

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

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

BUENGUSTEROS

NÚMERO 24 | ABRIL 2023

viaje
gastronómico
Florianópolis

VINOS
para Semana
Santa

*Pasteurizar
huevos en
casa*

CARBONARA DAY

LA CELEBRAMOS CON Y SIN HUEVO

Quando llega abril

En Europa llega la primavera y con ella las ganas de estar al aire libre, en el verde, junto con la naturaleza.

Yo, por ejemplo, el otro día me llevé, en el metro de Milán, un árbol de bambú para mi balcón: ya me imagino en los días cálidos salir a tomar un cafecito a la sombra de mi nuevo árbol.

Junto con la primavera, en abril llega también Pascua con miles de huevos de colores de todas las tipologías. ¿Podíamos no hablar de huevos en BUENGUSTEROS de abril?

Empezamos con dos recetas de carbonara, una tradicional y una sin huevos, una variante que inventé años atrás para mamá Serafina, quien da el nombre a esta receta (pág 4 y 5). A propósito, el 6 de abril es el #carbonaraday

El chef Néstor nos enseña una técnica extraordinaria para pasteurizar los huevos enteros sin abrirlos. ¡Perfecto para muchísimas preparaciones! (pág. 15)

Como postre, este mes hemos elegido la Creme brulée porque pensamos que es uno de los postres donde el huevo tiene más valor (pág. 18).

¿Para Pascua tienes invitados celíacos o veganos? Martina nos propone una idea genial: los chocolates inclusivos (pág. 8)

¿Y con qué vino aprovechar estos deliciosos platos? Rosy nos ayuda a elegir los mejores vinos para Semana Santa.

Junto con Carolina y Néstor iremos a visitar la increíble ciudad de Florianópolis, una isla de Brasil que, para muchos, es el mejor sitio para vivir de ese país (pág. 10)

Y, como todos los meses, tenemos la rúbrica del lector. Este mes Sophie Bezzi, desde Luxemburgo nos sorprende con una deliciosa



Con mi nuevo árbol para disfrutar en mi balcón

"vellutata" de castañas, una receta salada muy interesante.

¿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!

Feliz Semana Santa a todos los lectores de parte del team de BUENGUSTEROS.


MARCO GIANCANE
AUTOR

ÍNDICE



6 De temporada
lo bueno de cada época en todas las partes del mundo

16 Los mejores vinos para Semana Santa
cuál vino elegir para Pascua

19 Crema salada de castañas
desde Luxemburgo

10 Florianópolis
para muchos: el mejor lugar de Brasil para vivir

14 Huevos
conocerlos para pasteurizarlos

18 Creme Brulée
cómo prepararla con y sin soplete

Carbonara tradicional



VISITA LA PÁGINA DE MARCO

Receta de Cocina Con Marco 
Composición Fiorediz 

¡Todos los consejos y los tips para preparar la carbonara más deliciosa de tu vida!

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 25 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

320 g Rigatoni
250 g Guanciale (o tocino)
60 g pecorino romano para rallar
Sal al gusto
Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

Cortamos el guanciale en cubitos. El guanciale es una parte de la mejilla del chanco, si no lo encuentran en la carnicería, pueden utilizar panceta.

Calentamos en una sartén una cucharada de aceite de oliva. Cuando el aceite está caliente ponemos el guanciale a freír hasta que se vuelva doradito. Guardamos a un lado unos cubitos

Colocamos en una copa 2 huevos, el queso pecorino (si no lo encuentras

puedes usar otro queso curado), sal y bastante pimienta negra. Batimos el todo (puedes utilizar un tenedor). Una vez lista la dejamos a un lado.

Ponemos a hervir una olla llena de agua y le ponemos la sal. Se pone 10 gr de sal cada litro de agua. Ponemos los espagueti y removemos de vez en cuando. En su paquete encuentras el tiempo de cocción, recuerda que cada pasta es diferente.

