

Pastel de cebolla al vino



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen:
Jaén

Varietal:
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

Masa: 2,5 dl. de leche, 2,5 dl. de aceite de oliva virgen extra, un sobre de levadura química, una pizca de sal, harina (la que admita) y un chorrito de vino blanco.

Relleno: 5 cebollas grandes, 4 huevos, 100 gr. de man tequilla, una cucharadita de harina, un chorrito de le che, una pizca de sal y una pizca de pimienta blanca.

Elaboración

En un bol mezclar la leche y el aceite de oliva virgen extra, añadir la harina y la levadura tamizada y mezclar. Agregar la sal y el vino y amasar ligeramente. Dejar reposar 10 minutos. Freír la cebolla troceada con la mantequilla, añadir la harina y la leche, la sal y la pimienta blanca y reservar. Untar un molde con aceite y extender la masa. Batir los huevos y mezclarlos con la cebolla y el resto de ingredientes, y verterlo sobre la masa. Hornear de 45 a 60 minutos a 180 °C.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Cava Brut RESERVA REAL

Bodegas:

Freixenet, S.A.

Denominación de Origen:

Cava

Varietal:

Macabeo, Perallada y Xarel.lo

Grado alcohólico:

11,5% Vol.

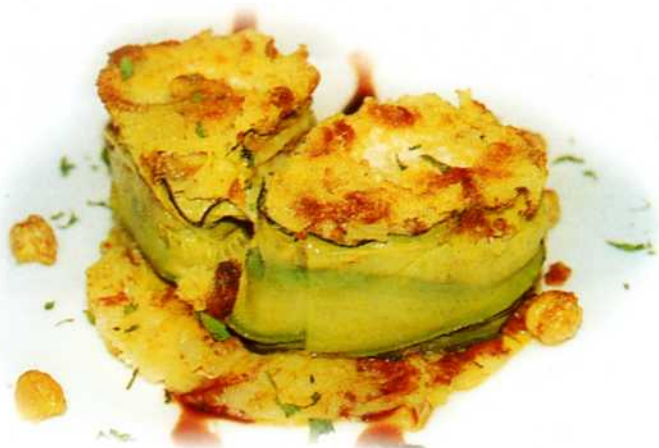
Temperatura de Servicio:

7° a 8° C.

Observaciones:

Crianza 2 años en botella

Alcachofas rellenas de frutos silvestres con vino blanco



*Aceite recomendado
para este plato*

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

6 alcachofas, 1/2 cebolla, 20 volovanes de hojaldre, 1 /2 litro de leche, 1 cola de merluza, 1 cucharada de harina, 20 colas langostinos, champiñones, setas de cardo, rovellones, vino blanco, sal y aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Pelar las alcachofas y sacarles el corazón para su futuro relleno. Hervirlas con abundante agua, un poco de sal, y un vaso de vino.

Para el relleno: Trocear los rovellones, champiñones, ajos tiernos y setas de cardos, y mezclar con los corazones de las alcachofas. Se sofríe con aceite de oliva virgen extra, se le añade una cucharada de harina de maíz y nata líquida y se le deja reducir, y ya tenemos el relleno de la alcachofa. Se rellena la alcachofa y se le decora con queso mozarella y trufa. Al horno para gratinar y listo.

Sugerencias



*Vino recomendado
para este plato*

**Cava Brut
Gran Reserva
MONASTRELL
XAREL.LO 1999**

Bodegas:

Freixenet, S.A.

Denominación de Origen:

Cava

Variedad:

Monastrell y Xarel.lo al
50%

Grado alcohólico:

12% Vol.

Temperatura de Servicio:

7° a 8° C.

Observaciones:

Crianza de 30 meses
en botella

Chuletas de lechal con setas y vino blanco



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen:
Jaén

Variiedad:
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

4 chuletas, 2 cucharadas de harina, 1/2 vaso de vino blanco, 1/2 vaso de caldo, 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 4 setas de cardo , 2 patatas, sal y pimienta blanca.

Elaboración

Rebozar las chuletas en la harina. Calentar el aceite de oliva virgen extra en una cacerola grande, para que quepan las chuletas. Freír las chuletas, dándoles la vuelta con frecuencia. En cuanto se doren por ambos lados, sazonar con sal y pimienta blanca. Regarlos con el caldo y el vino. Dejarlas cocer a fuego lento durante unos quince minutos. Freír las setas y las patatas en el aceite de las chuletas y servir las de guarnición.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto VALDUBÓN Crianza 2002

Bodegas:

Valdubón, S.L.

