

AUSTRIA



VINO  
AUSTRIACO  
COCINA MEXICANA



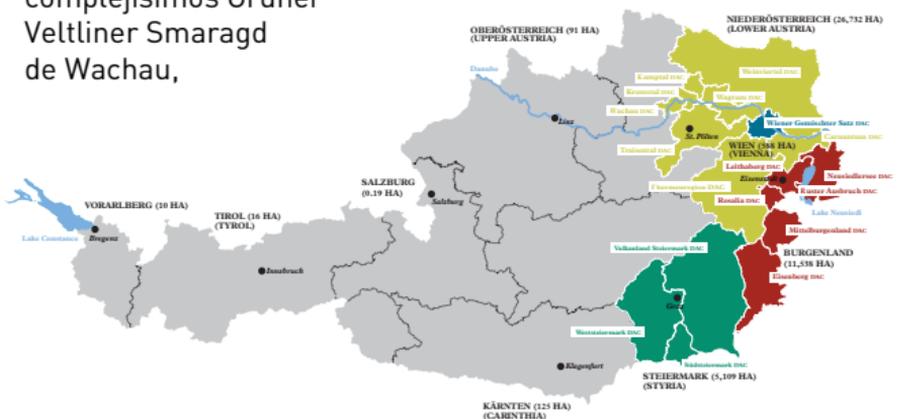
El vino ha formado parte crucial de la gastronomía austriaca desde hace varios años, y es totalmente natural en uno de los países que inicia a contar su historia vínica incluso previa a la influencia romana, pasando por el perfeccionamiento de técnicas en el campo provisto por los cistercienses, además de una innovación constante, incluyendo una de las primeras formas de “etiquetar” a un vino, al marcar ciertas barricas, destacando su estilo de vino; la evolución durante el Imperio Austro-Húngaro, e incluso, las primeras aplicaciones de la corriente biodinámica en los viñedos. El vino austriaco está siempre en constante movimiento, adaptación y reconversión. Una mezcla de tradición con la vanguardia, la vieja usanza y la tecnología.

Lo que encontrará en las próximas páginas es una guía general que buscará acercar una de las industrias vínicas más boyantes, con una de las gastronomías más complejas y diversas del mundo: el vino austriaco y la comida mexicana.

El vino en Austria puede ser tan sencillo o específico como uno desee profundizar en él. La producción se concentra en el lado este del país, con esencialmente 3 tipos de clima genéricos y un universo de suelos que influyen directamente en las características de los productos finales.

En un país donde la producción de vino blanco es preponderante, la cepa icónica y emblema es la siempre versátil Grüner Veltliner. Una fiesta de aromas cítricos, fresca interminable en boca, que se adapta a diferentes tipos de suelos y con base en ellos entrega características diferentes siempre. Probar un Grüner de diferentes partes de Austria lo embarcará en una montaña rusa de intensidades y paletas aromáticas. Es, sin lugar a duda, una cepa que ayuda a componer una serie amplia de los maridajes más deliciosos que uno puede probar.

Podemos decir de manera general, y sin buscar complicar la vida del lector, que los vinos que provienen de **(Niederösterreich)** son los más influidos por la cuenca del río Danubio, teniendo desde los complejíssimos Grüner Veltliner Smaragd de Wachau,



hasta los Riesling de clase mundial de Kamptal o los jugosos tintos de Zweigelt que provienen de Weinviertel. Sus diversos viñedos, enclavados en colinas e incluso terrazas que acompañan el caudal del mítico río, se basan en diferentes tipos de suelos y técnicas de conducción, lo cual permiten ser la región con mayor extensión de viñedos en todo el país.

En la zona de **Burgenland** podemos encontrar una gran diferencia entre el extremo norte y los viñedos del sur de esta región. Aquí nos alejamos un poco del río y dependemos mucho más de la cercanía con el lago Neusiedl. En este extremo este del país se producen una multitud de vinos de postre con diversas técnicas, ofreciendo así, las categorías más altas de dulzor que la pirámide de vinos de calidad austriacos pueden compartir con el consumidor. Pero no todo es azúcar, aquí también hay tintos que nos pueden volar la mente, como los Blaufränkisch de Letihagebirge.

