

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

REVISTA PARA CURIOSOS Y HAMBRIENTOS

# BUENGUSTEROS

NÚMERO 25 | MAYO 2023

viaje  
gastronómico  
a Oporto

*Buñuelos de  
bacalao*

**NY**  
Cheesecake  
vegano

**NÚMERO ESPECIAL**  
DEDICADO A OPORTO Y A SU GASTRONOMÍA

## A descubrir Portugal

Portugal es un país lleno de historia, paisajes hermosos, platos de mucho sabor y vinos generosos. Para descubrir mejor este país encantador, y saborear a pleno todos los platos, he viajado varias veces, enfocándome cada vez en una área geográfica distinta.

En este número de BUENGUSTEROS les hablaremos de la ciudad de Oporto y recorreremos sus calles en búsqueda de los lugares más hermosos y restaurantes y tabernas más fascinantes de la ciudad (pág. 10).

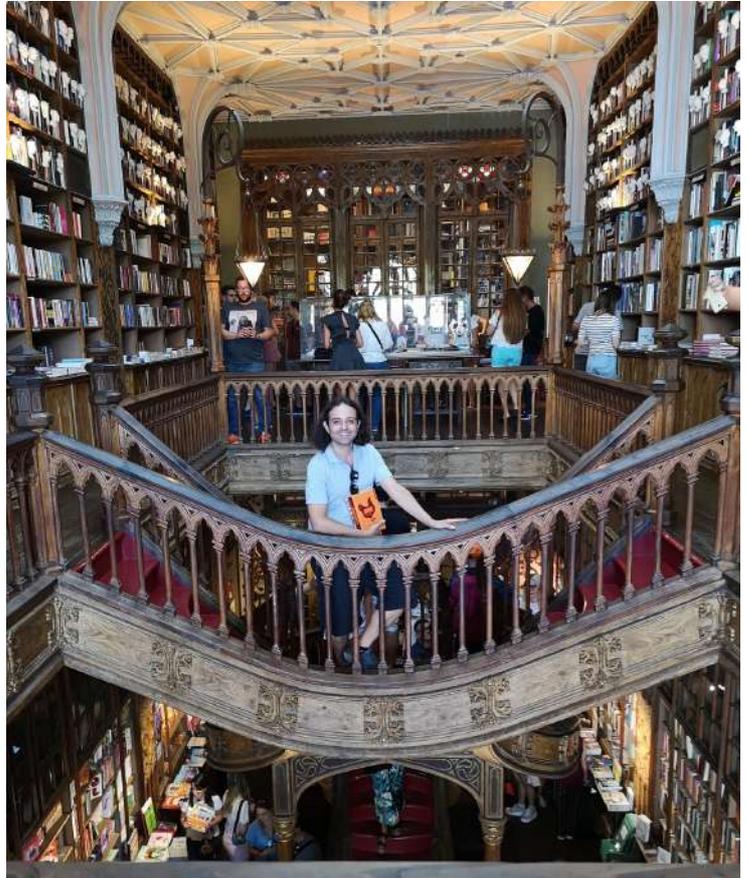
Nuestra sommelier Rosy nos enseñará todo a propósito del Oporto, un vino fortificado portugués producido exclusivamente a partir de uvas de la región del Duero, cerca a la ciudad de Oporto (pág. 16)

También nuestro menú este mes está inspirado a la ciudad de Oporto con recetas como la pasta a la portuguesa (pág. 4), los buñuelos de bacalao (pág. 13) y la mermelada de cebolla al vino Oporto (pág. 18)

Regresando de Portugal, tenemos a nuestra querida Martina que nos sorprende con un delicioso NY Cheesecake (pág. 8)

El chef Néstor este mes nos enseña todos los cortes más importantes de los vegetales (pág. 14), una clase de técnica de cocina muy importante para todos los aficionados de la gastronomía.

Y, como todos los meses, tenemos la rúbrica del lector. Este mes Josefina, desde Rosario, Argentina, nos enseña a preparar su receta secreta de torta "chocomousse" al coco (pág. 19)



Comprando libros de cocina en la librería Lello

¿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](mailto:marco@cocinaconmarco.com)  
Toma fotos del plato y de ti mientras estás cocinando. ¡Las más originales serán publicadas en Buengusteros!

Que disfruten de este hermoso mayo, ¡nos vemos el próximo mes!

