

€0,99 | \$1,22 | MEX\$ 24 | S/.4,2 | ¥ 127

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

BUENGUSTEROS

NÚMERO 19 | OCTUBRE 2022

vendimia tardía

MUFFIN
Pumpkin Spice

viaje a
Iguazú

RECETAS CON CALABAZA

PARA HALLOWEEN Y TODOS LOS DÍAS

¿Truco o trato?

Halloween es una fiesta que me ha gustado siempre. Creo que en mi pueblo he sido el primero a cortar una cara encima de una calabaza y, cada año, me divierto creando una cara con un estilo diferente.

A nosotros, Buengusteros, los desperdicios no nos gustan y, por esto, con la pulpa de la calabaza hacemos miles de recetas. ¡En este número vas a encontrar las mejores recetas posibles con calabaza!

Tenemos la pasta con calabaza y salchicha (pág. 4), los ñoquis hechos de calabaza (pág. 18), la calabaza caramelizada al estilo de fez realizada por Souki (pág. 10), unos deliciosos muffins veganos con pumpking spice realizados por Martina (pág. 8) y, dulcis in fundo, un risotto de calabaza y queso azul realizado por el buengustero del mes: Pablo, desde Argentina (pág. 19).

En tema de Halloween también aparece en los comics de Amir Lopez dedicados al tierno fantasma boo (pág. 15)

Octubre no es solo Halloween, es también el mes del follage otoñal, de los hongos silvestres, de las castañas y... de las vendimias tardías! Hablamos de vinos fascinantes como el húngaro Tokai, los franceses Souternes y los alemanes Riesling. Si nunca escuchaste hablar de "Late Harvest" te recomiendo leer el maravilloso artículo de Rosy, nuestra sommelier oficial (pág. 16).

Néstor y Carolina este mes nos llevan a conocer las Cataratas del Iguazú. Un viaje gastronómico entre Brasil, Argentina y Paraguay (pág. 12).



Encuentros nocturnos con calabazas terroríficas

¿Te gustaría ser el próximo/a en salir en Buengusteros?
¡Entonces envíame tu receta!! Mándame los ingredientes y los pasos de tu receta a marco@cocinaconmarco.com
Toma fotos del plato y de ti mientras estás cocinando. ¡Las más originales serán publicadas en Buengusteros!

¡El team de BUENGUSTEROS les desea un espantoso y divertido Halloween a todos!

¡Los quiero mucho!


MARCO GIANCANE
AUTOR

🍴 ÍNDICE



4 RIGATONI CALABAZA Y SALCHICHA
CREMOSA Y SABROSA



18 ÑOQUIS DE CALABAZA
IDEAL PARA ESTE OTOÑO



8 MUFFIN ESPECIADO DE CALABAZA
CON PUMPKIN SPICE

10 Calabaza caramelizada
típica delicia de FEZ



12 Las Cataratas del Iguazú
una de las 7 maravillas del mundo moderno

16 Octubre
vendimia tardía

6 De temporada
lo bueno de esta época en todas las partes mundo.

15 ¡BOOO!
Historias de fantasmas

19 Risotto de calabaza y queso azul
desde Argentina

PASTA CON SALSA DE CALABAZA Y SALCHICHA



Texto de EnLaCocinaConMarco 
Composición de Fiorediz 

En Italia amamos resaltar el sabor de la calabaza con la adjunta de un poco de salchicha; pero no cortada en rodajas... sería demasiado grosero... ¡nosotros la pelamos y la troceamos en pequeños copos!



DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 45 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 400 g pasta corta tipo Tortiglioni
- 400 g Calabaza
- 250 g Salchicha
- ½ cebolla dorada
- 50 g Parmigiano Reggiano
- Romero al gusto
- Aceite de oliva extra virgen al gusto
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra

PREPARACIÓN

Eliminamos la piel transparente de la salchicha, extraemos la carne de su interior y la troceamos finamente. Calentamos una sartén y doramos la carne picada removiendo con un cucharón. Cuando esté dorado, pasamos la salchicha a un recipiente, cubrimos con papel transparente para conservar su humedad y reservamos.

Pelamos la cebolla, la cortamos en

rodajas y la picamos finamente. Limpiamos la calabaza, quitando las semillas y los filamentos internos con una cuchara, quitamos la cáscara y la cortamos en cubos.

Ponemos a hervir una olla con agua y un puñado de sal. La cantidad ideal para cocinar 400 gr de pasta es 4 litros de agua y 40 gr de sal.

