



(72) entre fogones

La golmajería del Rioja

Un recorrido dulce por los postres tradicionales y modernos que tienen como protagonista al vino de Rioja.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
Begoña García-Baquero Moneo

RECETA

Pan con vino y azúcar

INGREDIENTES

Pan
Vino
Azúcar

No tiene misterio. Se empapan las rebanadas de pan, mejor duro, en vino como si fueran unas torrijas y se espolvorean con azúcar.



RECETA

Arrope

INGREDIENTES

Un litro de mosto de vino sin fermentar

Se cuece el litro de mosto a fuego lento dando vueltas constantemente hasta que queda reducido a 250 cl. El producto final tiene un color ocre y una textura espesa y almibarada. Se sirve sobre pan y se puede añadir a la cocción trozos de calabaza o higos.



RECETA

Peras al vino

INGREDIENTES

12 peras de Rincón de Soto
1 cucharada de azúcar por cada pera
Una rama de canela
1 botella de Rioja
1 vaso de agua

Pelamos las peras, dejando el rabo, y las ponemos de pie en una cazuela alta. Lo ideal es que la cazuela sea del tamaño lo más ajustado posible para albergar 12 peras sin que sobre demasiado espacio.

Añadimos una cucharada de azúcar por cada pera y ponemos un par de trozos hermosos de canela. Añadimos vino hasta casi cubrirlas (debe asomar el rabito y algo más), un vaso de agua y cocemos a fuego medio hasta que la pera este hecha (Entre 20 y 30 minutos, más o menos). Deben quedar cocidas pero firmes, que no se deshagan al pincharlas, no es una compota.

Después, sacamos las peras de la cazuela y dejamos la salsa de vino en el fuego unos 10 minutos más para que se reduzca y se almbare. Se vuelven a meter en la cazuela y se sirven templadas.



RECETA

Helado de vino

(Receta de Jesús Sáez Monge)

INGREDIENTES

(las cantidades, el doble, en la receta original):

- 4 yemas de huevo
- 10 gr de azúcar invertido (imprescindible)
- 40 cl de vino tinto joven de la Denominación de Origen Rioja
- 100 gr de azúcar
- Una rama de canela
- La piel de medio limón en una monda
- Un trocito de jengibre fresco (yo hice trampas y utilicé una cucharita de jengibre en polvo)

La noche anterior a hacer el helado, ponemos un cazo el vino, con el azúcar, la canela, el limón y el jengibre y se lleva a ebullición. Se cuece durante unos diez minutos, hasta que evapore el alcohol y coja los aromas de la canela y el limón. Retiramos del fuego y dejamos infusionar. Pasados unos diez minutos, colamos el caldo.

En un bol, batimos las 4 yemas con el azúcar invertido y añadimos la mezcla de vino, mezclando bien.

Volvemos a poner la mezcla a fuego lento y calentamos sin que hierva y sin dejar de dar vueltas hasta que espese, como una natilla fina.

Dejamos enfriar y metemos en la nevera hasta el día siguiente, cuando mantecaremos la mezcla en la heladera, según instrucciones de la misma.





RECETA Gominolas de vino

INGREDIENTES

150 cl de vino tinto
5 hojas de gelatina neutra
200 gr de azúcar

Se hidratan las hojas de gelatina neutra. Aparte, diluimos el azúcar en el vino a fuego vivo. En cuanto dé el primer hervor, retiramos del fuego y añadimos las hojas de gelatina hidratadas. Damos vueltas hasta que se diluyan y vertemos en el molde.

Después de reposar en la nevera al menos 12 horas, las gominolas habrán cuajado pero tendrán textura de gelatina. Sin embargo, después de tres o cuatro días, pierden hidratación, y mejoran en textura, logrando una más similar a la gominota tradicional. Será el momento de cortarlas con la forma que queramos, rebozarlas en azúcar y ¡comerlas!



RECETA

Zurracapote

INGREDIENTES PARA MUCHAS PERSONAS

(Receta de la Academia
Riojana de Gastronomía)

16 litros de vino joven
2 kilos de azúcar
2 litros de agua
250 cl de agua
2 canelas en rama
5 limones

Se disuelve el azúcar en dos litros de agua y se deja enfriar y se añade al vino. Aparte, se cuece en un cuarto litro de agua un par de palos de canela en rama, echando el agua colada al vino. Se añade el zumo de cinco limones. Las cáscaras de los limones y la canela en rama cocida se envuelven en un paño limpio, se atan y se sumergen en el vino para que sigan dando gusto hasta que se considere que es suficiente.