  
MARCO GIANCANE  
AUTOR

## ÍNDICE



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

**16 Vino Oporto**  
descubre la rica historia y sabores únicos de este vino

**19 Torta Chocomousse**  
con base de coco

**10 Oporto**  
una ciudad llena de sabor y tradición

**14 Cortes de los vegetales**  
que realzan el sabor y aroma en toda preparación

**18 Mermelada de cebolla roja**  
con vino oporto

# Pasta a la portuguesa



VISITA LA PÁGINA  
DE MARCO

Receta de Cocina Con Marco   
Composición Fiorediz 

*Una receta de orígenes inciertos pero que por sus ingredientes recuerda mucho a la cocina portuguesa. ¿Podemos decir que es un tributo italiano a la cocina portuguesa?*

**DIFICULTAD:** Fácil

**TIEMPO:** 25 minutos

## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

200 g Pasta penne  
150 g pimientos rojos  
½ cebolla  
4 Anchoas en aceite  
300 ml Salsa de tomate  
1 hoja de laurel  
70 ml Vino blanco seco  
3 cdas. Aceite de oliva virgen extra  
Sal al gusto  
Perejil al gusto

## PREPARACIÓN

**Pelamos** y picamos finamente la cebolla. En una sartén ponemos la cebolla, el aceite, la hoja de laurel y cocinamos a fuego lento durante un par de minutos.

**Agregamos** las anchoas y seguimos cocinando, a fuego lento, durante un par de minutos más.

**Cortamos** el pimiento en tiras, quitamos las semillas y los filamentos blancos. Agregamos las tiras a la salsa.

**Cocinamos** el todo durante 5 minutos y agregamos el vino blanco. Dejamos evaporar completamente, añadimos la salsa de tomate y seguimos cocinando por 10 minutos.

**Ponemos** a hervir abundante agua con sal y cocinamos la pasta durante el tiempo indicado en el paquete. Cuando la pasta está lista quitamos la hoja de laurel de la salsa.

**Escurrimos** la pasta todavía "al dente" y la agregamos a la salsa. Agregamos perejil recién troceado y saltemos unos instantes antes de servir.

¡Buen provecho!

*Marco*

## Tips

El plato se puede decorar con unas hojas de albahaca o de perejil y agregarle un toque picante con unas guindillas





## CANADÁ



**SASKATOON BERRY:** Sus bayas se usan para preparar bebidas, mermeladas y tortas y en recetas de platos típicos como el pemmican



**BATATAS:** ricas en vitamina A, se utilizan en muchas recetas. Fritas y espolvoreadas con azúcar son un postre delicioso.



**TRUCHA ARCOÍRIS** (*Oncorhynchus mykiss*): Su piel lleva los hermosos colores del arcoíris y es originaria de la costa noroeste



Felipe Britz

Producción  
de **TEMPO**

## ARGENTINA



**POMELO:** originario de la zona norte del país se consigue el tradicional amarillo o el rosado. Su sabor amargo es muy característico y refrescante



**BERENJENAS:** se la cultiva en las zonas centro/sur del país y se consumen de varias formas: en escabeche, empanadas como milanesas, y en salteados al wok.



**SALMÓN BLANCO** (*Pseudoperca semifasciata*): también conocido como falso salmón, se caracteriza por poseer mucha carne y de color bien blanco, son ideales para hacer ceviche



Néstor

# ITALIA



**NÍSPERO:** llegó de Japón muchos años atrás y hoy es la fruta que anticipa el verano



**CHÍCHAROS:** el mejor mes para comerlos frescos. ¿No me digas que solo los probaste congelados!?



**GAMBA ROSADA** (*Parapenaeus longirostris*): sabor fino, tamaño pequeño, adictivos.

ctos  
ORADA



cocinaconmarco



kumitalia

# JAPÓN



**YABURI:** para que sean más ricos dejan un solo melón por planta



**KOGOMI:** estos gérmenes de helechos tienen un sabor fresco, herbáceo terroso, de nuez y ligeramente amargos.



**UCHIWA** (*Ibacus ciliatus*): son crustáceos tan grandes que los llaman gambas pantuflas

# NY CHEESECAKE



Texto y foto de  Martina DiBernardo 

**VISITA LA PÁGINA DE MARTINA**

*Cuando elegí ser vegana, mi mamá no estuvo de acuerdo y vio "tristeza" en mis platos. Cuando hice este pastel por primera vez, mi mamá me preguntó: "¿me lo prepararás cuando venga a visitarte?"; por primera vez fue tentada por uno de mis platos. Esa fue la primera de muchas veces, ahora mi mamá apoya mi elección y también trata de adoptar este estilo de vida. Por eso, para el mes del Día de la Madre, quiero regalarle esta receta especial.*