Añadimos 2 cucharadas de aceite y la cebolla picada en la misma sartén donde hemos cocinado la salchicha. Dejamos freír durante un minuto antes de agregarle la calabaza cortada en cubos. Dejamos dorar un par de minutos y añadimos el romero y un cucharón de agua de cocción de la pasta. Cocinamos a fuego medio durante 15-20 minutos removiendo de vez en cuando.

Quitamos el romero a mitad cocción y añadimos más cucharones de agua si notamos que la calabaza se está secando.

Mientras tanto, vertemos la pasta dentro de la olla con agua hirviendo y la hacemos cocinar un par de minutos menos de lo que indican las instrucciones. Esto es lo que en Italia se dice: cocinar la pasta al dente.

Pasado el tiempo machacamos la calabaza, con un cucharón de madera, hasta obtener un puré. Nuestra salsa de calabaza está casi lista.

Agregamos la salchicha a la salsa de calabaza, mezclamos y apagamos el fuego.

Cuando la pasta esté al dente, la escurrimos y la pasamos a la sartén con la salsa de calabaza.

Añadimos un cucharón de agua de cocción de la pasta, mezclamos bien hacemos cocinar a fuego vivo (7/9 de la placa) hasta cuando la salsa de calabaza tome una consistencia cremosa. Añadimos el Parmigiano Reggiano rallado, salteamos (o mezclamos bien) y servimos.

Marco



HAZ CLICK PARA VER LA VIDEO RECETA



CANADÁ

CRANBERRY: a parte de tener un sabor único, tiene propiedades antibacteriales y antiinflamatorias



BRÓCOLI: muy apreciado en tartas saladas y salteado con otras verduras de temporada



BLACK CRAPPIE (*Pomoxis nigromaculatus*): uno de los pescados de agua dulce más apreciados. Carne clarísima, sabor fino, casi dulce



Felipe Britz

Producción
de TEMPO

ARGENTINA

CEREZA: se la suele comer como postre pero generalmente se la usa como agregado extra ya sea cruda, en almibar, al marrasquino o en mermelada



REMOLACHA: se la come hervida y fría con ensaladas, se la usa para preparar risottos y también en el formato dulce como mermeladas



BESUGO: (*Pagellus bogaraveo*) se lo come al horno empanado con papas, a las brasas con abundante limón o grillado acompañado con puré de boniato



Néstor

ITALIA



CASTAÑAS: a la brasa, al horno, hervidas o en jarabe son siempre una verdadera delicia



COLES: ¡de todos los colores! Aprovéchalos todos en un gran minestrone



SEPIA (Sepiidae Keferstein): con su tinta hacemos los famosos spaghetti negros.



JAPÓN

YUZU: es un antiguo cruce natural entre la mandarina silvestre china y la pepeda Ichang, una fruta cítrica similar al limón pero más pequeña



SATSUMAIMO: batata roja dulce que en Japón venden asadas en carretillas en esta época



SEMIEBI (*Scyllarides squammosus*): llamado gamba cigala por su aspecto es muy amado por los japoneses por su sabor característico

ctos
ORADA



cocinaconmarco



sabordemora



kumitalia

MARRUECOS



MANZANA: Marruecos es famoso por la producción de la manzana golden, y variedades de la manzana roja tipo Red delicious, Fuji, Braeburn y la Idared. Las manzanas dulces se utilizan para postres, y las más amargas para cocinar con carne o pollo



CALABAZA - las más famosas son las calabazas gigantes con piel verde que puede pesar hasta más de 10 kilos. Se estila comer cada viernes en el cuscús, y también en variedades de postre.



LA BRECA O EL PAGEL (*Pagellus erythrinus*) - Lleva una delicada y sabrosa carne blanca. Se estila cocinarlo al horno o en Tajine con "charmoula" y olivas verdes "meslala".

MUFFIN ESPECIADO DE CALABAZA



VISITA LA PÁGINA DE MARTINA

Texto y foto de 
Martina Dibernardo 

Cuando el aire se vuelve fresco, cuando los días se vuelven más cortos y oscuros, solo podemos consolarnos así: Un postre en el horno. Elegi a la reina del otoño para este postre, la calabaza: un toque de especias de invierno para calentarnos aún más.

DIFICULTAD: fácil
TIEMPO: 50 minutos

INGREDIENTES PARA 2 COPAS

- 115 g de calabaza cruda Butternut
- 80 g de azúcar de coco
- 270 g de harina de trigo
- 300 ml de bebida de almendras (A temperatura ambiente)
- 70 g de aceite de girasol
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- Una bolsita de levadura
- Una pizca de sal
- Una cucharada de mezcla de especias "Pumpkin Spice" (canela, nuez moscada, clavo, jengibre y pimienta negra)

PREPARACIÓN

Encienda el horno a 180 grados estático.

