

# **COCINA DE FIESTA**

**RECETAS PARA DISFRUTAR  
EN DÍAS ESPECIALES**

# ÍNDICE

## I



### INTRODUCCIÓN

Introducción .....9

## 1



### ACOMPAÑANDO LA RECETA

Hierbas  
y especias .....12  
El vino .....13  
Elaboración del menú y orden  
de servicio de los platos .....16  
La presentación  
de los platos .....16  
Una mesa con encanto .....18  
Simbología .....19

## 2



### ENTRANTES

Atascaburras .....22  
Almejas al cava .....24  
Bocaditos  
de salmón y queso .....26  
Brochetas  
de langostinos y salmón  
a la naranja .....28  
*Bruschetta* de salsa de tomate  
con jamón ibérico .....30  
*Carpaccio* de ternera,  
piñones y rúcula .....32  
Changurro de centolla con  
picadillo y balsámico .....34  
*Gnocchi* de trufa .....36  
Nidos de *foie gras* con manzana  
caramelizada .....38  
Pincho de langostino con curry .40  
*Portobello* rellenos .....42  
Quiche de ave con champiñones  
y rúcula .....44  
Quiche de calabaza .....46  
Saquitos de jamón  
con queso *ricotta* .....48  
Tostas de huevos  
de codorniz .....50  
Vieiras gratinadas .....52  
*Vitello tonnato* .....54

# 3



## PRIMEROS

Pimientos del piquillo rellenos .....	58
Caldo verde con batata.....	60
Crema de berros con salmón .....	62
Endibia caramelizada .....	64
Ensalada de <i>magret</i> de pato .....	66
Espaguetis negros con frutos del mar .....	68
Espárragos a la flamenca.....	70
Gazpacho de langostinos .....	72
<i>Parmentier</i> de pescado .....	74
Patatas duquesa .....	76
Raviolis con bogavante.....	78
<i>Risotto</i> a la menta con trigueros y guisantes .....	80
Sopa de cebolla gratinada con queso .....	82
Suflé de camarón .....	84
Tartar de salmón .....	86
Verduras braseadas .....	88

# 4



## SEGUNDOS

<i>Marmitako</i> .....	92
Bacalao al pil-pil .....	94
Bacalao con almejas.....	96
Capón relleno.....	98
Ciervo con peras .....	100
Codillo a la miel y mostaza .....	102
Codornices rellenas.....	104
Conejo encebollado con tomillo ..	106
Guiso de jabalí con castañas .....	108
Lasaña vegetariana .....	110
Merluza a la provenzal.....	112
Pulpo confitado con patatas .....	114
Salmón a la naranja en papillote ..	116
Solomillo Wellington .....	118
<i>Tajín</i> de verduras con <i>bulgur</i> .....	120

# 5



## POSTRES

Sapillos .....	124
<i>Bavarois</i> de chocolate.....	126
<i>Cake Pops</i> de chocolate blanco.....	128
<i>Capuccino</i> .....	130
<i>Cheesecake</i> .....	132
Crema catalana.....	134
<i>Macarons</i> de café rellenos de chocolate .....	136
Merengues de fresas .....	138
Milhojas con peras.....	140
<i>Mousse</i> de chocolate blanco y fruta de la pasión .....	142
<i>Mousse</i> de melocotón .....	144
<i>Panna cotta</i> con piña y menta .....	146
Pastel de <i>Mousse</i> de chocolate a la naranja .....	148
Sorbete de naranja .....	150
Tronco navideño .....	152
Trufas de chocolate .....	154
Yogur griego con muesli de frutas .....	156

# ACOMPañANDO LA RECETA



# HIERBAS Y ESPECIAS

Aunque las usemos conjuntamente, hay una diferencia sustancial entre las hierbas aromáticas y las especias. Las primeras se refieren a las hojas y las ramas (sin la madera) de plantas como el perejil, la albahaca, el tomillo, la menta, etc. Las especias pueden ser capullos florales (como es el caso del clavo), semillas (de la mostaza o la pimienta), pero también pueden provenir de otras partes botánicas, como los estigmas (azafrán) o la raíz (jengibre), etc. Cuanto más frescas estén las hierbas, más aromáticas resultan. Las especias, sin embargo, aportan más aromas cuando están muy secas.

Tanto si se utilizan unas como otras, hay que tener en cuenta el poder de los aromas, que se agrupan en tres grupos:

- Aromas fuertes o dominantes. En este grupo se encuentran el curry, la mostaza, el jengibre, la pimienta, etc. Son especias exóticas que deben utilizarse con moderación. Suele utilizarse una cucharadita de café para preparar una receta para cuatro personas.
- Aromas ligeros. Las hierbas aromáticas como la albahaca, el tomillo, el estragón o el orégano confieren al plato un sabor menos pronunciado. En este caso, puede añadirse una cucharadita de café por comensal.
- Aromas discretos. Son hierbas y especias que pueden usarse en mayor cantidad o incluso combinadas entre sí. La cebolleta y el perejil forman parte de este grupo.

