



MARIDAJES DE HOY CON PLATOS NAVIDEÑOS DE TODA LA VIDA

Con la vista puesta en cenas de Navidad copiosas y opulentas, queremos no perder de vista la gastronomía más clásica y popular de nuestro recetario y que por supuesto repetiremos en varias ocasiones llegadas estas fechas, siempre acompañado de un maridaje que no faltara en todos los hogares y bolso de mujer previsora... un buen antiácido y sus correspondientes sales de frutas.

Cigalas del Atlántico a la plancha con Viña Muriel Blanco Reserva

Una buena forma de comenzar en cualquier mesa que se precie con uno de los crustáceos más aristocráticos de nuestros mares, que con un fuerte golpe de plancha y un chorreón de un buen aceite de oliva, combina a la perfección con este vino blanco 100% viura con fermentación del mosto flor en barricas de roble francés durante algo menos de un mes.

Centolla de la Ría Cocida con vino espumoso Eugenia de Txomin Etxaniz

Marisco de delicadeza absoluta y agradecido para cocinas no muy expertas, donde con abundante agua y bien de sal, nos aportará unos matices al fondo de la ría gallega que nos hace de gran acompañante a este Txakoli de Guetaria que con 15 meses de crianza en botella nos ofrece una burbuja muy fina y bien integrada.

Besugo al Horno con Tinto Rioja El Pacto Crianza 2011

Clásico entre los clásicos de nuestra cocina más popular, el Besugo al horno presentado con cebolla y patata bien pochada con un buen golpe de vino blanco seco, nos deleita con una carne sabrosa a la par de succulenta donde en cada bocado necesitamos un potente tempranillo que haga de compañero de viaje a los potentes sabores de nuestro pescado, sin quedar por encima de él.

Faisán al Horno con ciruelas y castañas con Prunotto Barolo 2010

Plato de caza anclado en los sabores más otoñales y propios del monte, con recuerdos a carnes prietas y con sabor, donde le vamos a dar un homenaje a este italiano potente obtenido de la fermentación de uva Nebbiolo en sus tres variedades, que nos van potenciar las especias como el clavo o la pimienta propio del guiso realizados con nuestra ave.



Cochinillo asado

Y para terminar este recorrido clásico por lo más granado de nuestras mesas en estas próximas navidades, no puede faltarnos ese cochinillo pequeñito de entre 5 y 6 kilos, que aún está tomando leche como alimento principal, con su piel bien tostada al horno, permitiendo que no se nos escapen los jugos de esta carne bien tierna, maridándolo con algo especial, un Albariño Pazo Pineiro 2010, con fermentación sobre lías y guarda en botella.

No dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en experiencias para regalar estas navidades a grupos y amigos.