En la licuadora vierta la calabaza cruda, el aceite de girasol, la mitad de la bebida de almendras, el extracto de vainilla y las especias.

En un bol grande disuelva el azúcar de coco en la bebida de almendras restante.

En otro bol combine la harina de trigo, la sal y la levadura, tamizándolos bien. Incorporar las tres masas juntas. Vierta la masa en el molde para Muffins.

Hornea (Justo encima del centro del horno) durante 40 minutos.

Antes de sacar del horno, asegúrese de que también se cueza en el centro con ayuda de un palillo, cada horno es diferente.

Disfrute de este abrazo con una bebida caliente, para calentar las tardes más oscuras de esta temporada.

Martina





CALABAZA CARMELIZADA

TÍPICA DELICIA DE FEZ



VISITA LA PÁGINA
DE SOUKI

Texto y foto de 
Sabor de Mora 



Son muchas las regiones del mundo que tienen en otoño la temporada de las calabazas, y en todos lados se hacen recetas especiales para acoger esta temporada y disfrutar de las vitaminas que tiene esta cucurbitácea, tanto en postres como en platos principales.

Hoy os presento una deliciosa receta típica marroquí, en especial de la ciudad de Fez. Un riquísimo acompañante de tajines de carne o pollo, aunque también puede ser un postre perfecto para entrar en el ambiente otoñal.

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 1 hora y 15 minutos

PARA: 6 - 8 personas

Ingredientes:

- o 1,2 kg de calabaza pelada y troceada.
- o 30 g de mantequilla
- o 30 ml AOVE
- o 1 cdta. sal
- o 1 cdta. canela molida
- o ½ cdta. jengibre molido
- o 2 cdas. miel
- o Para decorar: nueces, sésamo o almendras según gusto.

Preparación:

1) En la sartén vertemos el AOVE y la mitad de la mantequilla, y dejamos que se calienten un poco a fuego medio.

2) Vertemos los trozos de calabaza, y removemos bien hasta que queden todos empapados de aceite.

3) Dejamos cocer a fuego medio, tapado, durante media hora removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

4) Una vez los trocitos de calabaza están blandos, es decir, cocidos en su propio vapor, cogemos nuestro machacador y empezamos a machacarlas bien hasta obtener una textura homogénea (un puré).

5) Añadimos la sal, jengibre y la canela, y removemos a fuego alto para que se seque el puré del agua que tiene. (media hora)

6) Cuando vemos que la textura ya es bastante densa, añadimos la miel y lo que sobraba de mantequilla, y removemos unos 10 minutos hasta que se carameliza la



HAZ CLICK PARA VER
LA VIDEO RECETA

calabaza.

7) Dejamos enfriar. A la hora de servir, podemos hacerlo de la manera que nos guste. Aquí, hemos realizado una montaña de calabaza decorada con almendras, y también cuadrados de calabaza rebozados en sésamo con nueces.

Nota: como hemos explicado antes, en Marruecos, esta delicia acompaña platos salados tipo "Tajine" tanto de carne como de pollo para crear un contraste dulce salado. También se puede ofrecer como postre. En España e Italia, los amantes de queso con membrillo pueden disfrutar de un sabor parecido pero diferente, ofreciendo esta calabaza caramelizada con queso a la hora del aperitivo.



*¡Buen Provecho!
Souki*



Las Cataratas

del Iguazú



Texto y fotos
de Néstor 
y Carolina 

 VISITA SUS
PÁGINAS

Hola a todos somos Néstor y Caro y hoy te contamos sobre el viaje a una de las 7 maravillas del mundo moderno. Las Cataratas del Iguazú, en nuestra querida Argentina

Pero como siempre antes de contarte nuestro viaje te dejamos una pequeña reseña del lugar.

¿Qué hacer en las Cataratas de Iguazú?

 **Visitar la Garganta del Diablo:** Es un conjunto de saltos que concentra el mayor caudal de agua, a la vez que es el más alto de las Cataratas de Iguazú. Se llega en un tren turístico ecológico que atraviesa la selva.

 **Pasear en lancha bajo las cataratas:** No hay nada como la experiencia desde el mismo lugar donde se desata la aventura. Da una adrenalina genial.

 **Admirar una vista panorámica del lado de Brasil:** Si bien del lado argentino, las Cataratas de Iguazú se viven desde adentro, las vistas más espectaculares se encuentran del lado brasileño.