Nuestro consejo es que utilice un solo aroma para que predomine en el plato; como mucho, puede combinarlo con alguna hierba aromática de aromas discretos, para no desequilibrar el plato.

A cada plato le corresponden unas hierbas aromáticas y un tipo de especias determinado. A continuación, le ofrecemos un resumen que sirva de orientación:

- Aves: ajedrea, ajo, orégano, romero, salvia.
- Carne de cerdo: ajedrea, ajo, cilantro, comino, jengibre, pimienta de cayena, salvia, tomillo.
- Carne de cordero: ajo, mejorana, orégano, romero, tomillo.
- Carne de ternera: ajedrea, ajo, cebolleta, clavo, comino, laurel, mejorana, pimienta de cayena, romero.
- Ensalada: acedera, albahaca, borraja, cebolleta, estragón, perejil, pimpinela.
- Frutas: anís, canela, cilantro, citronela, clavo, jengibre, menta.
- Huevos: ajo, albahaca, eneldo, perejil.
- Pescado: ajo, cilantro, eneldo, estragón, hinojo, perejil, perifollo, tomillo.
- Quesos: albahaca, ajo, cebolleta, curry, eneldo, hinojo, mejorana, orégano, perejil, perifollo, salvia, tomillo.
- Verduras: albahaca, cebolleta, eneldo, estragón, mejorana, menta, perejil, perifollo, pimienta, pimpinela, tomillo.

# EL VINO

## CÓMO ELEGIRLO

Es difícil tener presentes unas normas estándar a la hora de elegir un vino, debido a la gran riqueza y variedad que se puede encontrar en España. Sin embargo, si se pueden establecer unas pautas generales que, al menos, nos permitan no fallar en nuestra elección.

Para ello, hay una serie de consejos sobre maridaje que le serán muy útiles. Dichos consejos son solo a modo orientativo, ya que las reglas para maridar plato y vino se han relajado bastante hoy en día:

- **Equilibrio:** es muy importante que el sabor del vino y el de la comida se realcen mutuamente, sin que ninguno domine sobre el otro. Por eso, las comidas ligeras suelen combinar bien con vinos ligeros y las comidas fuertes o especiadas con vinos envejecidos y de mucho cuerpo.
- **Sobriedad:** no conviene servir muchos vinos diferentes en la misma comida, porque el exceso de sabores acaba por aturdir el paladar. Si solo se va a servir un vino, es preferible que sea ligero y más acorde con el plato principal.
- **Textura:** los vinos más astringentes casan bien con los platos grasos, y los afrutados con los sabores salados y dulces.
- **Armonía:** una comida bien ordenada debería conducir poco a poco a un punto culminante, lo mismo que la elección de los vinos. En general, conviene servir los blancos antes que los tintos, los secos antes que los dulces, los jóvenes antes que los viejos, sin perjuicio de que un vino blanco con mucho cuerpo pueda llegar después de un tinto joven y ligero.

## EL MEJOR MARIDAJE

La apreciación de un vino depende de diversos factores: la percepción de la persona, la sensación que dejan otros sabores y olores, la temperatura de servicio del vino, entre otros. Todo el mundo tiene olfato y paladar suficiente para apreciar un buen vino, solo es preciso poner un poco de interés y tener los sentidos regularmente equilibrados.

A continuación, presentamos con más detalle los vinos que mejor pueden combinar con cada grupo de comidas, ya que no es nada raro tener dudas al elegir. La siguiente relación puede resultar un apoyo básico para conseguir una velada perfecta:

- **Aperitivos:** pueden ser muy variados y suele ser la cerveza la que más veces los acompaña. Sin embargo, los vinos también pueden tener su lugar. Como sugerencia, los encurtidos pueden acompañarse con espumosos y olorosos; las patatas fritas, con blancos o rosados secos; y las anchoas o salazones, con blancos semidulces o cavas.
- **Arroces:** al ser alimentos de sabor neutro, todo depende del acompañamiento que lleven: a un arroz blanco o incluso negro (con tinta de calamar) le acompaña bien un vino blanco seco; con pollo o marisco va bien un rosado seco; mientras que, con carne o caza, el tinto joven es el vino más adecuado.
- **Pastas:** al igual que el arroz, dependerá del acompañamiento. Las salsas de queso suave van mejor con vinos blancos; las salsas con nata, bechamel suave o salsa

marinera casan bien con blancos fermentados en barrica; el pesto (salsa con albahaca), con un vino rosado seco; y las boloñesas, con tintos jóvenes.