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Variiedad:

100% tinta del país (Tempranillo)

Grado alcohólico:

13 % Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

Coupage con 14 meses en barrica bordelesa

Parrillada de frutos del mar



*Aceite recomendado
para este plato*

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

2 lenguados medianos, 2 salmonetes grandes, 2 sepias medianas, 2 rodajas de merluza de centro, 8 cigalas pequeñas, 1/2 vasito de vino blanco seco y aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Rociamos la plancha con sal, un chorrito de vino y aceite de oliva virgen extra. Disponemos todo el pescado sobre ella a fuego vivo y dejamos dorar por ambas caras. Prepararemos una bandeja de acero inoxidable con el pescado y decoramos con las cigalas y un ramillete de perejil y serviremos muy caliente.

Sugerencias



*Vino recomendado
para este plato*

**Vino Blanco Joven
VIÑA CANTOSAN
VERDEJO**

Bodegas:
Grupo YLLERA

Denominación de Origen:
Rueda

Variedad:
100% Verdejo

Grado alcohólico:
13% Vol.

Temperatura de Servicio:
7° a 8° C.

Observaciones:
Zarcillo de Plata 2005

Lomos de Lubina con salsa de verduras al vino blanco



*Aceite recomendado
para este plato*

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

1 lubina de 2 kg. aproximadamente, 1 cebolla grande, 3 charlotas, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 tomate, 1 limón, pimienta, aceite de oliva virgen extra, sal y un vasito de vino blanco.

Elaboración

Una vez limpia la lubina, desescamada y desprovista de sus vísceras, se coloca en una placa de horno, sobre una cama de verduras cortadas (puerro, tomate, cebolla, zanahorias ralladas, charlotas, el vino, aceite y limón); después se sazona con sal y pimienta. Cuando la lubina esté preparada, se pone el horno a una temperatura de 180° durante 40 minutos. Se sirve acompañada de las verduras y de alguna salsa, como mahonesa o vinagreta.

Sugerencias



*Vino recomendado
para este plato*

**Vino Blanco Verdejo
FRAY GERMANO**

Bodegas:
Freixenet, S.A.

Denominación de Origen:
Rueda

Variedad:
Verdejo

Grado alcohólico:
13% Vol.

Temperatura de Servicio:
7° a 8° C.

Observaciones:
Vino joven 2004

Rosada al vino blanco



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Varietal
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

4 filetes de rosada, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 vasito y medio de vino blanco, 1 ó 2 filetes de rosada por persona, 8 cucharadas de tomate frito, 2 limones pequeños, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas de alcaparras, tomillo, pimienta blanca, 2 cucharadas de perejil picado, sal.

Elaboración

Poner tres cucharadas de aceite en una rustidera. Colocar encima los filetes de pescado extendidos y espolvoreados con sal y pimienta blanca. Agregar el tomate, y espolvorear con el tomillo y las alcaparras. Partir el limón a rodajas finas y disponerlo de forma que quede bien repartido. Por último, agregar el perejil y los ajos cortaditos

Rociar con un poquito de aceite de oliva virgen extra, verter el vino y poner a horno moderado hasta que esté cocido, unos treinta minutos aprox. (si gusta que quede con más salsa, añadir un vasito pequeño de agua). Servir con espárragos que se fríen en aceite y corteza de limón.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Blanco Joven QUIVIRA VERDEJO 2004

Bodegas:

Bodegas Nostrum, S.L.

Denominación de Origen:

Rueda

Varietal:

100% Verdejo

Grado alcohólico:

12,5% Vol.

Temperatura de Servicio:

7° a 8° C.

Observaciones:

Zarcillo de Plata
2005

Almejas al cava brut con vieiras



Ingredientes

(para 4 personas)

8 vieiras, 1/2 kg de almejas, una cebolla, un puerro (sólo la parte blanca), un diente de ajo, 1 vaso de cava brut, 2 cucharadas rasas de harina, 1 cucharada rasa de pimentón dulce, aceite de oliva virgen extra, 2 quesitos en porciones y sal.