**Steiermark**, hablamos de la zona más sur del sector este del país, la cual se ha convertido en una referencia obligada en la producción de Sauvignon Blanc de clase mundial. Los suelos que van desde el esquisto a los vestigios de arrecifes de coral, crean un mosaico de aromas e intensidades organolépticas que nos brindan vinos que van desde lo especiado a lo frutal, de lo intenso a lo delicado y de lo contundente a lo sutil. Aquí, además del Sauvignon, podemos encontrar un estilo muy particular de rosado: el Schilcher, estos rosés que pueden portar una considerable potencia, y que sin duda, son herramientas gastronómicas a considerar.

Y claramente no podríamos dar un repaso sencillo de las regiones sin hablar de una de las capitales europeas productivas de vino. **Viena** esconde uno de los secretos mejores compartidos de generación en generación, una joyita que brinda orgullo a sus productores, y que habla mucho del sincretismo y la ligereza de la capital para poder adaptarse a adversidades, con el objetivo de crear uno de los vinos más complejos y más disfrutables que este país tiene para nosotros: el Wiener Gemischter Satz. Este blend de diversas uvas nos permite acompañar la gastronomía local de esta ciudad cuyo corazón palpita con fuerza, tan es así que sus latidos hacen eco en diversas partes del mundo, y ahora lo acompañaremos con la cocina, las salsas, los ingredientes tan particulares de un país con tanta pasión por su alimento como lo es México.

Vinos deliciosos hechos por productores apasionados, platillos sinigual preparados por las cariñosas y experimentadas manos mexicanas, ¿qué podría salir mal?

# HISTORIA DEL CHILE EN MÉXICO

El chile es uno de los cultivos originarios de México y de los más importantes a nivel mundial. Sus distintas variedades se adaptan a diversos climas y tipos de suelo, lo que ha contribuido a su exitosa y amplia distribución geográfica. Los usos múltiples del chile y sus derivados datan desde la época prehispánica y van más allá de conformar un extraordinario condimento. Hoy, su producción y cultivo en México siguen siendo relevantes, aunque por factores biológicos y técnicos, el país se ha visto en desventaja principalmente frente a los productores asiáticos.

Junto con la calabaza, el maíz y el frijol, el chile conformó la base de la alimentación de las culturas de Mesoamérica. De acuerdo con los especialistas, el chile es originario de México. Evidencias arqueológicas han permitido estimar que este producto fue cultivado desde el año 7000 al 2555 a. C. en las regiones de Tehuacán, Puebla, y en Ocampo, Tamaulipas.

El chile cobró tal importancia que logró convertirse en uno de los tributos más solicitados en las diversas culturas indígenas, por lo que se puede suponer que los antiguos americanos que iniciaron la domesticación del chile lo hicieron con variedades picantes.

Los principales estados productores son: Chihuahua, Sinaloa, Guanajuato, Zacatecas y Sonora. Las variedades que más se cultivan son: jalapeño, serrano, poblano, pimiento morrón y habanero. En el país existen alrededor de 150 000 hectáreas sembradas con más de dos millones de toneladas anuales de chile seco y verde.



El país se divide en seis zonas productoras de chile verde, las cuales difieren entre sí por los tipos de chiles que se siembran.

En la zona del **Golfo (Veracruz y Tamaulipas)** se obtienen mayormente jalapeños y serranos; en el **sur (Yucatán y Tabasco)** hay jalapeños, costeños y habaneros; en la zona del **Bajío (Guanajuato, Jalisco y Michoacán)** se cultivan anchos, mulatos y pasilla; en la **Mesa Central (Puebla e Hidalgo)** se especializan en poblanos, miahuatecos y carricillos; en el **norte (Chihuahua y Zacatecas)** producen jalapeños, mirasol y anchos; y en la zona del **Pacífico Norte (Baja California, Sinaloa y Sonora)** tienen bell, anaheim, jalapeños y caribes.