- Setas: en preparaciones sencillas, al ajillo o en revuelto, casan bien con blancos; y si entra en escena el jamón, puede optar por un blanco fermentado en barrica.
- Sopas y cremas: son platos muy ricos en agua, lo que condiciona sin duda su maridaje. Las sopas se acompañan bien con un blanco seco; por ejemplo, un jerez puede ser adecuado para un consomé. Las cremas de verduras, en cambio, combinan con un blanco fermentado en barrica o incluso un rosado seco.
- Legumbres: son muy neutras de sabor, y será su acompañamiento el que condicione la idoneidad con un vino. Con acompañamiento de verdura, pescado o marisco va mejor un blanco fermentado en barrica; la carne o los cocidos tradicionales que suelen mezclar verdura y carne arropan bien a un tinto joven.
- Verduras: este grupo comprende muchos alimentos: desde los de sabor neutro, como la patata cocida, a los de maridaje casi imposible, como la alcachofa o el espárrago. Algunas sugerencias para estos casos: las ensaladas, gazpachos o verduras cocidas aliñadas con vinagre tienen un condicionante de sabor que complica el maridaje, aunque un espumoso o un generoso pueden acompañarlo adecuadamente; la verdura con bechamel o rehogada con pimentón combina estupendamente con un blanco fermentado en barrica; a una menestra con carne o un rehogado con jamón le va bien un tinto; por último, para alcachofas y espárragos, lo mejor es una cerveza, pero si hubiera que elegir un vino, tendría que ser un cava o un fino.
- Quesos: en general se acompañan bien de vinos blancos, aunque algunos quesos más complejos, como los semicurados, curados, los quesos de cabra o la torta del casar, pueden ir bien con un blanco fermentado en barrica y con tintos. Para los quesos azules, un tinto con madera puede ser buena solución, junto con algún vino dulce, por ejemplo, un Pedro Ximénez.
- Aves: con preparaciones sencillas, como por ejemplo los asados, casan bien los blancos fermentados en barrica o rosados. Las aves en salsa maridan mejor con tintos jóvenes; mientras que los escabeches de ave, por su excesiva acidez, acompañan mejor a un fino.
- Carnes: generalmente, la carne acompaña mejor a los tintos, ya sean jóvenes o con crianza. Los asados de cordero mejoran si se toman con tintos de crianza. Las excepciones serían: la casquería, que además de con tintos puede maridar con blancos fermentados en barrica; o la carne picada, que va bien con un rosado.
- Huevos: en gastronomía, los huevos suelen ser la base para algunas preparaciones, por lo que serán sus acompañamientos los que condicionen su maridaje. Una tortilla francesa o de patata va bien con un vino blanco; sin embargo, cuando se acompaña de embutidos fritos, como el chorizo o la morcilla, es más conveniente un tinto.
- Pescados y mariscos: las frituras de pescado, el pescado al horno o incluso las parrilladas de pescado, en general, van bien con los vinos blancos. Las preparaciones más complejas, como las salsas consistentes, los ahumados o los pescados más grasos están mejor acompañados con un blanco que haya sido fermentado en barrica o incluso con un tinto joven. En cuanto a los mariscos, estos suelen prepararse de manera sencilla (al vapor, a la plancha o cocidos), en cuyo caso son adecuados los vinos blancos o espumosos. Sin embargo, si se añade pimentón o salsas elaboradas con nata o mantequilla, es mejor tomar un blanco fermentado en barrica.
- Postres: el vino debe estar acorde con el dulzor del alimento, por eso con los postres van bien los vinos blancos semidulces y los vinos dulces.

## TENGA EN CUENTA...

Aunque cada día se abren paso nuevas tendencias, existen unas normas básicas con las que seguro que no fallará:

- Cuando en una comida vaya a servir solo un vino, debe escoger el que vaya bien con el plato principal, y mejor que sea un vino sencillo, tanto de cuerpo como de grado alcohólico.
- Los vinos ligeros se tomarán antes que los vinos con cuerpo, y los vinos frescos antes que los que se consumen a temperatura ambiente.
- Para redondear una comida es suficiente con tres vinos: uno blanco o rosado para las entradas y el pescado, y dos tintos para los platos fuertes.
- El vino seco se toma al principio de la comida, mientras que los abocados o dulces van mejor al final.
- Un aspecto importante es también la limpieza de la copa. A menudo, los detergentes dejan rastros u olores que pueden acabar estropeando un vino. Es aconsejable un lavado solo con agua y un secado con una servilleta no perfumada.