 **Admirar la flora y fauna autóctona:** Podrás ver la flora y fauna, en su gran esplendor.

 **Hito de las 3 fronteras:** La ciudad de Puerto Iguazú se encuentra un monumento representativo de la triple frontera que comparten Argentina, Paraguay y Brasil.

 **Visitar el jardín de los picaflores:** Se encuentra en Puerto Iguazú, así que es fácil llegar hasta él.

 **Ruinas de San Ignacio Miní:** Está a unos 300 kilómetros de Puerto Iguazú y representa una de las misiones jesuíticas mejor conservadas del país, donde a finales del siglo XVII se habían establecido los jesuitas para evangelizar a los nativos. En los alrededores de las ruinas hay grandes comunidades que descienden de los guaraníes, que son pueblos indígenas originarios de esta zona tropical y donde uno se puede interiorizar con la cultura de este pueblo, comprar sus artesanías y visitar plantaciones de yerba mate.

 **Minas de Wanda:** Se encuentran a 52 kilómetros de Puerto Iguazú, de camino a las ruinas de San Ignacio.



Este yacimiento de ágatas, topacios, cristales de cuarzo y amatistas fue descubierto por casualidad por los dueños de las tierras. En la visita se puede recorrer la mina a cielo abierto y ver cómo extraen las piedras los operarios.
Ahora sí, vamos a lo nuestro....

Día 1: Luego de un corto vuelo desde Buenos Aires, nos dirigimos en taxi a nuestro hospedaje, el glamoroso VIVAZ CATARATAS HOTEL & RESORT. Luego de cambiarnos elegimos como primera salida ir a almorzar y recorrer la zona, dado que la visita a parque nacional es muy cansadora y lleva todo el día hacerlo.

Elegimos para almorzar un restó buffet BARRACAO, un sitio de todo tipo de carnes asadas y guisadas, permite poder probar distintos platos que mezclan la cultura gastronómica de Argentina con la de Brasil. Al salir nos fuimos a pasar todo el día recorriendo los mercados locales en donde encontramos todo tipo de artesanías y suvenires, en la tarde nos tomamos un bus y fuimos a la triple frontera, es un lugar donde se juntan las fronteras de Argentina, Brasil y Paraguay. Lindo y pintoresco sitio para sacarse fotos y tener la experiencia de estar en forma simultánea en tres países diferentes.

Por la noche y por recomendación de la gente del hotel fuimos a cenar a TRAPICHE RESTAURANTE, un restó gourmet con platos de gastronomía internacional, la ambientación y la buena música van dando un avance de lo espectacular que va a ser la noche. Para cenar nos pedimos una cocina fusión que mezcló el típico locro argentino con rabas y pescado, la verdad es que no solamente quedé sorprendido, sino que traté de conseguir (aunque no pude) la receta del para poder replicarla un mi hogar. Como postre nos pedimos un exquisito helado artesanal de frutillas al ron... simplemente es una caricia al paladar.

Día 2: Era el día elegido para conocer el parque, arrancamos desde bien temprano desayunando el en hotel,

el mismo ofrece un desayuno continental con todo lo necesario para arrancar muy bien el día.

Salimos y nos dirigimos al parque nacional. Al llegar primeramente hicimos un recorrido por el mismo y sacamos fotos de toda la flora y fauna autóctona de la región. Luego fuimos al lado argentino, cabe aclarar que es necesario llevar ponchos impermeables para evitar mojarse dado que la bruma producida por la caída del agua es constante. Qué decir... al verlo, no hay palabras que puedan expresar la sensación de inmensidad que genera estar ahí, es algo que no se puede describir se tiene que vivir, se tiene que sentir, entra por cada poro de la piel activando todos los sentidos y lo digo de la forma más literal posible... Es así, con la vista no alcanza con una sola pasada para poder registrar todo lo que la naturaleza nos regala, con los oídos escuchando el estruendo que generan la caída de las aguas, el tacto con la llovizna permanente producto de la bruma que persiste en la zona, el olfato con ese olor particular que genera la tierra colorada mojada y el gusto que deja en la boca todas las demás sensaciones... Es sin duda una de LAS MARAVILLAS DEL MUNDO, y uno de los lugares que me atrevo a decir hay que conocer durante nuestra vida.

Para almorzar y como por la tarde queríamos seguir (pero esta vez desde el lado brasilero) comimos unas hamburguesas con papas fritas bastón, solamente para recargar energías. Por la tarde recorrimos todo desde el otro lado y cada paso que dábamos era un nuevo motivo de asombro.

