



Ostatu
editora de vinos

Guía de
armonías

Ostatu

editora de vinos



Bodegas Ostatu.
Ctra. Vitoria, 1
01307 SAMANIEGO
España, Araba

+34 945 609 133
+34 656 70 88 58

comunicacion@ostatu.com



Escobal

Nota de cata:

En nariz, recuerdos de fruta roja y negra en sazón, con guiños cítricos ligeros, pétalos de flores y fragancia balsámica que redondea en conjunto.

En boca es goloso, con gran personalidad y envolvencia.

Temperatura de consumo:

Servir entre 16º y 8º C.

Armonías:

Escobal por su carácter firme y con personalidad potenciará su sabor y el de aquellos alimentos con estrecha vinculación a la tierra como las setas, verduras, tubérculos... y hará vibrar nuestros paladares con recetas elaboradas con caza menor (pluma) y carnes asadas.

Tipo de Uva:

Tempranillo
(Parcela de cultivo ecológico)

OTOÑO INVIERNO







Salteado de setas con yema de huevo

Un plato de otoño sencillo a más no poder y con mucho sabor.

INGREDIENTES:

- 1 ejemplar de Boletus edulis hermoso
- 1 yema de huevo
- Un poco de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

INSTRUCCIONES

Limpiamos bien las setas, pelando los pies y limpiando los sombreros con un trapo húmedo o un papel de cocina.

Reservamos el pie para otros usos, como sopas o picadillos. Desechamos el himenio.

Laminamos.

Pintamos con aceite de oliva virgen extra el fondo de una sartén amplia, **la calentamos a fuego vivo** y salteamos los boletus laminados unos minutos, hasta que se doren ligeramente.

Salamos al gusto con sal fina o escamas de sal.

Mientras tanto, separamos la o las yemas y reservamos.

Pasamos los boletus salteados a los platos y **colocamos las yemas encima**. Pasar un poco de soplete para cuajar los restos de clara.

Servimos de inmediato, bien calentitos, **rompiendo la yema** para que embadurne todos los filetillos de seta.

 **Preparación**
10 min

 **Cocinado**
5 min

 **Raciones**
1

 **Total**
15 min





Pichón asado con compota de manzana

Receta de alto valor proteico, baja en grasas y combinada a la perfección con la compota de manzana.

INGREDIENTES:

- 800 g de pichones
- 4 ud de dientes de ajo
- 50 g de margarina
- 250 ml de caldo de carne
- 100 ml de vino tinto
- 250 g de manzana reineta
- 20 ml de aceite de oliva
- 4 g de sal

INSTRUCCIONES:

En una **cazuela de barro** ponemos los **pichones sazonados**. Los engrasamos ligeramente con 2 cucharadas de aceite de oliva y les introducimos un diente de ajo a cada uno de los pichones.

Metemos los **pichones al horno caliente** a 200 grados durante 10 minutos. Retiramos y los sacamos de la cazuela.

En **la cazuela** donde hemos asado los pichones ponemos la margarina, el vino tinto y el caldo de carne.

Dejamos que cueza a fuego medio.

Limpiamos los pichones de tal manera que nos queden las mitades limpias de huesos.

Introducimos los trozos de pichones en el **caldo** que está reduciendo para darle sabor.

En 10 minutos la salsa y los pichones estarán preparados.

Calentamos los pichones y los **presentamos con las manzanas troceadas y asadas en el horno**, después de haber salseado todo.

 **Cocinado**
50-60 min

 **Raciones**
4





Cordero asado con parmentier de patata

INGREDIENTES:

Cordero asado

- 2 cuellos de ternasco
- 1 cebolla tierna
- 3 zanahorias
- 1 rama de apio
- 2 tomates grandes maduros
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 400ml. de caldo de carne
- Perejil, hierbabuena, albahaca, cebollino
- Sal
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Harina para envolver la carne
- **Reducción de Pedro Ximenez**

 **Cocinado**
50-60 min

 **Raciones**
4

INSTRUCCIONES

Salpimentar y envolver la carne en la harina sacudiendo el exceso. En una sartén poner AOVE y freír la carne dorándola. Sacar y reservar.

Cortar las verduras en brunoise, colar el aceite de freír la carne y en ese mismo aceite rehogar la cebolla, la zanahoria y el apio. Cuando esté pochado, añadir el tomate pelado despepitado y cortado en cubos pequeños y dejar pochar hasta que este deshecho.

Añadir las hierbas, mezclar bien con el sofrito y añadir el vino blanco dejando que **evapore** el alcohol, seguidamente añadir el caldo de carne.