**DIFICULTAD:** media

**TIEMPO:** 60 - 70 minutos

## INGREDIENTES

- 100 g de galletas
- 50 g de crema de avellanas
- 100 g de anacardos remojados durante 6 horas
- 100 g de tofu fresco
- 75 g de leche vegetal
- 60 g de agua de coco\*
- 100 g de crema de coco\*
- Jugo y ralladura de un limón
- 7 g de Maicena
- 2 g de Agar Agar
- Semillas de una vaina de vainilla

\*Refrigerar la lata de leche de coco durante la noche sin agitar; abrir la lata y tomar 100 g de crema (la parte

más grasa) y 60 g de la parte líquida.

## PREPARACIÓN

Encender el horno a 180 grados estáticos.

Prepara la base pulverizando las galletas y mezclándolas con la crema de avellanas; tomar 90 g de esta mezcla y compactarlos en el fondo del molde (12 cm) bien forrado con papel de horno.

Para la crema: escurrir los anacardos y verter en una licuadora, junto con el tofu, la leche, el agua de coco, la crema de coco, el jugo y la ralladura de limón y las semillas de vainilla; una vez que haya obtenido una crema suave, agregue la maicena y el agar agar y mezcle nuevamente.

Verter la crema en el molde y hornear durante 40-50 minutos. El NY

Cheesecake está listo cuando esté dorado en la superficie, firme en los bordes y ligeramente blando en el centro.

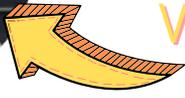
Deje que el NY Cheesecake se enfríe durante una hora a temperatura ambiente y luego, al menos otras tres horas en la nevera. Retire suavemente del molde y decore con mermelada de frutos del bosque.

¡Este pastel sorprenderá a todos!

*Martina*



# Oporto



## VISITA SUS PÁGINAS

*Una ciudad llena de sabor y tradición, con una rica variedad de platos y productos locales para satisfacer a cualquier paladar. No te pierdas la oportunidad de probar los platos emblemáticos de la ciudad, visitar sus bodegas de vino y explorar los mercados y pastelerías locales.*

Bienvenidos a Oporto, una ciudad llena de sabor y tradición gastronómica. Con su ubicación privilegiada en la costa atlántica de Portugal, Oporto ofrece una gran variedad de platos del mar, así como delicias de la cocina portuguesa tradicional. En este viaje gastronómico exploraremos los platos más importantes de la cocina de Oporto, los mejores restaurantes de la ciudad y sus platos banderas, así como los lugares más importantes para visitar si eres apasionado de la cocina.

Comenzaremos con la **zona histórica** de la ciudad, el casco antiguo de Oporto. Aquí se pueden encontrar edificios y calles empedradas, con siglos de historia. La Torre de los Clérigos es uno de los monumentos más emblemáticos de la ciudad y ofrece una vista panorámica impresionante del centro histórico. Otro lugar que no te puedes perder es la Catedral de

Oporto, un imponente edificio románico que data del siglo XII.

Continuando nuestro recorrido por la ciudad, llegamos al barrio de Ribeira, situado en la orilla del río Duero. Aquí se pueden encontrar coloridas casas y callejuelas llenas de vida, y una gran cantidad de restaurantes y bares para disfrutar de la gastronomía local. Además, en Ribeira se encuentra el Puente de Luis I, una estructura de hierro que conecta la ciudad con Vila Nova de Gaia, y que ofrece vistas impresionantes del río y los alrededores.

Una de las mayores atracciones turísticas de Oporto son las **bodegas de vino**, situadas en la orilla sur del río Duero. Estas bodegas han estado produciendo vino de Oporto durante más de 300 años, y son un lugar ideal para descubrir la historia y el proceso de producción de este vino icónico. Las bodegas más famosas

Texto de CocinaConMarco   
Composición Fiorediz 



*En la maleta no olvides:*

- ✓ Zapatillas cómodas
- ✓ Rompevientos
- ✓ Crema solar



**Anochecer desde Jardim do Morro**



**Puente Dom Luís I**



**Azulejos Estación - Sao Bento**

incluyen Taylors, Sandeman y Graham's, y ofrecen visitas guiadas y degustaciones.