Guardamos un vasito de agua de la pasta y la colamos (la pasta tiene que estar un poco dura todavía)

Ponemos el guanciale otra vez en el fuego, le ponemos el vasito de agua de la pasta que hemos guardado antes y le colocamos los espagueti adentro. Cocinamos un minuto juntos, hasta que el agua se evapore.

Agregamos la salsa que hemos preparado antes y apagamos el fuego. Sacamos la sartén del fuego y servimos

Ponemos los espagueti en el centro del plato. Les ponemos encima un poco de queso rallado y los cubitos de guanciale dorados y ¡nuestra pasta a la carbonara está lista!

Marco

TIPS: ¿Tienes miedo a comer los huevos crudos? **Pasteuriza** tus huevos antes! En la página 15, Néstor te explica cómo hacerlo ¡en 5 minutos!

No calientes los huevos en la sartén. Los huevos tienen una sustancia volátil responsable de su olor, que se activa al aumentar la temperatura.

Carbonara Serafina (sin huevo)

 Receta de Cocina Con Marco
 Composición Fiorediz

VISITA LA PÁGINA
DE MARCO



A mamá Serafina no le gusta el huevo. Un día pensé hacerle una sorpresa preparando este plato. El aspecto y la consistencia eran tan parecidos a la carbonara tradicional que tuve que jurarle que no había huevo

DIFICULTAD: Fácil
TIEMPO: 25 minutos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

400 g Espagueti
150 g Guanciale
50 g queso Pecorino (maduro de oveja)
0,16 g azafrán
Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

Quitamos la corteza del guanciale y lo cortamos en cubos de aproximadamente 1 cm de espesor.

Doramos el guanciale en una sartén con un chorro de aceite de oliva, a fuego medio-alto. Cuidado, porque si lo doras demasiado se pone amargo. Cuando el guanciale esté listo lo retiramos y lo ponemos a secar encima de papel de cocina mientras que la grasa que ha soltado la dejamos dentro de la sartén: la utilizaremos enseguida.

Hervimos en una olla 4 litros de agua. Cuando el agua empieza a hervir le agregamos la sal y, en seguida, los espaguetis. Cocinamos los espaguetis 2 minutos menos de lo que indica el paquete.

Ponemos en un bol 4 cucharadas de agua de cocción de la pasta y agregamos sal, pimienta, queso pecorino y 0,16 g de azafrán (un sobrecito). Batimos hasta obtener una crema. Cuando la pasta está lista, apagamos el fuego y ponemos los espagueti dentro de la sartén donde hemos freído el guanciale junto con un par de cucharones de agua de la pasta.

Seguimos cocinando la carbonara dentro de la sartén, a fuego vivo, durante los últimos 2 minutos. Cuando el agua de los espaguetis se evapora completamente, vertemos la crema que hemos preparado antes.

Removemos rápidamente para que la salsa sazone bien nuestros espaguetis y seguimos cocinando hasta que la salsa esté espesa y cremosa.

Servimos y decoramos con el guanciale dorado, una espolvoreada de queso, abundante pimienta negra rallada.

¡Y nuestros espagueti a la carbonara sin huevos están listos!

Aprovéchalos al instante porque al enfriarse cambian el sabor y, la pasta a la carbonara, no es un plato que se pueda calentar.

Consejo

A diferencia de la receta con huevos aquí hemos podido cocinar la salsa encima del fuego hasta espesarla. Con el huevo no se puede hacer porque coagula y libera una sustancia que da mal olor.

Marco

CANADÁ



RUIBARBO: una planta amarga que se utiliza mucho en mermeladas y para preparar la famosa Tarte à la rhubarbe.



PASTINACA: es una raíz que utilizamos muchísimos para darle sabor a guisos y sopas.



WALLEYE (*Sander vitreus*): Estos peces se capturan al final de la tarde en días ventosos o en la noche. En Canadá hay muchas empresas que los crían.