Tener en **horno** 1 hora y 15 minutos a 140°. Cuando lleve 45 minutos, sacar del horno, retirar el papel de aluminio con cuidado de no romper y comprobar cómo va la cocción.

Sacar la carne a un plato y **separar del hueso** (se separa con solo tocarla) en tiras no muy grandes, reservar. **Pasar por un pasapurés** o chino las verduras para hacer la salsa y reservar.

En un plato colocar un aro y rellenar de la carne de ternasco hasta la mitad. Sin quitar el aro **meter al horno y gratinar** un poco, solo para que coja un poco de color.

Salsear el plato y adornar con unos **puntos de reducción de Pedro Ximenez**.





Bacalao al horno con patatas y cebolla

INGREDIENTES:

Cordero asado

- 1,5 Kg. de lomos de bacalao fresco (4 raciones)
- Kg. de patatas gallegas de Galicia Calidade – Patatas Conde
- cebolla grande
- 1 vaso de vino blanco (200 ml.)
- Aceite de oliva virgen extra
- Romero (fresco o seco)
- Pimienta negra recién molida y sal

INSTRUCCIONES

Antes de ponernos en faena, precalentad el horno 10 minutos a 180° C.

Pelamos las patatas, y las cortamos en panadera (en rodajas). Al final quedarán similares a las patatas panaderas al horno a las que os tengo acostumbradas.

Picamos las cebollas en juliana, en tiras. De grosor similar al corte de las patatas.

En una fuente amplia (apta para horno), colocamos una base de patata y seguimos con la cebolla.

Salpimentamos al gusto y regamos todo con un buen chorro de aceite de oliva virgen.

Horneamos 10 minutos a 180° C. Retiramos del horno. Colocamos los lomos de bacalao fresco, con la piel hacia abajo.

Volvemos a dar un toque de pimienta negra, otro de romero (fresco o seco), regamos con aceite virgen extra y finalmente añadimos el vaso de vino blanco.

Horneamos unos 20 minutos a 180° C. El tiempo dependerá del grosor de los lomos de pescado y de lo que “apure” vuestro horno. Id echando un vistazo de vez en cuando para que no se nos pase de punto el bacalao.

 **Cocinado**
50-60 min

 **Raciones**
4



Escobal

== QUESOS ==





La mejor selección para maridar con quesos



Massimo

Massimo con magaya. Madura durante 5 meses en un tonel con magaya de sidra.

Es una láctica de leche cruda de vaca y un queso estacional. Es la unión sublime de la sidra y el queso.

Barrenbeltza

Barrenbeltza es un queso ecológico de leche de vaca VASCO trufado con melanosporum de Álava fresca.



La mejor selección para maridar con quesos



K2

K2 es leche cruda de cabra en ecológico, **afinado durante 2 meses.**

Es una pasta elástica con un sabor amable, sin estridencias. Con un claro **sabor caprino y a setas.**

Handieniena

Handiena leche cruda de **oveja latxa**, pasta prensada, salado en **salmuera**, cuajo tradicional y coagulación enzimática.



== CHOCOLATE ==





La recomendación de: Rafa Gorrotxategi



Rafa Gorrotxategi es la tercera generación de la Familia Gorrotxategi.

A los 24 años, se dedica a trabajar codo con codo en el obrador con su padre José Mari Gorrotxategi, realizando diversos cursos de Confitería y Chocolatería en Alemania, Francia y a nivel nacional.

Esta nueva apuesta de Rafa Gorrotxategi es un salto adelante en calidad e innovación. **Nos va a sorprender con nuevos productos y novedosos maridajes** que elevan la repostería artesana a niveles de alta gastronomía.



Chocolate negro 80 % sabor intenso

Este chocolate negro con un 80 % del mejor cacao. Es elaborado artesanalmente.

De suave aroma y sabor intenso, es el preferido de las personas amantes del chocolate. Un placer que es muy saludable.



Txapelas de chocolate negro 80 % sabor intenso

Rafa Gorrotxategi, os presenta estos chocolatitos, que elabora con forma de txapela, de **chocolate negro 80% sabor intenso**, junto a una preciosa colección de latas ambientadas en el maravilloso mundo del chocolate.



Coulant de chocolate

Coulant de chocolate negro

INGREDIENTES:

- 90 g chocolate negro 80% Rafa Gorrotxategi
- 60 g mantequilla
- 1 huevo
- 1 y 1/2 cucharada harina trigo

INSTRUCCIONES:

Precalentamos el horno a 180°C durante 10 min.

Derretimos el chocolate en el microondas.