Por la noche, ya muy cansados, pero con las ganas de cenar algo rico, nos fuimos a comer sushi a HOKKAI SUSHI, un lugar ambientado y decorado con toda la cultura japonesa, donde pedimos una variedad de piezas de degustación acompañadas con un exquisito sake y como plato principal un salteado de frutos de mar al wok, si lo tuviera que resumir en dos palabras sería exquisito y fresco, sin dudas un lugar para volver a ir.



Día 3: luego de desayunar aprovechamos la inmensa pileta con todas las comodidades que nos ofrecía el hotel, luego y entrado el mediodía nos fuimos a almorzar a CAPITAO BAR, un lugar con toda la cultura gastronómica de Brasil, nos subieron una salchicha parrillera con queso mozzarella y tomates cherry confitados acompañados con papas al natural, vegetales salteados y la infaltable pero exquisita farofa, hacía tiempo que no comíamos algo a las brasas tan rico...

Por la tarde nos fuimos de excursión a conocer las ruinas de Wanda, un lugar donde podemos conocer todos los orígenes de la cultura del lugar, y como hice referencia al principio de la nota experimentar lo que es una mina a cielo abierto con una excelente charla geológica de cómo se forman las piedras y como se las procesan una vez extraídas, además y lo recomiendo en este lugar comprar la yerba mate que venden los lugareños para poder después tomar unos sabrosos mates argentinos. Por la noche salimos a cenar a BONNA TRATTORIA, qué decir de este lugar.... es Italia en Sudamérica, toda la cocina italiana en un solo lugar, decir que todo está cocido en el punto justo y que la presentación y el sabor de los platos es único no alcanza para contar la experiencia gastronómica del lugar.... hay que venir sí o sí. Acá comimos un excelente risotto de camarones. Y como broche un brownie de chocolate con salsa de frutos rojos y almendras asadas picadas, sencillamente sin palabras...

Día 4: Aprovechando que era nuestro último día luego de almorzar nos fuimos a hacer un tour de compras de ropa, dado que los precios en la

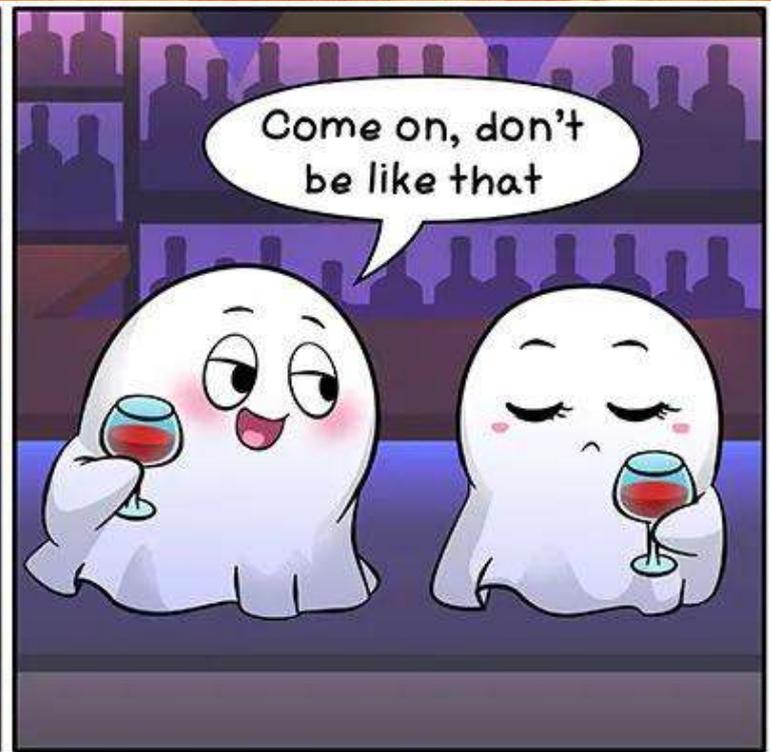
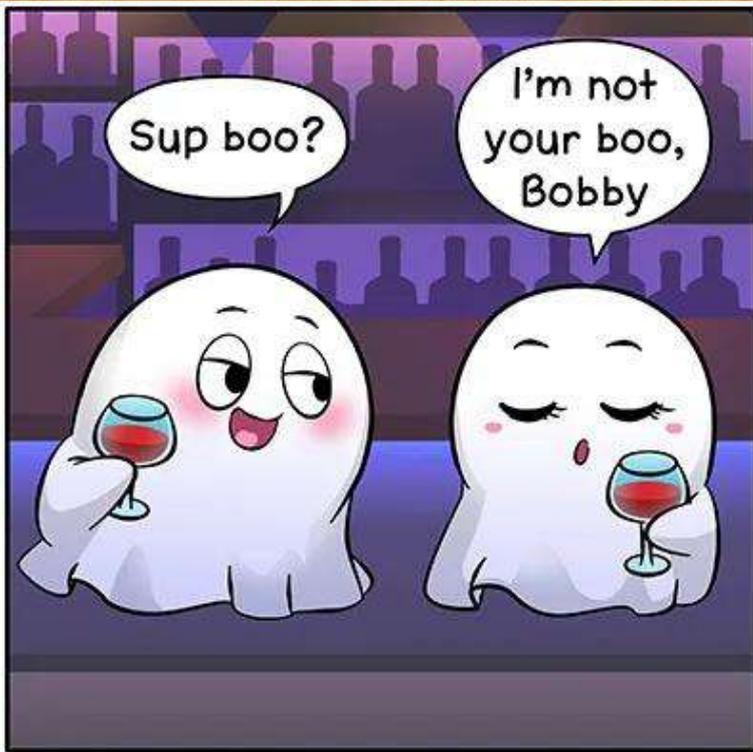
zona son más que accesibles. Para el almuerzo elegimos PATIO POMARE un patio cervecero donde se hacen todo tipo de pizzas gourmet. Luego y para relajarnos en nuestro último día hicimos toda una tarde de relax y masajes en el spa que brinda el complejo hotelero para luego refrescarnos en la pileta.

