



Los mejores postres con sus mejores combinaciones

En los últimos artículos nos hemos centrado en presentaros diferentes propuestas de maridajes con productos navideños típicos y alternativas diferentes, pero no queremos dejar de hacer referencia en estos últimos días de comidas opulentas y cargadas de todo aquello que normalmente nos cohibimos de tomar, a algo tan amado a la par de odiado, como son los dulces y postres.

Os presentamos postres, que nos hacen completar una buena comida pero sin dejar de disfrutar de una delicatessen gastronómica bien acompañada por un buen producto.

Helado de turrón de avellanas con vino dulce natural Colección Vivanco dulce de invierno 2011

Una propuesta fresca, con la que terminar una comida o cena potente y donde el helado nos ayuda a favorecer la digestión y el turrón de avellana completa nuestra necesidad de dulce, por lo que acompañarlo con un vino excesivamente dulzón haría que se nos garrapiñaran los dientes.

Por esto hemos elegido un vino dulce vendimiado con algo de “botrytis”, que no llega a tener caracteres de pasificación y nos aporta la acidez perfecta para combinar este postre.

Manzana Asada rellena con frutos secos y pasas con Sidra de Pera KOLSYRAD PÄRONDRYCK

Pues sí, aparte de que el nombre parezca que nos haga referencia a un mueble sueco de fácil montaje, estamos hablando de un producto de agricultura ecológica de IKEA FOOD. No, no nos hemos vuelto locos, es posible encontrar pequeñas joyitas en esta superficie que sin que se nos vayan de precio nos aporta un agradable carbónico muy ligero sin desbordarnos de dulzor para combinar a la perfección con el acaramelado de nuestra manzana reineta asada.

Melón al Elixir de Ron Legendario con Pedro Ximenez de Bodegas Spínola

Primo hermano de la clásica receta de melón al Oporto tan apreciado en la cocina francesa de hace unos años y perfecto tanto como entrada a una comida como para el final de la misma, lo modernizamos para no dejar de poner fruta en nuestra mesas estos días.

Maceramos unas bolitas de melón ligeramente dulce y no muy maduro durante unas doce horas en Ron y sin aporte de azúcar alguno. Luego lo servimos en la misma cascara del melón para que del mismo centro de la mesa nuestros invitados puedan ir pinchándolo, acompañándolo con una copita de Pedro Ximenez de Bodegas Ximenez-Spinola con un aporte azúcares y pasificación muy ligeros donde se aprecia fácilmente el buen hacer de esta familia desde hace años.

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