Felipe Britz

Produ
de **TEMPO**

ARGENTINA



BANANA: tiene infinidad de usos, desde ser directamente un postre o desayuno a integrar tartas, dulces, helados y algo muy típico en Argentina es pisarla bien y mezclarla con dulce de leche



COLIFLOR: muy utilizada como complemento de guisados y relleno para peces y aves, pero en los últimos tiempos se lo suele usar en forma de puré con manteca y leche



MERO MORENO (*Epinephelus marginatus*): se lo come generalmente a las brasas con un aliño de abundante limón o bien en croquetas rebozadas fritas acompañadas con una salsa alioli o mayonesa



Néstor

ITALIA



FRESAS: esta deliciosa fruta alegra la llegada de la primavera.



ESPÁRRAGOS: en los campos no cultivados, cerca de los muros de piedras, podrás encontrar esta deliciosa verdura silvestre.



ANCHOAS (*Engraulis encrasicolus*): un pescado extremadamente humilde pero delicioso.

ctos
ORADA



cocinaconmarco



kumitalia

JAPÓN



BIWA: nosotros lo conocemos como níspero. Pocos saben que es un fruto originario de Japón.



NIRA: conocido como cebollino, cebolla de hoja o cebolla china, es una hierba muy aromática.



SAWARA (*Scomberomorus niphonius*): en el pasado se pescaba solo al principio de abril y por esto en Japón lo llamamos "el pescado de primavera".

CHOCOLATES INCLUSIVOS



Texto y foto de  Martina Dibernardo 

VISITA LA PÁGINA DE MARTINA

¿Es el día de Pascua y tienes invitados veganos y celíacos? Aquí tienes una solución de última hora para crear chocolates deliciosos y no tristes para tus invitados.

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 10 minutos + 2 h en la nevera

INGREDIENTES

- 100 g chocolate negro
- 40 g granola sin gluten
- 40 g avellanas
- 20 g anacardos

PREPARACIÓN

Derretimos el chocolate en un bol. Vertemos la granola, las avellanas y los anacardos y mezclamos junto con el chocolate.

Vertemos una cucharadita de la mezcla en los moldes y los dejamos reposar en la nevera durante al menos un par de horas.

¡Servimos los chocolates con una taza de café!

¡Felices Pascuas a todos los lectores de Buengusteros!

Martina





Florianópolis

Texto de
Néstor y
Carolina



VISITA SUS
PÁGINAS



Hola a todos, somos Néstor y Caro contándote una nueva, divertida y sabrosa aventura de turismo gastronómico... esta vez te contamos nuestro viaje por el sur de Brasil, más precisamente, la isla de Florianópolis

De todos los lugares que hemos visitado, siempre tenemos uno favorito, ¿no? Ese lugar al que vuelves cuando puedes, y sientes un apretón en tu corazón cuando tienes que irte. Para nosotros este lugar es Florianópolis o Floripa como se la conoce más comunmente. Porque simplemente estamos enamorados de la isla, y siempre aprovechamos la oportunidad de volver.

¿Qué hacer en Floripa?

También conocida como la isla de la magia, Florianópolis se encuentra dentro de las mejores playas de Brasil.

La capital de Santa Catarina es sencillamente fantástica. Tiene un ambiente incomparable y conquista a sus visitantes con tanta belleza natural.

Las playas de Santa Catarina son las preferidas no solo por los turistas argentinos, sino que muchos turistas del mundo, con sus autocaravanas, buscan las aguas cálidas y diversión. Y si te gustan los senderos tanto

como a nosotros, prepárate, porque hicimos una lista de los mejores y más hermosos senderos de Florianópolis.

Bitácora de viaje

Día 1: Viajamos desde Buenos Aires en avión hasta el aeropuerto de la isla, es un vuelo bien cortito ya que en 45 minutos arribamos a nuestro destino, y nos fuimos a nuestro hotel Porto Sol Beach que se encuentra en la playa de Canasvieiras, lugar donde decidimos hacer base para así poder recorrer algunas de las más de 40 playas que posee la isla, una mejor que la otra...

