

Rueda, 13 de mayo de 2020

NOTA DE PRENSA. -

3 RECETAS SENCILLAS Y 100% HOMEMADE PARA LOS MÁS COCINITAS

Quedarse en casa puede ser una buena oportunidad para sacar la vena “cocinitas” que siempre llevaste dentro, pero que nunca has podido experimentar. Por ello, desde la **D.O. Rueda** te proponen tres recetas sencillas para amateurs, con las que seguirás disfrutando de los platos más exquisitos. Cada una de ellas acompañada por un vino de Rueda, capaces de maridar desde los platos más sencillos, hasta los más complejos. Porque la espera con un buen menú es menos dura.

Steak tartar

Para los amantes de la carne, esta receta es considerada una delicatessen, un plato sencillo, fresco y elegante para sorprender en casa. Puedes combinarlo con tostas, verduras o patatas fritas.

Elaboración: Es importante que la carne sea de calidad, de esto dependerá el éxito de la receta. Picamos el solomillo de ternera hasta que los trozos no se puedan apreciar y la reservamos. Por otro lado, cortamos la cebolla, puedes usar cebolla blanca y morada, ajo, alcaparras y perejil en trozos muy pequeños, le añadimos mostaza, yema de huevo y mezclamos hasta que se forme una pasta. Posteriormente lo unimos con la carne picada y añadimos un poco de salsa perrins, sal, pimienta y tabasco. El nivel de pique dependerá del gusto de cada uno. Debemos macerar la mezcla entre 5 y 8 minutos. Este es el tiempo óptimo en el que la carne tiene que reposar con el aliño que hayamos preparado antes de servirse.

Maridaje: Este plato cremoso y suave es perfecto para acompañarlo con un vino equilibrado e intenso como es ***La Caprichosa verdejo sobre lías 2018 de Palacio de Bornos***, rinde honor al viñedo del que procede, de más de 30 años y plantado en vaso de variedad Verdejo de la D.O. Rueda. Presenta un color amarillo pálido, con reflejos verdosos. Muy intenso con aromas de lima, pomelo y con recuerdos herbáceos ideal para carnes frías.

Risotto de espárragos y queso de cabra

El arroz es un plato muy socorrido pero que, con un poco de imaginación podemos elaborar recetas especiales como esta. Se recomienda degustarlo recién terminado para que no se pierda la cremosidad.

Elaboración: Metemos el arroz en agua para que suelte el almidón. Mientras tanto, vamos cortando la cebolleta, el ajo menudo y los espárragos verdes, estos últimos los salteamos a la plancha hasta que estén hechos. En la olla donde vayamos a hacer el arroz, saltemos la cebolleta y el ajo, hasta que estén transparentes. Cuando hayan pasado unos minutos, vertemos el arroz escurrido y lo sofreímos con la verdura añadiéndole vino blanco. Posteriormente añadimos 30 ml del agua del remojo del arroz y esperamos a que se evapore. Agregamos poco a poco 100 ml de caldo de verduras y esperamos a que se evapore entre cada vez, así durante quince minutos. Al terminar, añadimos los trozos de espárragos y el queso de cabra, dejando que se derrita y removiéndolo hasta que esté mezclado.

Maridaje: Aconsejamos acompañarlo con *Erre de Herrero Verdejo 2019 de Herrero Vedel*, de color amarillo limón con matices balsámicos y minerales, aromas de flores blancas. En boca es amplio y con un toque amargo propio de la variedad verdejo de la D.O. Rueda, perfecto con el queso de cabra.

Quiche de salmón y puerros

Esta tarta salada es una receta de gran popularidad con un contraste de sabores delicioso. Se puede servir fría o caliente y añadirle los ingredientes que quieras.

Elaboración: Puedes comprar la lámina de masa refrigerada o hacerla tú mismo en casa. Por un lado, salteamos los puerros y la cebolla, pelados y picados con una pizca de sal y pimienta. Mientras tanto, batimos en un bol, huevos, nuez moscada, nata para cocinar y salpimentamos. Agregamos al bol el salmón fresco cortado en dados y las verduras pochadas al principio y añadimos queso rallado. Removemos bien todos los ingredientes y vertemos la mezcla sobre nuestra masa. Lo introducimos en el horno durante 20 minutos a 180 grados. Si eres un apasionado del pescado, mientras horneamos, podéis picar salmón fresco y aderezarlo con zumo de lima y cilantro al gusto para colocar encima de la quiche.

Maridaje: Un *Viña Cimbrón Fermentado en barrica 2018 de Félix Sanz* es la perfecta combinación, de color amarillo verdoso con reflejos dorados. En nariz aparecen aromas de melocotón maduro y toques especiados del roble francés. Untuoso en boca y bien equilibrado, muy sugerente y evocador aportará una gran armonía a este plato.