## LA TEMPERATURA DEL VINO

Para que un vino pueda apreciarse en su justo valor, no solo debemos conservarlo en las condiciones adecuadas, también debemos servirlo de la forma correcta. Existen numerosas teorías sobre la temperatura idónea para consumir cada tipo de vino, aunque siempre debe primar el gusto de cada uno.

- Vinos blancos:
  - Los espumosos, incluidos el cava y el *champagne*: 6 – 8 °C
  - Los dulces: 8 °C
  - Los secos jóvenes: 10 °C
  - Los generosos, tipo Fino o Manzanilla: 10 – 12 °C
  - Los maduros: 12 °C
  - Los generosos, tipo olorosos: 17 °C
- Vinos rosados: 9 – 10 °C.
- Vinos tintos: cuánto más jóvenes y afrutados sean, más frescos pueden servirse:
  - Los del año y los de mesa: 9 – 10 °C
  - Los jóvenes de buena calidad: 12 – 14 °C
  - Los maduros: 16 – 18 °C

### GUÍAS PRÁCTICAS DE OCU

En la guía práctica *Hablar de vinos*, encontrará toda la información referente a la producción y el consumo del vino, cultivo de la vid, variedades de uvas, envasado, conservación y servicio, normativa, descripción de las diferentes regiones vinícolas españolas, etc. En [ocu.org/guiaspracticas](http://ocu.org/guiaspracticas), podrá solicitar la suya. También puede suscribirse a nuestra guía anual *Guía de Vinos 2019* (tel. 913 009 154), donde encontrará una selección de 300 vinos, elegidos entre los más representativos del mercado.

# ALMEJAS AL CAVA

 Preparación: 90 min

 Para 4 personas



## INGREDIENTES

- 1 kg de almejas
- 1 cebolla
- 2 guindillas de cayena
- 2 dientes de ajo
- 1 copa de cava Brut
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal

## PREPARACIÓN

Ponga las almejas con agua fría y sal durante 1 hora para que expulsen toda la arena. Lávelas y resérvelas.

Pique la cebolla y póngala a pochar en la sartén con un poco de aceite.

En el mortero, machaque los ajos con las guindillas y añádale a la cebolla pochada.

Añada el cava, un poco de sal y las almejas.

Cuando estén abiertas, retírelas del fuego y sírvelas calientes.

## CONSEJO

Es importante no cocinar demasiado las almejas porque quedarán poco jugosas.

Una vez en la mesa, no consuma las piezas que permanezcan cerradas; se trata de almejas que estaban muertas antes de cocinarse. Ahora bien, si hubiera muchas cerradas, remuévalas y pruebe a cocerlas un poco más; es posible que algunas estuvieran apretadas en la cazuela y no pudieran abrirse por falta de espacio.

## VALOR NUTRICIONAL (por comensal)

69 kcal ○

5 g de grasas ○

2 g de hidratos de carbono ○

4 g de proteínas ○



---

## MARIDAJE

---

Cava Brut o Brut nature  
(puede ser el mismo  
con el que ha cocinado  
el plato)

# GAZPACHO DE LANGOSTINOS

🕒 Preparación: 20 min • Cocinado: 5 min

👤 Para 4 personas

## INGREDIENTES

- 200 g de langostinos
- 4 tomates grandes maduros
- 200 g de pan duro
- 1 cebolla mediana
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de Jerez
- Orégano
- Pimienta
- Sal

## PREPARACIÓN

Pele los ajos, la cebolla, el pepino y los tomates.

Retire las semillas del pepino, los tomates y los pimientos, y córtelos en trozos pequeños, al igual que la cebolla.

En un recipiente, ponga 2 dientes de ajo picados con sal, junto al tomate, los pimientos y el pepino, y aderece con orégano, pimienta, aceite y vinagre.

Añada el pan duro cortado en trozos. Mójelo todo con agua muy fría suficiente para empapar la mezcla.

Limpie los langostinos.

En una cacerola caliente, añada 1 diente de ajo picado y rehogue los langostinos.

En platos individuales, sirva el gazpacho con la ayuda de un molde metálico para galletas. Disponga los langostinos por encima a modo de decoración.

## CONSEJO

Prepare el gazpacho el día anterior. Todo ese tiempo marinando realzará los aromas y sabores de tal forma que conseguirá un plato exquisito.

## VALOR NUTRICIONAL (por comensal)

249 kcal ○

5 g de grasas ○

36 g de hidratos de carbono ○

15 g de proteínas ○



---

## MARIDAJE

---

Vino blanco seco  
Vino espumoso blanco  
Brut o Brut nature  
Vino espumoso rosado  
Brut o Brut nature  
Vino oloroso