Elaboración

Separar los medallones de los corales de las vieiras. Los medallones se cortan en tres trozos. Los corales se deshacen haciendo una pasta con ellos. Las almejas se abren cociéndolas con agua. En una sartén se sofríen la cebolla rallada, el diente de ajo prensado y el puerro cortado en juliana, sazonando con sal. Se tuesta la harina y se agrega al sofrito. Se añade el pimentón, después el cava y los quesitos. Se agrega el agua de cocción de las almejas, las vieiras, la pasta de coral y se deja que hierva suavemente. A última hora se añaden las almejas.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato
Cava Brut BARROCO

Bodegas:

Freixenet, S.A.

Denominación de Origen:

Cava

Variedad:

Perallada, Macabeo y Xarel.lo

Grado alcohólico:

12% Vol.

Temperatura de Servicio:

7º a 8º C.

Observaciones:

Crianza 24 meses en botella

Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Salmón al cava



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Varietal
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

4 trozos de salmón de 225 g. cada una aproximadamente, almejas y gamba roja, 4 patatas, 2 cebollas picadas, 1/3 l. de cava, 2 yemas de huevos, un poco de sal, aceite de oliva virgen extra, unas gotas de limón y un poco de pimienta blanca.

Elaboración

En un recipiente con un poco de margarina se rehoga la cebolla, añadiendo a continuación el cava.

Tras sazonarlo con un poco de sal, se incorpora el salmón dejándolo pochar hasta que esté hecho (aproximadamente 15 minutos). En ese momento se retira y, una vez limpio de piel y espinas, se dispone en una fuente.

Se baten dos yemas, a las que se incorpora poco a poco unas gotas de aceite, se agraga la pimienta blanca, molida y unas gotas de limón.

Se deja reducir un poco el caldo obtenido de pochar el salmón, se añaden las almejas y gambas peladas y se une a la mezcla anterior. La salsa obtenida se pasa por un colador muy fino y se rocía sobre el salmón, que seguidamente se glasea a horno muy fuerte, durante 10 ó 15 minutos.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Cava Brut Nature TORRE GLIMANY

Bodegas:

Seguras Viudas

Denominación de Origen:

Cava

Varietal:

Predomina Xarel.lo

Grado alcohólico:

12% Vol.

Temperatura de Servicio:

7° a 8° C.

Observaciones:

Crianza 30 meses mínimo en botella

Conejo de monte en adobo de vino tinto



Ingredientes

(para 4 personas)

1 conejo silvestre, 1 bolsita de alcaparras, caldo, aceite de oliva virgen extra, canela en polvo, pimienta y sal.

Para el adobo: 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 4 hojas de laurel, 1 trozo de corteza de naranja, 1/2 litro de vino tinto y un vasito de vinagre.

Elaboración

Trocear el conejo sazonándolo con canela, clavo, pimienta y sal. Ponerlo en adobo durante uno o dos días, dependiendo de lo más o menos tierna que sea la carne. El adobo se preparará con los ingredientes señalados, troceando tan sólo la cebolla en octavos. Durante el período de adobo, el conejo se mantendrá en sitio fresco, y se le dará dos o tres veces la vuelta. Retirar el conejo del adobo, asarlo a fuego lento en la plancha, rociándolo con el aceite de vez en cuando hasta que se dore ligeramente. Separar los sólidos del líquido del adobo. Rehogar en aceite la cebolla y el ajo con el laurel y la corteza de naranja. Incorporar el conejo previamente asado, con el líquido del adobo y un cacillo de caldo. sazonar con todas las especias, añadir las alcaparras y cocer de 45 minutos a 1 hora hasta que el conejo esté tierno. Tras eliminar el laurel y la corteza de naranja, triturar la cebolla y el ajo, mezclándose con el resto de la salsa. Servir caliente.

Sugerencias



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen:
Jaén

Variedad:
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto Reserva VIÑA CUERVA 1996

Bodegas:

Bodegas Naranjo

Denominación de Origen:

La Mancha

Variedad:

100% Cencibel (Tempranillo)

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

18 meses en bodega de roble nuevo

Perdices al Chardonnay rellenas con trufas



Ingredientes

(para 4 personas)

Una perdiz por persona, un ramo de hierbas aromáticas, 8 trufas, 100 g. de manteca de cerdo, 50-75 g. de hepagrás por perdiz (natural y casero), aceite de oliva virgen extra, dos litros de vino de Chardonnay.

Elaboración

Se vacían las perdices, que deben ser tiernas. Perfectamente limpias, se rellenan con las trufas en pedazos grandes y cocidas en un poco de vino previamente, y todo el hepagrás natural, se sazonan con sal y pimienta blanca.

