Comida Recetas

Recetas saludables para maridar con vinos veganos

26 mayo, 2021 Editor 0 comentarios Maridaje, Recetas, Vegano, Vinos, Viu Manent

La importancia de la alimentación saludable se ha instalado con fuerza en todo el mundo y, con ello, las ganas de probar platos y vinos veganos. La viña Viu Manent no es la excepción y, como consecuencia a su filosofía enológica, a principios del 2020 certificó como veganas sus líneas Gran Reserva y Secreto. Estos vinos tuvieron un proceso de vinificación libre de componentes de origen animal avalado con el sello internacional VLabel.

Para disfrutar aún más de esta selección de vinos, Viu Manent comparte cuatro recetas libres de ingredientes animales en armonía con sus vinos veganos. Estas preparaciones fueron realizadas por la chef ejecutiva de la firma, Maira Ramos. Son algunas de las nuevas propuestas que se pueden encontrar en la carta, o también ser solicitadas directamente, en el restaurant de la viña Rayuela Wine & Grill, ubicado en pleno Valle de Colchagua.

Pimentones a la llama marinados, con hummus de garbanzos, chips de ajo y faina al horno de barro (vegano y gluten free)

Maridaje: Pinot Noir Secreto / Gran Reserva Malbec.

Ingredientes

Para los pimentones marinados

- Pimentones a la llama directa.
- Aceto balsámico.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Para los chips de ajo

- Aceite de maravilla.
- Ajo cortado en rodajas finas.

Para el hummus de garbanzo

- Garbanzos en remojo de la noche anterior.
- Caldo vegetal.
- Jugo de limón.
- Pasta de sésamo.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Semillas de comino.

Para la faina

- Harina de garbanzo.
- Agua.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación

Quema los pimentones en llama directa de anafe o idealmente en fuego de leña, hasta que éstos estén totalmente negros, Déjalos enfriar y pélalos.

Para el hummus deja en remojo los garbanzos con el doble de agua por 24 horas y mantenlos refrigerados. Al día siguiente los escurres y procesas con caldo de verduras, pasta de sésamo, jugo de limón, sal, comino y termina con el aceite de oliva.

Para los chips de ajo, corta los ajos en rodajas muy finas y los fríes en aceite de maravilla hasta que estén bien crocantes. Para conservarlos así, los mantenemos en aceite de oliva.

Para la faina, mezcla todos los ingredientes y deja reposar por 12 horas, cocina la mezcla en sartén antiadherente con aceite de oliva en la base o en horno de barro a alta temperatura.

Tostón de hongos ostra de Pichilemu, salsa de pimentón ahumado, cebolla al rescoldo y pickleada (vegano)

Maridaje: Secreto Malbec / Pinot Noir Secreto.

Ingredientes

Para la tostada de masa madre

- Agua.
- Harina.
- Sal.
- Masa madre.
- Salsa de pimentón.

Para los pimentones ahumados

- Pimentones.
- Vinagre de jerez.
- Aceite de oliva.
- Ajo confitado.
- Sal.
- Merkén.

Preparación

Dora los hongos en una sartén muy caliente. Dalos vuelta y coloca los condimentos.

Tuesta una rodaja de pan de campo de masa madre o tradicional con aceite de oliva en cada cara de éste, hasta que esté crocante.

Para la salsa de pimentón, quema los pimentones en llama directa, límpialos y procesa con el resto de los ingredientes.

Monta todo sobre la tostada de masa madre.

Pastel de papa y papa camote con pino vegetal (vegano)

Maridaje: Secreto Carmenere / Gran Reserva Malbec.

Ingredientes

Para el puré

- Papa camote.
- Papa.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- Nuez moscada.

Para el pino

- Carne de soja texturizada.
- Cebolla Blanca brunoise.
- Pimentón Rojo brunoise.
- Comino en polvo.
- Pimienta negra.
- Cilantro.
- Sal.
- Pimentón ahumado.

Preparación

Realiza el puré con la papa y papa camote, la misma cantidad de las dos. Para que quede más liso, coloca un poco de aceite de oliva.

Para el pino sofríe todos los vegetales junto con las especias hasta que estén bien dorados. Luego incorpora la carne de soja hidratada previamente en agua caliente.

En algún cuenco resistente a altas temperaturas (en nuestro caso utilizamos greda de Pomaire) coloca en la base el pino y sobre éste el puré. Lleva a horno hasta dorar.

Repollo al horno de barro (vegano)

Maridaje: Chardonnay Gran Reserva.

Ingredientes

- Repollo.
- Aceite de oliva.
- Migas fritas de pan de masa madre.
- Chimichurri.

Preparación

Corta los repollos en cuñas, colócales sal, vinagre de vino tinto y aceite de oliva. Lleva a horno hasta que esté dorado.

Sirve con migas de pan fritas y, en nuestro caso, chimichurri. Pero puedes acompañarlos con tu salsa de hierbas favorita.