



Navidades sabrosas: maridajes con buena estrella

Los apasionados a la caza agradecerán descubrir esta receta repleta de contrastes de frutos rojos, avellanas, mascarpone, trufa... con la que Fran López del Restaurante Hotel Villa Retiro (1 estrella Michelin) en Xerta logra dar un toque creativo a los platos de aves. Este plato funciona tanto con blancos como tintos de buena intensidad y sabores afrutados.

Receta: dos aves

Ingredientes

- | | | | |
|---|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| · Pechuga de pollo con piel cocida a baja temperatura | Crumble de avellana y parmesano: | Gelée de frutos rojos: | Crema: |
| · Magret de pato | · 150 gr. harina | · 1 Kg de puré de frutos rojos | · 185 gr queso Mascarpone |
| · Salsa de carne reducida (demi-glacé) | · 75 gr. Parmesano | · 200 gr azúcar | · 150 gr nata |
| | · 75 gr. avellanas | · 300 gr agua | · 150 gr leche |
| | · 125 gr. mantequilla | · 16 gr de agar-agar | · 14 gr trufa negra |
| | | | · 6 gr sal |
| | | | · 6 gr de agar-agar |

Elaboración:

- Empezamos envasando la pechuga con piel al vacío junto con hierbas aromáticas, sal, ajo y aceite de oliva y cocemos al vapor durante 30 minutos a 57º.
- Para el crumble de avellana y parmesano, trituramos las avellanas tostadas en la Thermomix (o picadora), juntamos con la harina y el parmesano y añadimos la mantequilla bien fría y trituramos hasta tener una masa suelta pero homogénea. Estiramos la masa en una bandeja forrada de papel y cocemos unos 10 minutos a 170º.
- Para la gelée de frutos rojos, en un cazo juntamos todos los ingredientes y lo llevamos a ebullición durante 3 minutos. Pasado el tiempo trituramos y extendemos en una bandeja para dejar enfriar. Una vez frío lo pasamos por la Thermomix (o con varillas) hasta conseguir una textura ideal y brillante.
- Para la crema de Mascarpone, juntamos todo el líquido en un cazo junto con la sal, el agar-agar y la trufa, llevamos a ebullición y transcurridos unos minutos lo juntamos con el mascarpone con la ayuda de la Thermomix (o con varillas). Una vez está homogéneo, lo estiramos en bandeja, enfriamos y trituramos.



Para el emplatado:

- Cortar en lingotes el pollo y marcarlo en la sartén hasta que la piel quede crujiente.
- Laminar el pato también y marcarlo a fuego bajo por la parte de la piel para desgrasar y dejarla bien crujiente.
- Para servirlos, realizamos un círculo de frutos rojos, que se puede hacer con el fondo de un vaso invertido aplastando contra el plato la crema. Le colocamos el crumble con una cuchara y los puntos de crema de mascarpone repartidos. A continuación, ponemos las carnes, salseamos con la demi-glacé y acabar decorando con cebolletas glaseadas y marcadas o germinados.



Félix Azpilicueta Colección Privada 2014

Bodega: Azpilicueta
Tipo: blanco
País: España
D.O.Ca. Rioja
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 12,5%



maduro

Oro en Catavinum World Wine and Spirits Competition y Oro en Premios Baco

AzpilicuetaVino

@AzpilicuetaVino

Herència Altés Garnatxa Negra 2015

Bodega: Herència Altés
Tipo: tinto
País: España
D.O. Terra Alta
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14%



afrutado

HERÈNCIA-ALTÉS

@HerenciaAltes

Elaboración



Varietades: 100% Viura



Viñedos: parcelas de viura seleccionadas y repartidas por la franja media del territorio de Fuenmayor.



Vinificación y Crianza: se utilizan 24 parcelas distribuidas por diferentes zonas de la denominación. Pero los mostos se fermentan por separado, parcela a parcela, en barrica de roble americano de tostado muy suave, y el vino nace del ensamblaje de los mejores.

Elaboración



Varietades: 100% Garnacha Tinta



Viñedos: situados entre las poblaciones de Gandesa y Batea, y en proceso de conversión a la certificación orgánica. Las cepas crecen en suelos arcillosos y calcáreos pobres en materia orgánica.



Vinificación y Crianza: está elaborado como un tinto fresco, de perfil afrutado y sin barrica. Después de vendimiarse a mano los mejores racimos, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable y luego pasan el vino a almazaras de cemento durante un par de meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cítricos



bollería



flores
blancas



tostados

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cerezas



higos



frutos
rojos

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Es un vino que hay que trabajarlo en copa, darle tiempo. Tiene mucha cremosidad, con más volumen que profundidad. Se trata de un blanco gastronómico, amplio, de textura marcada, potente, con una barrica presente pero limpia. Un vino con mucha personalidad, que se nota ya hecho, ya maduro."



César Cánovas



Sílvia Culell

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Una Garnacha muy fresca y agradable, con una acidez muy refrescante, que lo alarga y lo hace más profundo. A pesar de su juventud, armoniza lo mejor de esta con la madurez de la fruta. Serio y elegante sobre la mesa, es un vino de una relación calidad-precio fantástica."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Bodegas AGE fue fundada por Félix Azpilicueta el 1881, cuando aterrizó en Fuenmayor (Rioja Alta) desde Francia huyendo de la filoxera. Aunque navarro de nacimiento, siempre se sintió "Fuenmayorense de corazón y de obras". La historia de la bodega está llena de grandes marcas, siendo Azpilicueta la más conocida y reputada. Este blanco nació como un desafío. Los productores de Azpilicueta estaban cansados de oír hablar de la Viura con cierta indiferencia y sabían que pocos pensaban en Rioja al hablar de grandes blancos.

La voz del productor

Elena Adell: "Un blanco 100% riojano. Para romper estereotipos, vencer la reticencia del consumidor y espolear su curiosidad."

Bodega

Herència Altés está situada en Terra Alta, tierra de Garnachas, en el sur este de Cataluña, muy cerca de la franja de poniente y la conocida denominación del Priorat. Los viñedos propiedad de la bodega están en Batea, un pueblo con más de un 50% de los viñedos de la D.O. Su trabajo se centra en las variedades autóctonas: la Garnacha Blanca, la Garnacha Tinta y la Cariñena. El proyecto se ha creado poco a poco, durante generaciones y ahora está liderado por Núria Altés y su pareja, Rafael De Haan.

La voz del productor

Núria Altés: "Una mezcla de fruta roja en el punto perfecto de madurez. ¡Ideal para perder la noción del tiempo!"