Si te gusta la cultura y el arte, Oporto es un lugar ideal para ti. El Museo de Arte Contemporáneo de Serralves es uno de los museos más importantes de Portugal y ofrece una amplia variedad de exposiciones y eventos. También recomendamos el Museo Nacional Soares dos Reis, que alberga una importante colección de arte portugués e internacional.

### El encanto histórico de los tranvías de Oporto

Los tranvías de Oporto son un verdadero tesoro histórico y cultural de la ciudad. Desde que comenzaron a operar en 1872, han sido un medio de transporte fundamental para los habitantes locales y una atracción turística popular para los visitantes de todo el mundo.

Los tranvías de Oporto son una parte integral de la identidad de la ciudad. Conocidos localmente como "el eléctrico", estos icónicos vehículos de color amarillo brillante son una vista común en las calles de Oporto. Los tranvías atraviesan los barrios más antiguos y pintorescos de la ciudad, como Ribeira y Miragaia, y ofrecen una vista única de la ciudad.

A bordo de un tranvía, los pasajeros pueden disfrutar de un viaje nostálgico por los lugares más emblemáticos de la ciudad, como la Torre dos Clérigos y el Puente de Dom Luís I. Los tranvías también son una forma conveniente de llegar a lugares más alejados del centro de la ciudad, como el barrio de Foz y la playa de Matosinhos.

Además de ser un medio de transporte práctico, los tranvías de Oporto son una atracción turística en sí mismos. Cada tranvía es único, con su propia historia y decoración interior. Algunos de los tranvías más antiguos aún están en funcionamiento y han sido restaurados para mantener su encanto histórico y su belleza original. Los tranvías también son una forma accesible de conocer la cultura y la historia de la ciudad.

Muchos de los conductores de los tranvías son locales y están más que felices de compartir sus conocimientos sobre la ciudad con los pasajeros. Los tranvías son una forma interactiva y única de aprender sobre la ciudad y sus habitantes.

### La librería Lello en Oporto: una joya literaria

Ubicada en el corazón de la ciudad de Oporto, la librería Lello es uno de los tesoros más preciados de la literatura en todo el mundo. Fundada en 1906 por los hermanos José y Antonio Lello, esta biblioteca de estilo neogótico es considerada por muchos como una de las librerías más hermosas del mundo.

La fachada de la librería Lello es impresionante, con su torre de estilo gótico y su decoración Art Nouveau. El techo está decorado con paneles de madera tallada, mientras que las paredes están cubiertas con estantes de libros de madera oscura que se extienden hasta el techo. El piso de madera pulida y los detalles de hierro forjado completan la sensación de estar en una biblioteca de otro mundo.

La librería Lello es más que un lugar para comprar libros. Es un lugar para sumergirse en la literatura y en la historia de la ciudad de Oporto. Los visitantes pueden explorar los estantes del local, hojear libros antiguos y descubrir nuevas lecturas. También pueden sentarse en uno de los cómodos sillones de cuero y disfrutar de la tranquilidad del ambiente mientras leen.

Pero la librería Lello no solo es un lugar para disfrutar de la literatura. También es un hito turístico popular en Oporto, que atrae a miles de visitantes de todo el mundo cada año. Los turistas pueden unirse a un tour guiado para aprender más sobre la historia de la librería y explorar algunos de sus rincones más escondidos.

La librería Lello también ha inspirado a escritores y artistas durante décadas. Se dice que fue la inspiración para la librería en la



Cantina



Librería Lello



Jardim do Morro



Puente Dom Luís I

famosa serie de libros de Harry Potter de J.K. Rowling. Los fans de la serie a menudo visitan la librería en busca de la famosa escalera central que se parece a la que aparece en los libros.

### La cocina de Oporto

La cocina de Oporto es conocida por el uso de ingredientes frescos y sabrosos y una mezcla de influencias portuguesas, españolas y africanas. Los platos más famosos incluyen el **bacalao**, el **pulpo** y el **arroz con marisco**. Sin embargo, no podemos hablar de la cocina de Oporto sin mencionar su plato más emblemático, la **francesinha**. Este sándwich gigante de jamón, salchicha, carne y queso, bañado en una salsa espesa y picante, es un verdadero deleite para los amantes de la comida abundante.