Por la noche fuimos a uno de los lugares emblemáticos de la zona y como buenos argentinos no nos podíamos despedir de otra forma que no fuera con un asado. CONFINS STEAKHOUSE fue el lugar, uno de los mejores lugares, y como plato fue un bife a la parrilla cocido en su punto justo acompañado por vegetales asados, y papas fritas rústicas, con un exquisito cabernet-malbec de uno de los mejores vinos del país.

Por la mañana emprendimos el viaje de regreso habiendo conocido uno de esos lugares que explotaron todos nuestros sentidos, que su majestuosidad supera cualquier frase o palabra que lo pueda describir ya que se quedarían cortas y que por sobre todo te infla el pecho de decir que es una de las maravillas del mundo y pertenece a nuestra querida y hermosa ARGENTINA.

Néstor y Caro





VISITA LA PÁGINA
@AMIR LOPEZ



amirlopez.com



Vendimia tardía

Los tres estilos
más populares
del mundo



VISITA LA
PÁGINA
DE ROSY

RÚBRICA DE VINOS CON ROSY

Escrito por:

Rosybel Rojas 

@lavinotecaderosy 

Periodista y Sommelier

Cuando hablamos de vendimia tardía o Late Harvest como quizá lo encuentres descrito en alguna botella de vino. Estamos hablando de una vendimia que se realiza después del período de vendimia habitual

El objetivo de esta técnica es dejar madurar la uva en la vid hasta el punto ideal de acidez/azúcar en la baya. Recordemos que en el proceso de maduración óptimo para realizar la vendimia se espera a que ácidos y azúcares se encuentren en equilibrio para poder cortar los racimos de uva y elaborar el vino.

Sin embargo, en el caso de la vendimia tardía se busca esa *sobremaduración* de la uva en donde se concentra mayor cantidad de azúcares y la uva se deshidrata. Ocurre entonces, un proceso de pasificación que termina cuando se vendimia y se prensa la uva, y como siempre, es el enólogo o viticultor quien decidirá el momento preciso para que esto pase.

Un aspecto que define a la vendimia tardía es que los racimos de uva no son cortados ni arrancados de la planta hasta que el enólogo lo decida. Las uvas se van

pasificando en la vid. Esto marca la diferencia entre otras técnicas como el "soleo" en donde los racimos de uva se deshidratan fuera de la viña.

Los tres más populares

Existen varios vinos de vendimia tardía de fama internacional como el Tokaji Aszú de origen húngaro, los vinos de Sauternes (Francia) y una variante de la vendimia tardía como lo son los vinos de hielo o Eiswein que se elaboran en Alemania en donde las uvas siguen su proceso de pasificación en el viñedo, pero debido a las bajas temperaturas terminan congeladas.

En todos estos casos estamos hablando de vinos de vendimia tardía, que se caracterizan por ser más dulces. Además los vinos elaborados con uvas de vendimia tardía suelen etiquetarse como Late Harvest, Sweet Wine o Vino de Postre. Tal es el caso de los Riesling en Alemania, los vinos Moscatel o las Mistela,

además de los ejemplos ya comentados de los vinos dulces de Tokaji.