**Jalapeño**

Golfo, Pacífico Norte,  
Norte y Sur



**Serrano**

Golfo



**Costeño**

Sur



**Habanero**

Sur



**Ancho**

Bajío y Norte



**Mulato**

Bajío



**Pasilla**

Bajío



**Poblano**

Mesa central



**Miahuateco**

Mesa central



**Carricillo**

Mesa central



**Mirasol**

Norte



**Bell**

Pacífico Norte



**Anaheim**

Pacífico Norte



**Caribe**

Pacífico Norte

# HISTORIA DEL MAÍZ EN MÉXICO

La planta fundamental en la alimentación de los antiguos mexicanos fue el maíz, quienes por esta razón lo consideraron como la materia de su propia carne; el cultivo intensivo de este cereal permitió el desarrollo y florecimiento de todas las civilizaciones precolombinas.

**La importancia del maíz en la dieta del mexicano persiste hasta la actualidad, ya que todos los días celebramos su existencia, degustando las aromáticas tortillas, o bien algunos de los sabrosos platillos con los que participa en nuestra cotidiana mesa.**

Los habitantes del centro de México, que hablaban náhuatl, le llamaron "centli", pero a partir de la conquista española, predominó "maíz", la palabra caribeña con la que designaban a esta planta en las Antillas.

El maíz pertenece al mundo de las gramíneas, que comprenden varios miles de especies agrupadas en unas veinte familias. Una de ellas es la familia maydece, que se divide en tres grandes grupos, uno de los cuales se integra por tres géneros: el género Zea, que es el maíz propiamente dicho, el género Euchicena que es el teosinte y el género Tripsacum, todos los cuales son originarios de América.

La agricultura del maíz determinó el exitoso proceso cultural que floreció inusualmente en el mundo de la época clásica (200 a.C.-700 d.C.), caracterizada por el surgimiento y el esplendor de urbes como Teotihuacán, Monte Albán, El Tajín, Palenque, Tikal y muchas otras del territorio mesoamericano. Estas capitales contaron con agricultores de tiempo completo, y la base de este proceso fue el cultivo intensivo del maíz. La acumulación del grano permitió el sostenimiento de los constructores de edificios, artesanos, grupos militares, así como de toda la jerarquía, tanto del ceremonial como de la administración pública.

La etapa final del desarrollo indígena en el México antiguo, el postclásico (900-1521 d.C.), muestra el éxito acumulado en las actividades agrícolas y en el manejo del maíz como respaldo económico del desarrollo político y social.



Es probable que desde el principio las sociedades mesoamericanas prepararan la masa del maíz en atoles, diluyéndola en agua. Así se hacía también con los diversos tamales, cuyos agradables sabores variaban combinando la masa con carnes y vegetales diversos, y agregándoles picante.

Los antiguos habitantes de México inventaron una rica cocina derivada del maíz, en la que además de la posibilidad de comer directamente los elotes tiernos o maduros, ya fuera hervidos o bien tatemados sobre las brasas, del grano cocido se podían obtener tortillas de colores diversos, de acuerdo con la variedad de tonalidades del cereal.

La gran innovación que extendió el consumo de la tortilla entre las sociedades indígenas, llevándola a instituirse desde entonces en el preparado de maíz más popular para el mexicano, fue el comal.



Hoy en día vemos estos dos elementos, chiles y maíz en diferentes recetas, en la cocina mexicana hogareña, en los famosos restaurantes de clase mundial y en los locales de comida callejera. **Sin chile, no sabe y sin maíz, no hay país.**

No hay forma de concebir a la comida mexicana sin ambos ingredientes y nuestro objetivo, es acercar los maravillosos resultados que ha tenido el vino austriaco en maridaje con una de las gastronomías más diversas del mundo.

Aquí presentamos opciones de platillos típicos de diferentes partes de México, desde la costa a la montaña, de centro, sur y norte; acompañados de burbujas, vinos blancos secos, rosados jugosos, tintos con volumen e incluso, ¡vinos de postre! Esperemos que disfrute tanto probándolos, como nosotros compilando esta serie de recomendaciones para usted. ¡Salud!



# TACOS AL PASTOR

# TACOS AL PASTOR

ORIGEN: CIUDAD  
DE MÉXICO



Los tacos al pastor, con su irresistible sabor y aroma ahumado, son uno de los platos más populares y queridos de la cocina mexicana. Estos deliciosos tacos se caracterizan por su carne de cerdo marinada con especias y adobada en un trompo vertical, y se sirven con tortillas de maíz, cilantro, cebolla y una variedad de salsas.