Luego de acomodarnos y cambiarnos salimos a disfrutar un rato de la pileta del complejo, impecable y con un bar todo incluido dentro del paquete que adquirimos así que mientras nos refrescábamos en la calidez de la pileta nos bebimos una rica e infaltable caipirinha. Caro eligió la tradicional y yo, para no perder la costumbre, de maracuyá, si estoy en Brasil no puedo dejar de beberlas. Llegado el mediodía salimos a almorzar para luego disfrutar de toda



una tarde de playa. El lugar elegido para almorzar fue JARDIM MEDITERRANEO, un sencillo y muy pintoresco restó & lounge muy bien adaptado para brindar toda la comodidad y calidez que el comensal busca. Probamos un risotto de camarones con jugos de frutas tropicales, verdaderamente un plato muy completo y con una textura que dejaba en el paladar ese sabor único del arroz combinado con el aroma inconfundible de los camarones bien frescos. Luego salimos a la playa a disfrutar el espléndido día que nos regaló esta bonita isla del sur de Brasil con un sol maravilloso, una playa de arenas doradas y un mar bien cálido y de un hermoso color celeste.

Después de pasar una gran tarde de sol y playa nos dirigimos al hotel para cambiarnos y salir a cenar a COSTILLAS GRILL un restó dedicado única y exclusivamente a las carnes asadas a las brasas dando además una gran variedad de ensaladas al estilo buffet, las mismas son muy variadas en sabores y combinaciones agrídulces o saladas, todas ideales para acompañar todas las deliciosas carnes que nos ofrece el lugar. Aquí probamos unos bifés de costillas asados a la perfección decorados con vegetales asados como primera guarnición y además nos servimos dos ensaladas: una compuesta de arroz yamani, camarones salteados, tomates y yuka y la otra era una verdadera exquisitez que la repito en casa cada vez que puedo, sencilla pero deliciosa: peras, queso azul y crema de leche, tanto que se me antoja comerla mientras escribo la nota.

Día 2: nos alquilamos un auto y nos fuimos a pasar el día a una de las playas más exclusivas de toda la isla, donde se junta todo el turismo internacional, la famosa playa de Jurere Internacional, también conocida como *la Miami de Sudamérica*. Un lugar para pasear y poder ver las construcciones hoteleras y particulares más lujosas de toda la isla con una arquitectura única e indescrptible, a su vez también todos aquellos a quienes nos gustan los autos, podemos disfrutar de ver circular por las calles las unidades de

más alta gama como ser Ferrari, Ford Mustang, Lamborghini, etcétera. Además hay muchos clubes de playas donde se puede disfrutar de la playa privada y cuentan con muchas comodidades para el descanso y zonas de fiesta con la mejor música a cargo de los mejores Dj de la zona. Estos lugares hacen que nuestras vacaciones tengan ese plus extra en comodidad y diversión donde además la gastronomía juega un papel importante, fuimos a pasar el día al parador P12, una vez acomodados nos pedimos a modo de entrada unos riquísimos buñuelos de camarón y queso brie acompañados con un helado, vino blanco chardonnay, para luego y continuando con la compañía del vino pedirnos el plato principal que era un indescrptible pulpo asado con mandioca asada, tomates Cherry caramelizados y una salsa emulsionada de limón..... no alcanzaría la nota para describir la majestuosidad de este plato...¡único e indescrptible!!!

Luego del almuerzo, pasamos el resto del día alternando playa, pileta y baile acompañados con los mejores tragos del lugar, una tarde sencillamente única. Como volvíamos tarde dado que decidimos aprovechar al máximo el día decidimos ir a cenar directamente sin pasar por el hotel y fuimos a JAY BISTRÓ un restó con una gastronomía gourmet de primerísimo nivel donde elegimos un osobuco guisado en salsa de vino tinto acompañado con papas asadas, un plato para pasar una hermosa noche con una muy buena y agradable música de fondo.