El Tokai Aszu, es un curioso y místico vino que se elabora a partir de uvas muy maduras y afectadas por el moho Botrytis Cinerea.

Las uvas botritizadas se recogen en pequeñas cubas (llamadas puttonyos de 25 kilogramos). Las uvas son prensadas de inmediato y generan una pasta llamada aszú. Posteriormente se le añaden el número deseado de puttonyos (entre 3 y 6) al mosto fresco de uva blanca.

Otro de los grandes representantes de este grupo son los vinos de **Sauternes**, que se elaboran con las uvas Sauvignon Blanc, Sémillon y Muscadelle y son algunos de los vinos dulces más prestigiosos del mundo. La AOC Sauternes (Appellation d'Origine Contrôlée, que significa Denominación de Origen Controlada) se producen en una zona que se está situada a unos 30 km al sur de la ciudad de

Burdeos, sobre la margen izquierda del Garonne, sobre su afluente, el Ciron. Comprende cinco municipios: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac y Sauternes.

La tradición de sus grandes blancos dulces se apoya en la leyenda según la cual un viticultor de la zona descubrió el milagro de la podredumbre noble (botritis cinérea) al cosechar tardíamente sus viñedos, dando origen a vinos tan míticos como Yquem, Suduiraut, Coutet y Climens. Los vinos Sauternes son blancos dulces y pueden variar en dulzor desde simplemente seco hasta tener un dulzor intenso y empalagoso.

En el caso de los **Riesling** alemanes la cosa se complica a la hora de comprender lo que dice la etiqueta. En este caso los denominados QmP (Qualitätswein mit Prädikat) son los vinos elaborados con uvas más maduras. Es decir, con algo de *sobremaduración*. Es importante acotar que no se permite añadir azúcares en la elaboración de estos vinos. Y a su vez los QmP tienen su propia clasificación de acuerdo a si son elaborados a través de vendimia tardía, por botritis cinérea o uvas congeladas (ice wine). En este caso tenemos la siguiente clasificación:

 **Spätlese:** Esta denominación significa "vendimia tardía". Se elaboran en años cálidos, ya que la uva ha tenido buena cantidad de sol. Aunque se cosecha tarde, la uva de un vino Spätlese no suele ser afectada por la Botrytis Cinerea. Los Spätlese si fermentan enteramente dan vinos secos, con mucho cuerpo, bien cubiertos por su acidez y baja graduación alcohólica. Son vinos que mejoran con unos años de guarda.

 **Auslese:** Se hacen con uvas supermaduras, el punto de distinción es que a partir de esta categoría, las uvas suelen estar afectadas por la Botrytis Cinerea (podredumbre noble). El grado de azúcar suele ser ya notable (con excepciones), aunque la sensación de dulzor va siempre acompañada por una excelente acidez que la contrarresta. Por ello, Auslese puede ser traducido como "vendimia seleccionada". El grado de azúcar es alto, y la sensación de dulzor va acompañada de una buena acidez.

 **Beerenauslese:** Estos vinos se elaboran a través de un proceso conocido como "podredumbre noble". La traducción del término beerenauslese sería "bayas seleccionadas." Esto significa que se realizó una selección manual en la vid de los racimos atacados por la Botrytis Cinerea. Son vinos dulces, potentes y muy aromáticos.

 **Trockenbeerenauslese (TBA):** Traducido como "uva pasa seleccionada". Esta terminología indica que la cosecha fue realizada con la uva completamente pasificada. Los Trockenbeerenauslese (TBA) son considerados unos de los mejores vinos de postre y son magníficos para la guarda.

 **Eiswein:** "Vino de hielo". Las gélidas noches alemanas serán muy útiles para congelar las bayas, es decir su agua, y concentrar azúcares. La vendimia debe realizarse entonces, entre -7°C y -12°C, antes de que se descongelen las uvas. Los niveles de azúcar deben coincidir con los naturales del Beerenauslese.

Por supuesto existe una amplia variedad de vinos de vendimia tardía, en líneas generales son vinos magníficos para armonizar con aperitivos, patés, aves, carnes blancas, quesos poco curados y postres a base de frutas. Si aun no has probado ninguno te invito a que lo hagas, ¡te sorprenderán!

Rosy

ÑOQUIS DE CALABAZA

🔪 TÉCNICA



Texto de EnLaCocinaConMarco 
Composición de Fiorediz 

Algo diferente para este 29

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 60 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 800 gr de calabaza
- 250 gr de harina
- 1 yema de huevo
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cortamos la calabaza en lonchas y la horneamos a 200 °C durante 30 minutos. Pasado el tiempo probamos pinchar la pulpa de calabaza con un tenedor, si la pulpa sigue dura, seguimos cocinando la calabaza por otros 10 minutos más.