El origen de los tacos al pastor se remonta a la influencia árabe en México durante el período colonial. En el siglo XIX, llegaron a México inmigrantes libaneses y sirios, quienes trajeron consigo su técnica de preparación de carne en un asador vertical, el llamado «shawarma».

La carne se va cocinando lentamente mientras se va cortando en finas rebanadas. Esta técnica permite que la carne se caramelicé en la superficie, creando una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro. Se suelen servir con tortillas de maíz, cilantro, cebolla y piña, que le aporta un toque dulce y refrescante.

## MARIDAJE

**Riesling o Grüner Veltliner** con un poco de azúcar residual, la acidez refrescante de estos vinos ayudará a cortar con la grasa en la superficie caramelizada de la carne, además, si el taco se complementa con piña, se potenciarán las notas de acidez, dulzor y fruta tropical.

Si se trata de levantar la parte ahumada de la carne obtenida en el trompo, la poco conocida y no tan popular **Zierfandler** es un tesoro escondido, ya que este varietal tiende a mostrar tonos que recuerdan al incienso.

Los blancos de **Gemischter Satz** son otra gran opción, principalmente los que tienen una importante participación de Grüner Veltliner y Riesling. La especialidad de la capital austriaca, acompañando a la especialidad culinaria de la capital mexicana.

## INGREDIENTES

- 1 kilo carne de cerdo (cabeza de lomo, cortado en láminas)
- 2 cdas de sal de grano
- 3 chiles guajillo
- 1 chile ancho
- 2 chipotles en adobo
- 15 gramos de pasta de achiote
- 1 taza de jugo de naranja
- ¼ de taza de vinagre blanco o de manzana
- 4 clavos de olor
- Una pizca de orégano
- 5 pimientas negras enteras
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de comino
- Media rama de canela

## SALSA VERDE

- 6 piezas de chile jalapeños
- ½ manojo de cilantro
- ½ pieza de cebolla blanca
- 2 tomates verdes
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de aceite
- Sal al gusto

## GUARNICIONES

- Tortillas de maíz
- Cebolla blanca picada
- Cilantro picado
- Salsa verde
- Limón



## MARINADA

- Desvena, quita las semillas y el tallo a tres chiles guajillos, dos anchos y un chipotle o morita. Corta en trozos pequeños y reserva.
- En una sartén, sirve una taza de jugo de naranja y disuelve ahí una cucharada de pasta de achiote. Una vez que todo tome un intenso color rojo, agrega un cuarto de taza de vinagre de manzana, un cuarto de cebolla, dos dientes de ajo y los chiles ya limpios. Sazonar con sal y deja que los sabores se integren por unos minutos.
- Licúa tres clavos de olor, una pizca de orégano, cinco pimientas negras y un trozo pequeño de canela en rama. Cuando todo esté pulverizado, incorpora lo que tienes en la sartén y agrega un cuarto de taza de agua.
- Sirve en un recipiente extendido para que el siguiente paso sea más sencillo.
- Sazonar con sal, la carne. Pasa cada uno de los lomos por la marinada y coloca en un refractario hermético.
- Deja que se marine todo por mínimo 12 horas en el refrigerador.

## SALSA VERDE

- Coloca los chiles, cebolla y tomates en una olla, cubre con agua y cocina hasta que cambien de color y se ablanden.
- Licúa todos los ingredientes cocidos con el ajo, aceite, sal y un poco de agua de la cocción, hasta obtener una textura suave.
- Agrega el cilantro y licúa hasta integrar. Si es necesario, añade más agua, solo hazlo poco a poco para que no quede muy aguada.

## EMPLATADO

- Sacar la carne marinada y prende una sartén a fuego alto. Sirve dos cucharadas de aceite vegetal y séllala ahí. Rebánala en tiras delgadas.
- Pica cebolla en cubos y dora en el sartén junto con la carne para que concentren su dulzura y sabor de la carne.
- Calienta las tortillas y sirve la carne al pastor para armar los tacos y terminar la receta. Decora con el jardín de cilantro y cebolla, la piña y baña con unas gotitas de limón y salsa verde.