Día 3: Nuevamente decidimos ir a otro de los lugares únicos que posee esta isla y nos rumbeamos bien al sur, a Pantano do Sul: una playa de pescadores con un agua un poco más fría que el resto de la isla pero muy pintoresca. Pudimos sacar infinidad de fotos. Luego nos fuimos a la playa.



alquilamos unas sombrillas y reposeras y nos tomamos un riquísimo e infaltable açai helado como para arrancar el día con algo bien sabroso y fresco. Decidimos pasar todo el día en la playa así que directamente a la hora del almuerzo nos pedimos una completísima picada frita que incluye res, pollo, pescados y mariscos empanados y fritos acompañados con papas fritas. Para beber, esta vez decidimos tomar gaseosas y agua mineral dado que hacía mucho calor. Por la tarde emprendimos el retorno al hotel para así irnos a cenar a PIRATAS DA ILHA BAR, que, como su nombre lo indica, es un bar temático de piratas, muy pintoresco y excelentemente ambientado. Cuenta además con show de bandas locales que hacen una noche muy amena y placentera. Aquí nos pedimos una caipirinha tradicional y un daiquiri de frutilla, una vez concluido el trago y mientras disfrutábamos de un buen show en vivo nos pedimos una pizza de muzzarella y trocitos de pollo salteados acompañados con una fría cerveza local servida en jarras en forma de calavera que complementaron una gran noche.

Día 4: Siendo nuestro último día decidimos ir a Barra do Lagoa, un lugar muy estrecho donde podemos elegir qué tipo de playa queremos dado que de un lado tenemos playas con agua salada bañadas por el mar y a tan solo 300 metros, playas con agua dulce provenientes de la laguna, donde pudimos ver muchos puentes para cruzar entre los morros o los canales adyacentes de la laguna, y donde abunda la práctica de surf.

De arranque fuimos a la playa de agua dulce y tranquila, donde disfrutamos de un sol pleno

prácticamente sin nubes. Para el almuerzo, optamos por TAMARUTACA RESTÓ, un lugar sencillo, pero bien ambientado y climatizado, elegimos algo fresco para poder así afrontar la tarde de playa: una rica ensalada de papas rústicas y setas a la provenzal con jugos tropicales. Luego de hacer una linda sobremesa de charlas y revisar fotos nos dirigimos a disfrutar de la playa a mar abierto contemplando además a los que practican el surf. Por la noche, luego de cambiarnos y dejar todo preparado para volvernos a nuestro hogar, decidimos ir a uno de los mejores lugares BOULEVAR GOURMET, altamente recomendado por toda la gente de la zona y de verdad tienen toda la razón, una gastronomía de primer nivel, con un asesoramiento integral por parte de todo el staff del lugar ya sea desde el contenido de los platos como la recomendación del maridaje del vino a pedir.

Lo seleccionado esta vez fue salmón blanco grillado con finas hierbas, acompañado con un ratatouille de vegetales y, por recomendación del mozo, un riquísimo pinot blanc.

Al otro día, emprendimos nuestro viaje al aeropuerto para retornar a nuestro hogar llevando con nosotros los mejores recuerdos de paisajes y sabores de una isla que como dije al principio de la nota invita a enamorarse de ella para planear un pronto retorno a este paraíso de Sudamérica.....

Néstor y Caro



SCALOPPINE AL LIMÓN

Texto de EnLaCocinaConMarco 
Composición de Fiorediz 

¡El limón dona a este plato un sabor único!

DIFICULTAD: fácil

TIEMPO: 5 minutos

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 4 lonchas de ternera
- 50 ml zumo de limón
- 2 cdas. Harina 00
- 40 g Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Ponemos nuestras lonchas entre dos hojas de papel para hornear y las aplanamos con un martillo para carne.

Enharinamos las lonchas de carne, y retiramos el exceso de harina.

Disolvemos la mantequilla dentro de una sartén grande, a fuego dulce. Una vez derretida subimos el fuego y agregamos nuestras lonchas de carne.

Doramos la carne un minuto por lado y la salpimentamos.

Volvemos a bajar el fuego y agregamos el jugo de limón.

Cocinamos a fuego lento durante un par de minutos, el tiempo suficiente para que la salsa se espese.

Apagamos el fuego y servimos de inmediato, las escalopines al limón hay que gozarlas de inmediato antes que se enfríen *Marco*

CONSEJOS:

Si te gusta el perejil, puedes perfumar tus escalopes para darle un toque verde al plato. También el cilantro puede ser una elección exótica muy interesante.

