviendo.

Paso 2: Pelar las peras conservando los rabillos y rociar con limón. Poner las



mondas en un cazo, verter el vino tinto, la miel, el azúcar terciado, la corteza de limón escaldada, un poco de pimienta blanca, unos granos de cilantro, un pizca de nuez moscada y las vainas de vainilla partidas en dos. Hervir y reducir el fuego. Al cabo de 10 minutos de cocción añadir las peras con el rabillo al aire. Tapar y cocer suavemente durante 20 minutos.

Paso 3: Sacar las peras y ponerlas en una compotera. Colar el jugo de cocción y verterlo sobre ellas. Dejar enfriar y colocar 24h en el frigorífico, el jugo habrá gelificado por completo a la hora de servir.

SABAYON AL MARSALA

Para 4 personas

Preparación: 5 minutos

Cocción: entre 8 y 10 minutos aproximadamente

Ingredientes

- 🌿 5 yemas de huevo
- 🌿 120 grs de azúcar sémola
- 🌿 1 pizca de vainilla en polvo
- 🌿 15 cl de vino blanco
- 🌿 10 cl de marsala
- 🌿 Zumo de limón
- 🌿 Azúcar cristalizado



Elaboración

Paso 1: Poner las yemas de huevo en una cacerola de fondo amplio. Añadir el azúcar sémola y la vainilla.

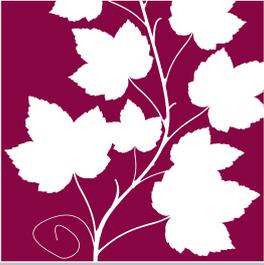
Paso 2: Trabajar la mezcla vigorosamente con una cuchara de madera hasta que sea blanca y esponjosa.

Paso 3: Poner la cazuela al baño maría a fuego suave e incorporar poco a poco el vino blanco y el marsala sin dejar de remover con un palo.

Paso 4: El sabayón está listo cuando al alzar el palo quede adherido formando cinta. Retirar del fuego.

Paso 5: Escarchar 6 copas de vidrio humedeciendo primero los bordes con el zumo de limón y después pasando el azúcar cristalizado. Rellene las copas con el sabayon y sívalas ligeramente tibias con pastelitos u hojaldres.

Otros aromas posibles: Sauternes, Málaga, Banyuls, Frontignan, Oporto o incluso Cava.



TARTA DE VINO

Para 6 u 8 personas

Preparación: 10 minutos, 20 minutos

Reposo: 1h.

Cocción: 25 minutos, 40 minutos

Ingredientes

- 🍷 500g de masa quebrada
- 🍷 15g de fécula
- 🍷 220g de azúcar en polvo
- 🍷 Una buena pizca de canela
- 🍷 15cl de vino blanco
- 🍷 20g de azúcar glas
- 🍷 20g de mantequilla

Elaboración

Paso 1: Preparar la masa quebrada y dejar reposar 2h.

Paso 2: Precalentar el horno a 240°C

Paso 3: Extender la masa con el rodillo hasta obtener un grosor de 2mm. Untar con mantequilla el molde para tarta de 22cm.

Paso 4: Colocar la masa en el molde

Paso 5: Mezclar la fécula con el azúcar y la canela. Recubrir con ella el fondo de la masa y mojar a continuación con el vino blanco.

Paso 6: Cocer la preparación durante 20 minutos en el horno.

Paso 7: Sacar la tarta, espolvorear con azúcar glas, sembrar con pelltas de mantequilla y cocer 15 minutos más. Servir tibia.