# CARNITAS DE CERDO

# CARNITAS DE CERDO

ORIGEN: MICHOACÁN



Las carnitas de cerdo son producto de la conquista española, pues desde que se introduce el puerco en el Virreinato adquiere carta de naturalización, tanto que hoy varios estados de la República se disputan su origen gastronómico: Michoacán, Querétaro, Jalisco, Hidalgo, el Estado de México e, incluso, la capital del país; sin embargo, son las comunidades michoacanas de Quiroga (por su forma de preparar el manjar) y Santa Clara del Cobre (porque ahí se fabrican las cazuelas en las que se fríe), las que han adquirido mayor fama a nivel nacional.

Se le llama “carnitas” al producto final del cerdo frito en su propia manteca en un cazuela de cobre, fórmula que, aderezada con diferentes hierbas, agua y sal, da por resultado diversos tipo de carne: la que se conoce como maciza –carne limpia sin hueso, ni pellejo, ni vísceras– y un combinado de partes del puerco: chamorro (pantorrilla), bofe (pulmón), buche (panza), cachete, corazón, criadilla (testículo), cuerito (piel), hígado, tripa, lengua, nana (matriz), nenepil (útero y panza), oreja, riñones, trompa, viril (pene), entre otras.

## MARIDAJE

Las carnitas tienen un particular sabor que acompaña a una textura untuosa, por lo mismo, el **Riesling** es un gran aliado de los maridajes con estos tacos.

Los **Sauvignon Blanc** de Styria son famosos por su presencia en boca, fresca y capacidad gastronómica, por lo cual, el maridaje con carnitas es una experiencia que no debes perderte.

Los rosados de **Zweigelt** y **Blafränkisch** de Burgenland tienden a tener notas especiadas que pueden complementar el sabor de las carnitas y su salsa, además de tener el volumen en boca y el carácter frutal necesario para competir con la alta carga de sabor que tiene el platillo.

## INGREDIENTES

- 500 gr de manteca
- 1 kg carne de cerdo (costilla o lomo)
- 1 lt de agua
- El jugo de una naranja
- 100 ml de leche entera
- 1 cdita de mejorana
- 1 cdita de pimienta negra
- 100 ml de refresco de naranja
- 250 ml de leche evaporada
- 2 cdas de sal en grano
- 1 cdta de tomillo

## SALSA ROJA

- 5 chiles de árbol
- 7 tomates verdes
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- Sal

## GUARNICIONES

- Tortillas de maíz
- Cebolla blanca picada
- Cilantro picado
- Limón
- Salsa roja

## PREPARACIÓN

- En una olla, al fuego, coloca 500 gr de manteca y 1 litro de agua hasta que se disuelva.
- Agrega 1 kilo de carne de cerdo, 250 ml de leche evaporada, 100 ml de leche entera, el jugo de 1 naranja, 100 ml de refresco de naranja. Una pizca de pimienta, 2 pizcas de sal de grano, laurel, tomillo y mejorana. Mezcla bien y deja cocinar a fuego bajo durante 1 hora y media.
- Una vez que la carne esté cocinada, retírala del fuego, cuela y reserva.

## SALSA ROJA

- Comienza asando los tomates, los cuales se pueden dejar por 10 minutos aproximadamente. Los chiles necesitan más atención ya que se asan más rápido, así que se debe ser cuidadoso para que no se quemen, cuando cambian de color a un tono amarillo ya están listos.
- Luego llevar tanto los tomates como los chiles a la licuadora con la cebolla y el ajo.
- Después de que se hayan mezclado los ingredientes y obtenido la salsa, esta se vierte en una sartén para freír durante 3 minutos y se agrega sal.

## EMPLATADO

- Corta una cebolla, cilantro y rebana limones para acompañar.
- Por otro lado, corta la carne de cerdo y sirve en las tortillas para formar los tacos y agrega la guarnición. Acompaña con salsa roja.