Para una versión **sin gluten**, enharina las lonchas con harina de maíz o almidón de arroz.



HAZ CLICK PARA VER
LA VIDEO RECETA

HUEVOS

CONOCERLOS PARA PASTEURIZARLOS



TÉCNICAS DE COCINA

VISITA SU PÁGINA

Escrito por:
Néstor Pereyra 
Chef y escritor

Hola a todos soy el chef Néstor y en este número te voy a contar sobre uno de los elementos pilares en la gastronomía.... El huevo. Acá te voy a contar el método para pasteurizarlo y así consumirlo con más tranquilidad, así como también te contaré de su composición. La pasteurización del huevo nos evitará contraer todo tipo de enfermedades que se originan por la ingesta del huevo crudo o mal cocido.

¿En qué consiste el proceso de pasteurización?

Los huevos en cascarón pasteurizados se calientan en baños de agua tibia con una temperatura y un tiempo controlados con el objetivo de neutralizar todas las bacterias que puedan estar presentes; sin embargo, mediante este proceso el huevo no se cocina

¿Cómo pasteurizar en casa?

Saca los huevos del refrigerador y déjalos aclimatarse a temperatura ambiente durante unos 20/30 minutos. En una olla calienta una cantidad de agua suficiente para sumergir los huevos que quieres pasteurizar. Cuando el agua llega a 62 °C (145 °F) pon los huevos enteros dentro del agua y controla el termómetro: durante 5 minutos la temperatura tendrá que quedarse constante entre 60 y 62 °C.

Para hacer esto, o esperaremos que la temperatura del agua suba otra vez a 62 °C (porque al poner los huevos a temperatura ambiente el agua se enfría ligeramente).

A nuestro lado debemos tener una taza con agua a temperatura ambiente. Cuando vemos que el agua de la olla empieza a subir a más de 62 °C, le agregamos un chorrito de esta otra agua. El agua que le agregamos no tiene que ser mucha porque la temperatura baja mucho, tiene que ser justo lo necesario para bajar la temperatura a 60 / 61 °C. Así seguimos durante 5 minutos.

Terminado el tiempo retiramos los huevos y los colocamos en un bol con agua fría.

Nuestros huevos están pasteurizados.

¿Pero por qué es tan importante alcanzar, mantener y no superar los 62 °C? Para responder a esta pregunta tenemos que analizar el huevo en todas sus partes, empezamos con la parte más externa y vamos, mano a mano hacia el centro.

1) Cutícula. La cutícula reviste completamente la cáscara y está compuesta por mucina. Su función es impedir el pasaje de microbios y bacterias al interior del huevo.



2) Cáscara: es constituida de carbonato cálcico. En su superficie hay numerosos poros que permiten el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior del huevo. Por esta razón es importante que los huevos se conserven lejos de malos olores.

3) Cámara de aire: parecida a una burbuja de aire, es en realidad un espacio que se forma entre las membranas del huevo. Su tamaño aumenta con el tiempo y, gracias a ella, podemos saber qué tan fresco es el huevo. ¡Es por esto que los huevos viejos flotan!

4) Membranas testáceas: son dos. La membrana exterior adhiere a la cáscara y la interior envuelve la clara. Entre ellas es donde se forma la cámara de aire.

5) Las chalazas. Se trata de dos filamentos que mantienen la yema del huevo en el centro de la clara. También las chalazas nos ayudan a saber qué tan fresco es un huevo. Cuanto más fresco, los filamentos serán más espesos.

6) Albumen o clara. es la parte clara del huevo y está compuesta por 90% de **agua**. El restante 10% son **proteínas** y **vitaminas**.

7) La yema. Está compuesta principalmente de **grasas**, proteínas, vitaminas A, B, D, E y minerales. El color de la yema depende de lo que ha alimentado a la gallina.

En el huevo hay diferentes proteínas y cada una coagula a diferentes temperaturas.

La ovotransferrina de la clara comienza a coagularse a los 62 °C y se convierte en un sólido blando a los 65 °C. En cambio, la yema se espesa a 65 °C y se solidifica a 70 °C.