Si quieres probar la mejor francesinha de la ciudad, tienes que ir al **restaurante Santiago**, un local tradicional que lleva más de 60 años sirviendo este plato. Otro restaurante que no puedes perderte es Casa Guedes, conocido por su bocadillo de cerdo asado con queso de la Sierra de Estrella y un toque de miel. También recomendamos O Paparico, un elegante restaurante con estrellas Michelin, que ofrece una cocina refinada y moderna con influencias portuguesas.

Si quieres disfrutar de la cocina de Oporto de una manera más informal, no te pierdas el **mercado de Bolhão**, un mercado tradicional con una gran variedad de productos frescos y deliciosos. Aquí puedes probar una amplia gama de quesos, embutidos y panes locales, así como pescados y mariscos frescos.

Otras atracciones culinarias que no te puedes perder son las **pastelerías tradicionales de Oporto**, que ofrecen una gran variedad de pasteles y dulces locales. Entre las opciones más populares se encuentran los **pasteles de nata**, los pasteles de almendra y el bollo de arroz. No te pierdas la pastelería de Confeitaria do Bolhão, que ha estado sirviendo delicias desde 1896.

Que tengas un bonito viaje

*Marco*



Sardinhas



Pasteis de nata



Buñuelos bacalao



Francesinha con salsa a la cerveza



# BUÑUELOS de BACALAO



Texto de  
**EnLaCocinaConMarco**   
Composición de **Florediz** 

*Los pastéis de bacalhau o buñuelos de bacalao, son un plato maravilloso de la cocina portuguesa, capaces de hacerte volver con los recuerdos a las coloradas colinas de Oporto*

**DIFICULTAD:** medio

**TIEMPO:** 45 minutos

**INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:**

- 500 gr de papas
- 500 g de bacalao remojado
- 2 huevos
- Sal a gusto
- Manojito de perejil
- Pimienta al gusto
- 1 cebolla pequeña
- 2 hojas de laurel
- Aceite vegetal para freír

## PREPARACIÓN

**Lavamos** las papas y las cocemos en agua cubriéndolas completamente. Dependiendo del tamaño, las papas se cocinarán entre 20 y 30 minutos. Escurrimos bien y las pasamos por la prensa cuando todavía están hirvientes. No es necesario pelarlas antes porque las cáscaras se quedarán atrapadas en el prensa papas.

**Hervimos** el bacalao desalado en una olla con agua y dos hojas de laurel durante 10 minutos. Escurrimos y laminamos el bacalao eliminando la piel y las espinas.

**Colocamos** en una cazuela el aceite, la cebolla, el ajo y hacemos dorar a fuego dulce. A parte, en otro recipiente, ponemos la papa, el bacalao desmigado, el preparado anterior y el perejil picado. Añadimos los huevos uno a uno, verificando la consistencia del preparado. Removemos bien y rectificamos los condimentos de sal y pimienta.

**Moldeamos** con la ayuda de dos cucharas los buñuelos y los freímos en aceite caliente, teniendo el cuidado de freír pocos buñuelos al mismo tiempo. La temperatura del aceite para una cocción ideal es 170 °C.

**Giramos** los buñuelos en el aceite caliente de manera que se cocinen por todos lados y los ponemos encima de papel absorbente. Servimos los buñuelos de bacalao calientes.

¡Buen provecho!

## DESALAR EL BACAO

Cepillamos el bacalao para quitar la primera capa de sal. Lavamos el pescado con cuidado y delicadeza con agua fría. Sumergimos el bacalao en un recipiente grande lleno de agua fría y dejamos en remojo durante 24/36 horas, teniendo cuidado de cambiar el agua cada 8 horas.

Pasado este tiempo nuestro bacalao estará desalado correctamente, listo para ser utilizado.