Se arman, dándole buena forma, y se ponen a macerar 2 días cubiertas con vino y de hierbas aromáticas. Al tercer día, se sacan del adobo y se fríen -a fuego vivo- en una cacerola. Cuando están doradas, se dejan cocer en la misma grasa añadiéndole el caldo del adobo anterior. Una vez tiernas y en su punto, se apartan.

Se sirven troceadas con el jugo de cocer. Adornar el plato con cebollitas, carlotas y fresones.

Sugerencias



Vino recomendado
para este plato

**Vino Blanco
RENÉ BARBIER
SELECCIÓN**

Bodegas:

René Barbier

Denominación de Origen:

Penedés

Variedad:

Chardonnay

Grado alcohólico:

14% Vol.

Temperatura de Servicio:

8° a 9° C.

Observaciones:

Cosecha 2003,
fermentado en barrica

Aceite recomendado
para este plato

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Tournedo Rossini al vino blanco seco



*Aceite recomendado
para este plato*

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

4 trozos de solomillo del centro de 150 g. cada uno, 4 rodajitas de foie-gras, 1 dl. de aceite de oliva virgen extra, 1/4 litro de caldo de ternera muy concentrado, 1 1/2 cucharadita de café de fécula de harina, 1 1/2 cucharada de vino blanco seco y 200 g. de champiñones, sal y pimienta.

Elaboración

Se limpia el solomillo de nervios y grasas y se sazona con sal y pimienta. Con un poco aceite de oliva virgen extra se saltea en la sartén el solomillo, a fuego vivo. Una vez dorado, se deja a fuego lento durante 5 min. para que quede rosado por dentro.

En una fuente se colocan los solomillos y sobre cada uno una rodajita de foie-gras. Aparte se disuelve la fécula en un poco de caldo frío, que se mezcla a continuación con el resto del caldo caliente. Se deja hervir 5 min. y se aromatiza con vino blanco. Se rocían con esta salsa los solomillos. Se pueden presentar también con champiñones salteados y se meten a horno fuerte de 5 a 10 min.

Sugerencias



*Vino recomendado
para este plato*

**Vino Tinto Reserva
2000
VALDUBÓN**

Bodegas:
Valdubón, S.L.

Denominación de Origen:
Ribera del Duero

Variedad:
100% Tinta de país
(Tempranillo)

Grado alcohólico:
13% Vol.

Temperatura de Servicio:
18° a 19° C.

Observaciones:
20 meses en barricas
bordelesas de Roble
americano y francés

Ternera al queso con vino blanco



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen:
Jaén

Variedad:
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

1.200 g. de pecho de ternera deshuesada, 2 dl. de aceite de oliva virgen extra, 2 chalotas, 2 zanahorias, 2 nabos, 1 hoja de laurel, 4 dl. de nata, 150 g. de queso, 2 dl. de vino blanco, sal y pimienta negra.

Guarnición: 2 zanahorias, 400 g. de judías verdes, 4 patatas y 2 nabos.

Elaboración

Salpimentar la carne por ambos lados. Trocear las verduras en cuadrados de cm aproximadamente. Dorar la carne en una marmita e incorporar las verduras con el vino y 2 dl. de agua, asar al horno durante media hora aproximadamente a 180°C. Para la salsa calentar la nata hasta hervir e incorporar el queso sobre la nata y dejar espesar, salpimentar. Cortar las verduras en forma de bastones y cocer en agua hirviendo aromatizada con un poco de sal y aceite.

Presentación: Cortar el pecho en tiras y presentar con las verduras y salsa de queso.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto Reserva 2001 MAS D'ARANYÓ

Bodegas:

Rebesa-Torrelavit

Denominación de Origen:

Penedés

Variedad:

Coupage con predominio de tempranillo

Grado alcohólico:

12,5% Vol.

Temperatura de Servicio:

18° a 19° C.

Observaciones:

12 meses en barricas nuevas 1^{er} año de Roble americano y francés

Manzanas con foie de pato al vino



Acute recomendado
para este plato

**Acute de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Acute de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

4 medallones de foie de pato, 4 rodajas de manzana salvaje, 2 chalotas, acute de oliva virgen extra, 1 vaso de vino oloroso, 3 dl. de Demi-Glace (echar con carcasas de pato), 1 pechuga de pato ligeramente hecha.

Elaboración

Colocar por capas la manzana, el foie y el pato alternándolos. Gratinar al horno y servir bañado con acute y la salsa al vino.