Quitamos la cáscara y aplastamos la pulpa con un tenedor hasta obtener un puré. Cuando esté tibia agregamos la yema, la sal, la pimienta, la nuez moscada y la harina tamizada.

Removemos el todo con una espátula o con un cucharón de madera hasta

obtener una masa homogénea. Evitamos amasar con las manos en este pasaje.

Cogemos un bollo de masa y lo estiramos en la mesa hasta obtener una salchicha del espesor de 1 centímetro.

Cortamos la salchicha en trozos de dos centímetros aproximadamente. Con una ñoquera enharinada, o simplemente con un tenedor, le damos la forma de ñoquis.

Ponemos a hervir una olla con agua y sal y vertemos los ñoquis. Los ñoquis se cocinan un minuto o menos: cuando vemos que están flotando los quitamos.

Colocamos los ñoquis de calabaza en una fuente con una capa de salsa en la base y removemos dulcemente para que se mezclen bien con la salsa y no se peguen.

MANTEQUILLA y SALVIA

La más fácil, más rápida y, quizás, la mejor manera para valorizar un plato de pasta (o ñoquis) hecho a mano. Se hace derretir una nuez de mantequilla en la sartén caliente y se hace freír a, fuego dulce, dos hojas de salvia por persona. Después de un par de minutos se agregan los ñoquis con un cucharón de agua de cocción. Se saltea hasta cuando el agua de cocción se evapora. Agregamos el queso rallado, una pizca de pimienta negra y a servir!

Marco



Risotto de calabaza y queso azul



VISITA LA PÁGINA DE PABLO ROSSI



Hola soy Pablo Daniel Rossi les escribo desde Argentina. Quiero compartir este plato con todos los lectores de la revista Buengusteros porque desde que comencé a transitar este camino gastronómico siempre me gustaron los risottos en todas sus variantes y ¡qué mejor presentación que un risotto de calabaza para este mes de Halloween! Espero que les guste y se animen a hacerlo y puedan disfrutarlo tanto como lo disfruté yo

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 75 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 80 g Arroz carnaroli
- 50 g Manteca
- 1/2 Cebolla
- 1 diente Ajo
- Aceite de oliva
- 150 g Calabaza
- 1 Gajo de zapallo
- 50 g Queso azul
- Caldo verdura
- 50 c.c Vino blanco
- 6 Almendras
- 50 g Parmesano
- Sal/ pimienta

Elaboración:

Para comenzar, cortamos la cebolla y el ajo en doble sinchado y el zapallo en cubos bien chiquitos. Colocamos una olla el caldo de verduras a calentar.

En otra olla, o sartén profundo, colocamos el aceite de oliva. Una vez caliente salteamos la cebolla y ajo. Sazonamos, esperamos 2 minutos y agregamos el arroz y el vino blanco esperamos que se evapore el alcohol del vino (2 minutos) agregamos el zapallo y el caldo (que el caldo apenas cubra el arroz.

Con una cuchara de madera, revolvemos suavemente para que el arroz vaya soltando el almidón.

Una vez que el arroz va absorbiendo el caldo vamos agregando más y seguimos revolviendo durante 18 a 20 minutos.

Una vez que ya tenemos el arroz al dente y el zapallo cocido sacamos del fuego agregamos la manteca, queso y revolvemos energicamente para integrar todo y quede cremoso (la manteca le aporta brillo).

Servimos en un plato hondo, decoramos con almendras, queso azul y un gajo de zapallo previamente cocido.

Pablo



BUENGUSTEROS

REDACTOR – Renato Podo 

ASISTENTE EDITORIAL – Stefano Nuzzaci

INTERNO – Evaristo Spedicato

GRAPHIC DESIGNER – Iryna Maday

CHEF – EnlaCocinaConMarco 

AUTOR – Marco Giancane

FOTÓGRAFA – Fiorella Diaz @Fiorediz 

CORRECTORA – Rosario Palau

Buengusteros es una revista del Gruppo CucinaConMarco. Ninguna parte de la presente publicación puede ser distribuida, reproducida o publicada otra vez en ninguna forma sin el permiso explícito del autor.

Por más información y contenidos exclusivos visita www.cocinaconmarco.com

Por publicidad y preguntas escribe a CucinaConMarco a:

marco@cocinaconmarco.com

Via Zanoli, 9/3

20161 - Milán

Italia