# PESCADO A LA TALLA



## PESCADO A LA TALLA

ORIGEN: GUERRERO



El pescado a la talla es un platillo icónico que suele prepararse en palapas a la orilla del mar en estados cercanos al Océano Pacífico. Se unta con salsa a base de chile guajillo, ajo, mayonesa y pimienta y hay quienes coinciden en que el pescado a la talla se ideó en el restaurante Beto Godoy, en Acapulco.

Todo nació de alimentar a los trabajadores del famoso puerto con un pescado de buen tamaño, retirando el interior y atravesándolo con una vara que se enterraba en la arena frente a una fogata. Con la intención de recrear dicho platillo en su restaurante, llegaron a la versión final de partir por la mitad al pescado, usualmente huachinango o robalo. Un corte que mantiene los dos lados unidos por el lomo. Se le denomina “pescado a la talla” porque se vende por peso, al gusto o “talla” del cliente.

## MARIDAJE

La nueva tendencia de **vinos naranjas austriacos**, vinos con un poco de contacto con pieles, ligeros tonos de astringencia y mucha fruta tropical acompañan muy bien al carácter especiado y sabor ligeramente salino del pescado a la talla.

Sin duda, un gran acompañante son los **Grüner Veltliner** un poco más opulentos, como los que encontramos en Wachau, especialmente los de categoría Smaragd, ya que con el volumen que alcanzan en boca, llenarán de frescura tu paladar.

Los rosados potentes y estructurados del famoso estilo **Schilcher** que encontramos en Weststeiermark son también una gran opción.

## INGREDIENTES

- 1 huachinango o pescado blanco
- 10 chiles guajillo hidratados sin semillas ni venas
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de vinagre
- 1 puñito de cilantro
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cdita de sal
- ½ cdita de pimienta
- ½ cdita de comino al gusto
- 25 gr de mantequilla

## PREPARACIÓN

- Abre el pescado en forma de mariposa; es decir, haz un corte por la parte de abajo y abre con mucho cuidado para que quede una sola pieza.

## ADOBO

- Licúa los chiles hidratados con el ajo, vinagre y el cilantro.
- Mezcla con la mayonesa y ajusta la sazón con sal, pimienta y comino.

## EMPLATADO

- Unta sobre el pescado y asa en una parrilla a fuego vivo.
- Barniza con más salsa y da la vuelta al pescado.
- Termina con unos cubos de mantequilla y sirve con ensalada y aguacate.

# COCHINITA PIBIL



# COCHINITA PIBIL

ORIGEN: YUCATÁN



Esta delicia tiene sus orígenes en la época prehispánica de las tierras mayas, se degustaba del 31 de octubre y hasta el 2 de noviembre durante el Hanal Pixan, que significa “comida de las almas”. Esta preparación se elaboraba con la carne de venado, faisán, el pavo de monte y el pecarí, y se cocía en el “pib”, un horno de tierra. Es durante la Colonia que la carne utilizada para hacer la cochinita pibil fue reemplazada para comenzar a utilizar la carne de cerdo.

Pibil es la manera en que se cocinan las carnes adobadas de distintas maneras, en un horno subterráneo llamado “pib” en maya, en la península de Yucatán. En la actualidad este método de cocción se sustituye con excelentes resultados por horno común, pero el método prehispánico tiene indudable encanto en la cochinita pibil: la pieza de carne se hornea, luego se deshebra y se recalienta en su jugo, se enriquecen con un poco de escabeche o de salsa de cebolla morada.

El nombre de este popular platillo sugiere el empleo de un cochinito entero, pero resulta más sabrosa una pieza grande de animal adulto.

## MARIDAJE

La novedosa oferta de **Pét-Nat’s** que encontramos en Austria es un maridaje sinigual, ya que al tener una burbuja fina pero de menor presión, se vuelve un suave cosquilleo que acompaña los sabores de la cochinita, además de aportar frescura.

Los **Morillon** (Chardonnay) con barrica acompañan muy bien con su estructura y aromas a la compleja composición de la cochinita, además aportan untuosidad y volumen al maridaje.

Finalmente, la esencia especiada y el juego de texturas entre la carne y sus propios jugos, se puede complementar de manera muy destacable con la menos conocida **Rotgipfler**, especialmente los que vienen de Thermenregion y que destacan por sus diversas capas de delicados aromas.