*Marco*



**HAZ CLICK PARA VER  
LA VIDEO RECETA**

# CORTES DE LAS VERDURAS



TÉCNICAS DE COCINA

VISITA SU PÁGINA

Escrito por:  
Néstor Pereyra   
Chef y escritor

Hola a todos soy el chef Néstor Pereyra, y hoy quiero acercarte una gran herramienta para entender un poco más este maravilloso mundo que es la gastronomía. Hablamos de todos los tipos de cortes que tienen los vegetales, aquellos que realzan el sabor y aroma a cada una de nuestras preparaciones... ¿Y por qué no ser la estrella principal en una gran comida?

Además, te van a servir para poder entender esos libros de gastronomía que no son de lenguaje cotidiano sino directamente van a los lenguajes técnicos... Ahora sí, vamos a ellos.

**Corte fileteado emince:** generalmente utilizado en las cebollas, puerros, tallos de verdeo, apio, repollo, hinojo etcétera. Se trata de cortar el vegetal a la mitad y luego en pequeñas láminas. Yo generalmente utilizo este corte para la cebolla en guisados, caramelizarla o simplemente para incluirla en una ensalada.

**Doble cincelado:** generalmente utilizado en ajos, en este caso sería adicionar un corte más al emince, generalmente se lo conoce como picar las verduras, ya que quedan en cubos pequeños. Te recomiendo usarlos en salteados para la

preparación de la salsa de pizza o también en relleno de carnes al horno

**Torneado:** es en realidad darle forma al vegetal y no un corte precisamente. Se lo utiliza mera y exclusivamente para fines estéticos y de terminación de platos. Dentro de los cursos de gastronomía el torneado de vegetales es una materia aparte. Generalmente lo utilizamos en zanahorias, rábanos, pepinos, calabacines...

**Vichy:** es otro de los cortes más utilizados en la gastronomía, aplicándolos en vegetales como pepinos, calabacines, etc.. son cortes cilíndricos de poco espesor que nos sirven para agregar estos vegetales en ensaladas.

**Corte en bastones:** es el más común y tiene muchas sub variantes. Es de 6 cm de largo aproximadamente. Generalmente se los utiliza en

guarniciones con abundantes vegetales. Sus diferentes variantes son:

**1) Para vegetales:** Jardinera (4 mm de espesor), Juliana (1 mm de espesor).

**2) Para las papas en particular:** Pont neuf (1 cm de espesor), Mignonnette (6 mm de espesor) o Paille (1 mm de espesor - las conocidas papas pay)

**Concasse:** es un corte exclusivo para tomates y consiste en pequeños cubos de tomates previamente pelados y sin semillas. Son cubos muy pequeños y en mi caso los utilizo muy seguido para hacer salsa o también con el agregado de almíbar y espesantes para crear un dulce sólido muy parecido a los que se realizan con membrillo o batata. Este dulce no posee acidez dado que al no trabajar al tomate con la piel y las semillas pierde mucho de su Ph natural.

**Cortes de cubos:** partiendo del corte de bastones se le hace una nueva serie de cortes al vegetal dándole la forma de cubos generalmente utilizados para zanahorias y tienen diversos nombres y usos, dependiendo del tipo de preparación en la que deseamos utilizarlos. A saber:

🟡 **Mireproix:** son cubos de 1 cm de lado utilizado en guisados donde necesitan alta cocción

🟡 **Macedonia:** son cubos de 4 mm de lado que se pueden utilizar en salteados

🟡 **Brunoise:** son cubos pequeños de 1 mm de lado para rellenos o salteados de poca cocción.

**Chifonnade:** utilizado en todas las verduras de hojas, es un corte simple que consiste en enrollar la hoja de la verdura formando un cilindro y luego practicarle cortes de 2 mm. Es un corte que lo podés usar para ensaladas de lechuga, achicoria, rúcula, kale o bien acelga o espinaca que se pueden saltear conjuntamente con ajo y cebolla doble cincelado con morrón en brunoise para utilizarlos como relleno de una exquisita tarta de verduras.

**Biaus:** es uno de los cortes más clásicos, pero a su vez de los menos utilizados, y consiste en cortar el vegetal en tiras, pero no esta vez en forma recta al tallo o al vegetal directamente sino en forma oblicua, esto nos proporciona una mayor longitud y una forma más ovalada. Es un corte que nos ayuda para que nuestros platos sean más estéticos.