Es por esta razón que, si queremos pasteurizar los huevos enteros sin cocinarlos, no podemos pasar los 62 °C. La temperatura de 61 °C, mantenida constante por 5 minutos, será suficiente para pasteurizar nuestros huevos.

Néstor



Los mejores vinos para Semana Santa



VISITA
SU PÁGINA

RÚBRICA DE VINOS CON ROSY



Escrito por:
Rosybel Rojas 
Periodista y Sommelier 

A la hora de elegir el vino perfecto para la comida de Pascua, hay que tener en cuenta algunos factores. ¿Vas a servir platos de pescado o algo más tradicional? ¿Buscas algo ligero y refrescante o un vino más robusto? Sean cuales sean tus preferencias, aquí tienes algunos vinos ideales para Pascua que de seguro gustarán a tus invitados.

Si vas a servir platos de pescado, el Sauvignon Blanc es una excelente elección. Con sus sabores frescos y refrescantes, el Sauvignon Blanc marida a la perfección con el marisco. Su acidez y sus notas cítricas contrastan perfectamente con los delicados sabores del pescado. Otra gran opción es el Chardonnay, que tiene más cuerpo y un sabor ligeramente mantecoso que combina muy bien con este tipo de plato.

Si buscas un plato de Pascua más tradicional, como un jamón o un asado, un Pinot Noir o un Cabernet Sauvignon son excelentes opciones. Ambos tintos tienen un final de cuerpo medio y un perfil de sabor robusto que resistirá los platos más contundentes. Para un sabor aún más atrevido, prueba un Syrah o un Zinfandel.

No importa en qué consista tu menú de Pascua, hay un vino perfecto para cada plato. Para que tus invitados queden

satisfechos, elige varias opciones para que todos encuentren algo que les guste. Desde el ligero y refrescante Sauvignon Blanc hasta el atrevido y corpulento Cabernet Sauvignon, seguro que encuentras los vinos ideales para tu almuerzo o cena de Pascua.

Y ¿Cuáles son los vinos más populares en Semana Santa?

Los vinos más consumidos durante la Semana Santa en todo el mundo son Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling, Garnacha, Syrah y Pinot Noir. Todos estos vinos tienen una acidez crujiente y refrescante que marida a la perfección con los delicados sabores del pescado.

Según un estudio reciente, se calcula que en Semana Santa se consumen más de 2.000 millones de hectolitros de vino en todo el mundo. Esta cifra es aun más impresionante si se tiene en cuenta que la Semana Santa solo representa alrededor del 3% del consumo total de vino del año.

En muchas partes del mundo, incluida **Europa, los vinos blancos son los más populares** para acompañar platos de pescado en Semana Santa. En Francia, por ejemplo, el Sauvignon Blanc es la elección preferida para acompañar platos de pescado más ligeros, mientras que el Pinot Grigio suele ser preferido para platos de pescado más contundentes. Del mismo modo, en Alemania, el Riesling es la opción más popular, mientras que en España, el Albariño es el favorito.

En **Estados Unidos, el Chardonnay** es, con diferencia, la opción más popular para acompañar platos de pescado durante la Semana Santa. Es un vino versátil que combina bien con una gran variedad de platos de pescado, desde el blanco hasta el salmón. Además, ofrece un bello equilibrio entre acidez y cuerpo que combina bien con muchas preparaciones.

En el **Mediterráneo, los vinos rosados**

son los preferidos. Este refrescante estilo de vino es un complemento perfecto para los sabores suaves de este tipo de plato, y es lo suficientemente ligero como para disfrutarlo durante toda la comida.

Así que, la próxima vez que planes un festín de marisco en Semana Santa, no dejes de hacerte con una botella de uno de estos vinos, ya sea blanco, tinto o rosado, y disfruta de una deliciosa comida con la familia y los amigos.