Salsa: rehogar la chalota, cuando esté tierna mojarla con el vino oloroso. Dejar que reduzca y finalmente incorporarle la demi-glace.

Sugerencias



Vino recomendado
para este plato

**Vino Blanco
VIOGNIER 2004**

Bodegas:
Peces-Barba

Denominación de Origen:
Tierra de Castilla

Variedad:
100% Viognier

Grado alcohólico:
12,5% Vol.

Temperatura de Servicio:
9° a 12° C.

Observaciones:
Fermentado al 50% en
barricas de roble

Pichones con peras al vino tinto



Ingredientes

(para 6 personas)

3 pichones, 3 peras, 1 trufa, medio litro de vino tinto, 24 espárragos trigueros, tomillo fresco, pimienta, 150 g. de setas ("cantarelus", "bolctus", etc), 50 g. de azúcar, 2 clavos, 1 dl. de aceite de oliva virgen extra.

Elaboración

Adobar los pichones 24 horas antes con tomillo, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Dejar reposar en cámara frigorífica. Limpiar y cortar los espárragos y cocerlos dejándolos al dente. Saltear las setas y reservar. Cocer las peras en el vino tinto junto con el azúcar y el clavo. Dejar enfriar y reservar. Pasar los pichones en sartén de cobre caliente y dorarlos por la parte de la piel. Meterlos en el horno 3 min. y dejar reposar; deben quedar sangrantes.

Presentación: cortar las peras por la mitad; disponer las setas y el pichón junto con su hígado y los espárragos. Salsear con fondo de pichón y trufa rallada.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto
Cabernet-Merlot
CONDE de ORGAZ

Bodegas:

Peces-Barba

Denominación de Origen:

Tierra de Castilla

Variación:

Cabernet Sauvignon y Merlot al 50%

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

12 meses al 50% en barrica de roble americano y francés

Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen

Jaén

Variación

Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Rabo de toro al vino tinto



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Pical 100%

Observaciones:

Accite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 6 personas)

3 rabos, 1 kg. de cebollas, 2 hojas de laurel, 1/2 l. de vino tinto , 1/4 de l. de aceite de oliva virgen extra, 1/2 l. de agua, sal, 1 pulgarada de pimienta bien molida y 1 kg. de patatas.

Elaboración

Poner al fuego una olla con el agua y el laurel. Aparte, en una sartén, echar el aceite de oliva virgen extra y freir el rabo, previamente troceado y salpimentando. Una vez frito, pasarlo a la olla. Seguidamente, filetear la cebolla y freirla en el mismo aceite; incorporarla también a la olla. Retirar el aceite sobrante de la sartén, agregar el vino y poner a hervir para desprender los jugos que hayan quedado en la sartén; incorporando también a la olla. Tapar y dejar hervir unos 30 minutos. Destapar, probar de sal, y añadir las patatas, previamente troceadas y a medio freir. Dejar que hierva unos 10 minutos más, dejar reposar y servir.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto SOLAR VIEJO Reserva 99

Bodegas:

Vinícola los Negrals, S.L.

Denominación de Origen:

Rioja

Variedad:

Tempranillo con 10% de Graciano

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de Servicio:

18° a 19° C.

Observaciones:

Coupage con 24 meses de barrica

Rodaballo al horno con tocino al vino blanco



Ingredientes

(para 4 personas)

4 rodaballos, 4 lonchas de tocino y unos chipirones, 1/2 vaso de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, 60 gr. de manteca de cerdo y sal.

Elaboración

Limpiar bien los rodaballos y sazonar. Realizar unos cortes transversales en su superficie, e introducir en ellos las tiras de tocino. A continuación, precalentar el horno; colocar los rodaballos en una fuente refractaria, regarlos con el vino y aceite, y extender sobre ellos la manteca de cerdo. Meterlos al horno y asarlos con los chipirones durante diez o quince minutos. Servirlos troceándolos por los cortes en platos individuales con el tocino y la guarnición.

Sugerencias



Vino recomendado
para este plato

**Vino Tinto
Semicrianza
FRA GUERAU 2002**

Bodegas:

Viñas del Montsant

Denominación de Origen:

Montsant

Varietal:

Coupage; Syrach,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Garnacha, negra,
Cariñena, Tempranillo y
Monastrell

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

Coupage con 7 meses en
barrica de roble

*Aceite recomendado
para este plato*

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Varietal
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Olla de Carpa del Guadiana



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen:
Jaén

Variedad:
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

3 kilos de carpas del guadiana, 750 gramos de patatas, una cucharada pequeña de pimentón, una tacita de aceite de oliva virgen extra, sal, tomate, perejil, ajo, 1/2 vasito de vino blanco.