Cuando esté más o menos la mitad derretido añade la mantequilla y sigue con el proceso.

Recuerda hacerlo en tramos de unos 30 sg y **removiendo** cada vez que lo saques para comprobar.

Pon las palas de batir y añade el huevo y la harina. **Bate hasta que quede homogéneo.**

Añade la mezcla a unos moldes que habremos **untado** con mantequilla y enharinado con anterioridad.

Introduce los moldes y **hornea** 15 min. Ahora sólo nos falta tener un poco de paciencia para no quemarnos y desmoldar.

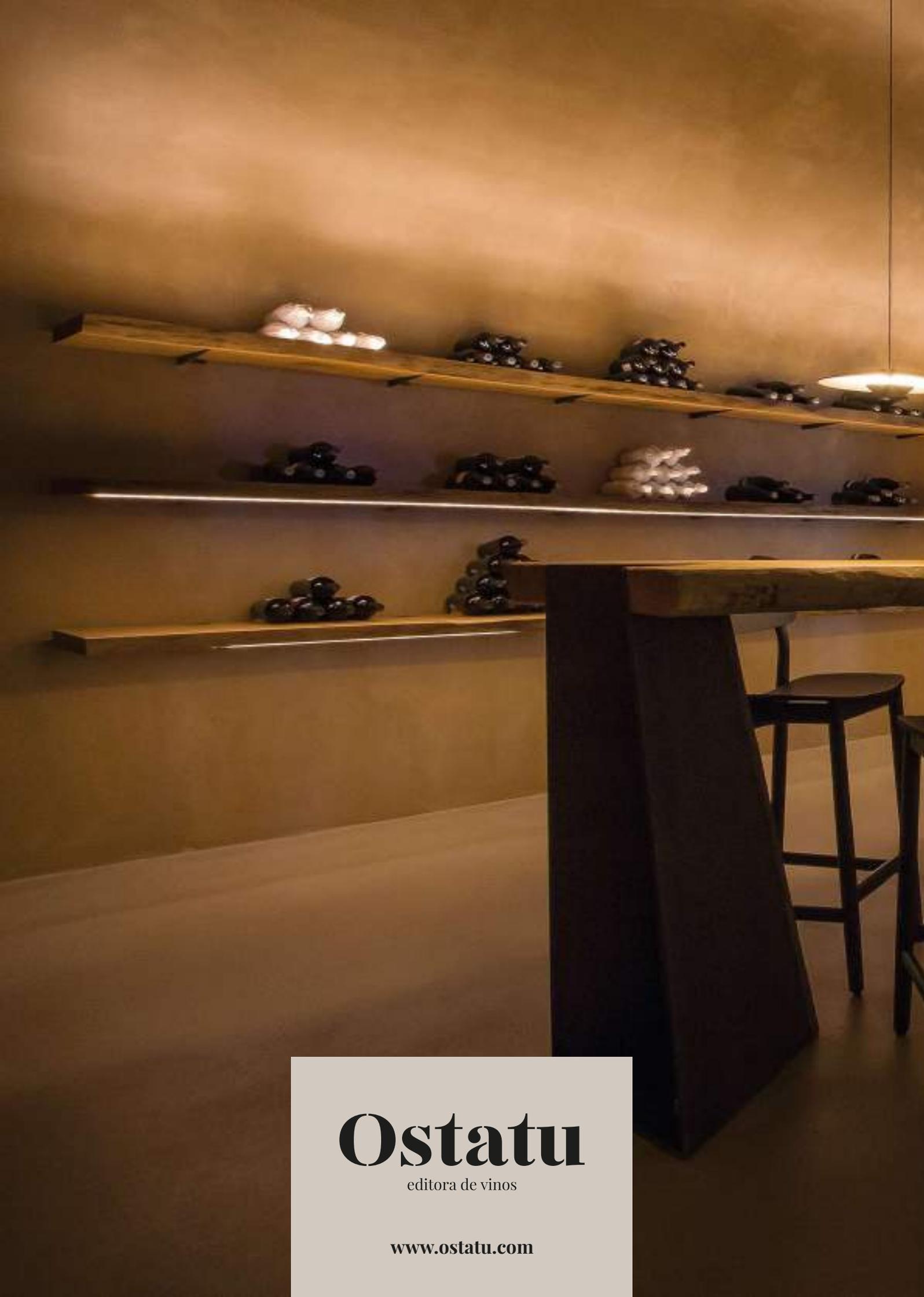


Cocinado
50 min



Raciones
2





Ostatu

editora de vinos

www.ostatu.com