Estos son los cortes más utilizados en la gastronomía, por supuesto hay muchos más, pero estos son los que considero necesarios para poder adentrarnos aún más en este maravilloso mundo que es la gastronomía. Si se tiene

en cuenta el buen manejo de un cuchillo de corte, así como también su filo y realizar el corte lo más aproximado posible a las medidas, nos dará no solo un impacto estético a la preparación sino que nos proporcionará una coexistencia de sabores y aromas propios de que todo se está cocinando al mismo tiempo y no tendremos una cocción despareja.

*Néstor*



# La rica historia y sabores únicos del vino de Oporto



VISITA  
SU PÁGINA

RÚBRICA DE VINOS CON ROSY

Escrito por:  
**Rosybel Rojas**   
Periodista y Sommelier 

El vino de Oporto se empezó a producir a finales del siglo XVII en la región de Douro en Portugal. En ese momento, los vinos producidos en la región no eran muy conocidos fuera de Portugal.

Sin embargo, todo cambió cuando los comerciantes ingleses descubrieron el sabor del vino de Oporto y comenzaron a importarlo a Inglaterra. El vino de Oporto se convirtió rápidamente en un éxito en Inglaterra y en otros países europeos. A medida que la demanda de vino de Oporto aumentaba, los productores portugueses comenzaron a fortificar el vino con brandy para que pudiera soportar el largo viaje a Inglaterra sin estropearse. Este proceso de fortificación también dio lugar a los diferentes estilos de vino de Oporto que conocemos hoy en día.

## ¿Conoces los principales tipos de vino de Oporto?

El vino de Oporto se produce en varios estilos diferentes, cada uno con su propio sabor y características únicas. Los tres estilos principales de vino de Oporto son Tawny, Ruby y Blanco.

El vino de Oporto Tawny es un vino de color caoba rojizo que se envejece en barricas de roble durante varios años.

Este proceso de envejecimiento le da al vino su sabor característico a nuez, frutos secos y caramelo. En el mundo de los Oporto Tawny existe una gran amplitud de tiempos de envejecimiento y se clasifican por su edad en Oporto Tawny de 5, 10, 20, 30 o incluso 40 años. El vino de Oporto Ruby es un vino más joven, de color violáceo, rico y con recuerdos especiados y de frutos rojos; es el resultado de la mezcla de varias cosechas y de 2 o 3 años de añejamiento en grandes fudres de roble antes de su embotellado. Es un vino de sabor más afrutado y una textura suave, más dulce. El estilo perfecto para iniciarse en los oportos.

El vino de Oporto Blanco es de los más raros de encontrar. Es un vino fortificado que se hace con uvas blancas y que envejece en barricas de roble. En comparación, es más ligero que el Tawny y el Ruby, y suele tener una acidez refrescante. Existen tanto en versión joven como envejecidos. Se

caracterizan por sus aromas a frutos secos y cítricos, resultando ideales como aperitivos si se sirven a baja temperatura.

## Pero hay más... LBV, Vintage y Cosecha

Además de los estilos principales de Tawny, Ruby y Blanco, también hay otros estilos de vino de Oporto que son menos conocidos pero igual de deliciosos. Estos incluyen el Late Bottled Vintage (LBV), el Vintage y el Cosecha.

El vino de Oporto LBV es un vino de Oporto de alta calidad que se produce a partir de una sola cosecha y se embotella después de cuatro a seis años de envejecimiento. Es un vino de Oporto muy aromático y afrutado, con un sabor suave y equilibrado.

El vino de Oporto Vintage es un vino de Oporto de alta calidad que se produce a partir de uvas de una sola cosecha excepcional. Se embotella después de dos a tres años de envejecimiento y puede envejecer en botella durante décadas. El vino de Oporto Vintage tiene

un sabor intenso y complejo, con notas de frutos rojos, especias y chocolate.

El vino de Oporto Cosecha es un vino de Oporto de alta calidad que se produce a partir de uvas de una sola cosecha excepcional. Se embotella después de un mínimo de siete años de envejecimiento en barricas. El vino de Oporto Cosecha es un vino de Oporto muy elegante y complejo, con notas de frutos secos y especias.

Y no olvides que...

El vino de Oporto es un vino muy versátil que se puede disfrutar solo o con una variedad de alimentos. Algunas de las mejores combinaciones con el vino de Oporto incluyen queso azul, chocolate negro, frutos secos y carnes rojas. También es un buen vino para combinar con postres, especialmente aquellos que contienen frutas. Hay que destacar que es un vino único en el mundo, con una larga historia y sabores particulares. En fin, ha sido perfeccionado a lo largo de los siglos y se ha convertido en un verdadero tesoro de Portugal. Si aún no has probado el vino de Oporto, ¡no esperes más! Descubre la rica historia y los sabores únicos del vino de Oporto hoy mismo.