Elaboración

Colocar en una olla el pescado limpio y troceado. Añadir el tomate natural, la patata a rodajas, el perejil y los ajos picados, el pimentón, el aceite, el vino, agua y sal. Tras 20 minutos de cocción, servir.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto Crianza YLLERA 2001

Bodegas:

Grupo YLLERA

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Variedad:

100% Tempranillo (Tinta fina)

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

12 meses en barrica de roble. 70% americano, 30% francés (nuevas-Allier) y 24 meses en botella tumbada

Lomos de mero con trigueros



Aceite recomendado para este plato

Aceite de Oliva Virgen Extra TRESPUERTAS VIEJO

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.

Ingredientes

(para 4 personas)

1200 gramos de mero (la parte central), 3 vasos de caldo de pescado, 1 kilo de espárragos verdes, aceite de oliva virgen extra, vinagre de frambuesa, vino blanco, sal, azúcar.

Elaboración

Preparar una vinagreta con aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y azúcar. Cortar el mero en 4 trozos iguales, colocarlos sobre una bandeja de horno, regarlos con el caldo de pescado, el vino, y hornearlos a 80 o 100 grados durante 25 minutos. Retirar la bandeja y secarlo bien con papel. Verter la vinagreta sobre el mero y guardarlo en el frigorífico. Hervir los espárragos durante 8 minutos en agua con sal. Pasarlos por agua fría. Cortar cada espárrago en taquitos pequeños. Pasar por la picadora la mitad de los taquitos de espárrago y añadir 6 cucharadas del agua de su cocción, para obtener la salsa que acompaña el plato. Disponer el mero con los espárragos.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

Vino Tinto Crianza YLLERA 2001

Bodegas:

Grupo YLLERA

Denominación de Origen:

Ribera del Duero

Variedad:

100% Tempranillo (Tinta fina)

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de Servicio:

17° a 18° C.

Observaciones:

12 meses en barrica de roble. 70% americano, 30% francés (nuevas-Allier) y 24 meses en botella tumbada

Lubina salvaje del Mediterráneo con almejas de carril



Ingredientes

(para 4 personas)

Kilo y medio de lubina. Para el caldo: 1 cabeza de rape o merluza, perejil, 1 cabeza de ajo, sal al gusto. Para el frito: 300 gr. de cebolla, 2 dientes de ajo, 4 hojas de laurel, 1 cucharada de harina, aceite de oliva virgen extra, 1/2 l. de vino blanco Moscatel seco, 1 docena de almejas de carril.

Elaboración

Se coloca la lubina limpia en una fuente de horno untado con aceite. Se fríe la cebolla rallada junto con el ajo y el laurel, se rocía con el vino y se agrega la cucharada de harina. Se vierte el frito sobre el caldo obtenido anteriormente con la cabeza de rape, el perejil, la sal y el ajo. Se deja a fuego lento unos 10 minutos. Se cuele y vierte sobre la lubina. También se ponen las almejas. Se mete en el horno unos 15 minutos, servir en plato individual.

Sugerencias



Vino recomendado para este plato

**Vino Blanco Joven
QUIVIRA
SAUVIGNON
BLANC 2004**

Bodegas:

Bodegas Nostrum, S.L.

Denominación de Origen:

Rueda

Variedad:

100% Sauvignon Blanc

Grado alcohólico:

12,5% Vol.

Temperatura de Servicio:

7° a 8° C.

Observaciones:

Vendimia nocturna,
con temperatura de
recogida inferior a 15°C

Aceite recomendado para este plato

**Aceite de Oliva
Virgen Extra
TRESPUERTAS
VIEJO**

Elaborado por:
Olife, S.A.

Denominación de Origen
Jaén

Variedad
Picual 100%

Observaciones:

Aceite de personalidad especial, con matices sensoriales en su frutado que recuerdan a la madera verde y a la higuera, al tomate y a la verde hoja., con un exquisito equilibrio de los positivos atributos amargo y picante de esta variedad y que en su conjunto producen un efecto agradable y armonioso, capaz de satisfacer el paladar mas exigente.