Rosy

Happy
Easter

CREME BRULÉE A LA VAINILLA

Texto de CocinaConMarco 

Composición de Fiorediz 

*Un delicioso postre fácil y rápido de preparar. La tapa dura de caramelo
esconde en su interior una crema aterciopelada*

DIFICULTAD: media

TIEMPO: 80 minutos

**INGREDIENTES PARA 6 COCOTTES
(cazuela de hierro fundido que resiste
altas temperaturas):**

- 500 g Nata fresca líquida
- 125 g Leche
- 8 Yemas
- 130 g Azúcar
- 1 vaina de vainilla

Para espolvorear

- 6 cdas. azúcar

PREPARACIÓN

Empezamos poniendo la leche y la nata en una olla pequeña. Agregamos el extracto vainilla o la vaina y llevamos a una ebullición muy suave.

Ponemos las yemas en un bol junto con el azúcar y mezclamos con un batidor

manual. No hay que batirlas sino simplemente removerlas.

Volvemos a la leche, cuando llega a ebullición retiramos la vaina de vainilla y vertemos lentamente en el bol con las yemas. Removemos hasta obtener una mezcla homogénea

Cogemos 6 cocottes de 150 ml y los rellenamos con la mezcla obtenida. Colocamos las cocotes en una bandeja de horno con los bordes altos y vertemos agua caliente hasta llegar a un tercio de la altura das cocottes.

Horneamos en horno precalentado a 140 °C durante unos 70 minutos o hasta cuando la superficie esté dorada y compacta.

Sacamos la bandeja del horno y

espolvoreamos la superficie con azúcar. La cantidad de azúcar es de una cucharada sopera por cada cocotte. Si quieres una capa más espesa puedes poner una cucharada y media.

Soplamos con un soplete de cocina hasta para obtener una capa crujiente y caramelizada.

¡Y nuestra creme brulée está lista para ser disfrutada!

¿Y si no tengo soplete de cocina?

Otra opción es colocar las cocottes en el horno, justo por debajo de la parrilla durante unos minutos. Tan pronto como se forme la costra en la creme brulée, la sacamos del horno y la dejamos enfriar un poquito antes de llevarla a la mesa.

Marco



Crema de castañas



VISITA LA PÁGINA
DE SOPHIE BEZZI



Hola a todos los Buengusteros, Me llamo Sophie Bezzi, soy una luxemburguesa de origen italiana que ama la cocina, isobre todo las verduras! Quiero compartir con ustedes mi receta de "vellutata di castagne"

DIFICULTAD: Fácil

TIEMPO: 45 minutos

INGREDIENTES PARA 1 PERSONA

- 100 g de castañas cocidas
- 150 g de calabacín
- 150 g de zanahoria
- 1/2 cebolla
- 250 ml de caldo de verduras
- 100 ml de leche de almendras
- Sal
- Pimienta
- Una cebolleta

PREPARACIÓN

1. Lavamos las zanahorias y el calabacín y los secamos.
2. Pelamos la zanahoria y la cortamos en cubitos y, del mismo tamaño, cortamos el calabacín y la cebolla.
3. Dorar la cebolla en una cacerola con un chorrito de aceite y luego añadir la zanahoria, el calabacín y las castañas.
4. Sofreír todo durante un par de minutos a fuego medio, revolviendo frecuentemente, luego agregar el caldo de verduras.

5. Cocinamos a fuego lento durante unos 30 minutos, cubriendo la sartén con una tapa.

6. Pasado el tiempo de cocción, añade la leche de almendras y licúa hasta obtener una crema espesa.

7. Vertemos la sopa en el plato, decorando con semillas de calabaza y cebolleta finamente picada. Servirla inmediatamente.

*¡Buen provecho!
Sophie Bezzi*

*¿Quieres ser el próximo protagonista de Buengusteros?
Mándame tu receta y fotos a marco@cocinacanmarco.com*



BUENGUSTEROS

REDACTOR – Renato Podo 

ASISTENTE EDITORIAL – Stefano Nuzzaci

INTERNO – Evaristo Spedicato

GRAPHIC DESIGNER – Iryna Maday

CHEF – EnlaCocinaConMarco 

AUTOR – Marco Giancane

FOTÓGRAFA – Fiorella Díaz @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