Dato curioso: El nombre portugués para el vino de Oporto es "Vinho do Porto". Es importante tener en cuenta que el término "Porto" se refiere a la ciudad de Oporto en Portugal, donde el vino de Oporto se embotella y se envía al extranjero. El vino de Oporto se produce en la región del Douro, que está situada en el norte de Portugal, a unos 100 kilómetros al este de Oporto.

*Rosy*



# MERMELADA de CEBOLLA ROJA CON VINO OPORTO

*El sabor de esta mermelada es aromático y muy particular. Es ideal para una mesa de quesos y también dentro de hamburguesas gourmet.*

**DIFICULTAD:** fácil

**TIEMPO:** 45 minutos + 3 h maceración

## INGREDIENTES PARA 3 FRASCOS

- 1 kg cebollas rojas
- 400 g azúcar morena
- 100 ml Vino oporto

## Para espolvorear

- 6 cdas. azúcar

## PREPARACIÓN

**Empezamos** pelando las cebollas y partiéndolas a la mitad.

Cada mitad, la cortamos en rodajas finas y las ponemos dentro de un bol.

Agregamos azúcar morena y el vino oporto.

**Removemos** dulcemente para amalgamar todo y dejamos macerar durante 3 horas. Durante este tiempo vamos a remover de vez en cuando de manera que todo el jugo que irá soltando lentamente la cebolla disuelva el azúcar.

**Vertemos** nuestro preparado en una olla pequeña y lo cocinamos a fuego lento durante 45 minutos.

Cuando nuestra mermelada haya alcanzado una buena consistencia espesa, la vertemos, todavía hirviendo,

dentro en un frasco y lo cerramos bien. ¡Una vez enfriada, nuestra mermelada de cebolla roja está lista para disfrutar o guardar en el refrigerador por un par de meses!

**TIPS:** Si piensas guardar la mermelada por más de 2 meses, te recomiendo pasteurizarla a baño María: Sumergimos los frascos de mermelada dentro de una olla con agua que cubra completamente el frasco y hervimos durante 30 minutos. De esta forma podremos conservar la mermelada durante unos dos años.

Marco



# Torta Chocomousse



VISITA LA PÁGINA  
DE JOSEFINA



*¡Hola a todos! Me llamo Josefina y soy de Rosario, Argentina. Soy ingeniera civil amante de la cocina y de comer bien. Les quiero compartir esta receta porque creo que cocinar rico y sano es súper fácil y es lo que trato de mostrarles en mi cuenta.*

*¡Espero que la disfruten!*

**DIFICULTAD:** Fácil  
**TIEMPO:** 45 minutos

## INGREDIENTES PARA LA MASA

- 1 taza y media de coco rallado
- Media taza de harina de almendras (podés reemplazar con harina de arroz integral o harina de coco)
- 2 huevos
- Stevia a gusto

## PREPARACIÓN

Mezclás todos los ingredientes hasta formar una masa. La distribuís en una fuente y apretás con los dedos hasta que quede de 1 cm de espesor.

Horneás durante 15 minutos (mantenete cerca porque se cocina rápido).

## INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 1 boniato, lo hacés al horno entero con la cáscara.
- 2 cucharadas de cacao 100%
- 1 cucharada de aceite de coco
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- 10 dátiles previamente hidratados y sin el carozo.

## PREPARACIÓN

Pelar el boniato para sacarle el puré y poner todos los ingredientes en la procesadora. Mixear hasta que quede homogéneo. Esta mezcla la volcás sobre la masa ya cocida, y listo.

*¡Buen provecho!  
Josefina*



*¿Quieres ser el próximo protagonista de Buengusteros?  
Mándame tu receta a [marco@cocinaconmarco.com](mailto:marco@cocinaconmarco.com)*



# 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](http://www.cocinaconmarco.com)

Por publicidad y preguntas escribe a CucinaConMarco a:

[marco@cocinaconmarco.com](mailto:marco@cocinaconmarco.com)

Via Zanoli, 9/3

20161 - Milán

Italia