## INGREDIENTES

- 2 cdas de sal al gusto
- ½ kg de lomo de cerdo
- ½ kg de pierna de cerdo
- 150 gr pasta de achiote
- 3 hojas de plátano
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de jugo naranja agria

## ESCABECHE

- ½ cebolla morada picada
- 4 chiles habaneros picados
- ½ taza de vinagre blanco

## GUARNICIONES

- Tortilla de maíz
- Escabeche

## MARINADO

- Un día antes de consumir la cochinita, disuelve la pasta de achiote y el caldo en el jugo de naranja agria, lícualo y cuélalo. Unta con este adobo los trozos de carne, envuélvelos en las hojas de plátano y déjalos reposar hasta el día siguiente.

## HORNEADO

- Precalienta el horno a 180 °C. Introduce en el horno un recipiente hondo con agua y hornea la cochinita pibil durante 3 horas, o hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
- Saca la cochinita del horno y deja que se enfríe.

## EMPLATADO

- Al siguiente día, pica la carne o deshébrala. Báñala con toda la salsa y los jugos que soltó durante el horneado, y hornea la cochinita durante 40 minutos. Verifica la sazón y sirve la cochinita acompañada con el escabeche de cebolla morada y las tortillas.

# MOLE NEGRO



# MOLE NEGRO

ORIGEN: OAXACA



La palabra mole en castellano coincide con "mulli" de los aztecas, que significa "salsa". Resultado del mestizaje, surge en Oaxaca la creación del Mole Negro, fusión de la olla de barro con el caldero de hierro, mezclando más de 25 ingredientes, y siendo producto del sincretismo entre las materias primas mexicanas y las especias traídas de islas y por los conquistadores.

Chocolate y chile, una combinación poco esperada para extranjeros pero que nos hace sentido a los mexicanos desde temprana edad.

Cabe mencionar que cada familia puede tener su propia receta, con ligeras modificaciones que se van combinando con el sazón de casa. El mole es uno de los platillos de la gastronomía mexicana –y específicamente oaxaqueña– más difíciles de replicar.

## MARIDAJE

Los **espumosos** de todo tipo son la opción más viable, al ser un platillo tan complejo, buscamos levantar la sensación de los ingredientes a través de la frescura de la burbuja, además de incluir tonos minerales, ligereza táctil y limpiar el paladar después de cada bocado.

### CHILES SECOS

- 25 chiles chilhuacles negros
- 17 chiles mulatos
- 25 chiles pasilla

### GRASAS

- $\frac{3}{4}$  de taza de manteca de cerdo

## PRODUCTOS SECOS

- ½ de taza de almendras sin cáscara
- ½ de taza de nueces peladas
- ½ de taza de cacahuates pelados
- ½ de taza de pepitas de calabaza

## HIERBAS AROMÁTICAS

- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharada de orégano seco
- ¼ de cucharada de mejorana
- ¼ de cucharada de hojas de aguacate tostadas, hechas polvo

## PRODUCTOS FRESCOS

- 250 g de tomates verdes
- 600 g de jitomates guajes
- 2 cabezas de ajos
- 2 cebollas

## ESPECIAS

- 5 clavos de olor
- 5 pimientas negras
- 5 pimientas gordas
- 1 cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de semillas de anís
- 1 raja de canela de 10 cm

## LÍQUIDOS

- 2.5 l de caldo de pollo

## OTROS

- 2 tortillas secas
- 2 tablillas de chocolate
- 1 pieza de pan de yema molido
- Sal y azúcar, al gusto

## PROTEÍNA

- Pollo (pechuga o muslo)

## PREPARACIÓN

- Limpia los chiles y reserva las semillas y las venas.
- Pon sobre el fuego una cacerola con la grasa y fríe los chiles secos hasta que se doren ligeramente; remójalos en un poco del caldo de pollo caliente y licúalos hasta obtener una pasta tersa que no sea necesario colar. Resérvala. Fríe en la misma grasa los productos secos.
- Prepara un anafre con fuego de carbón en un lugar ventilado. Coloca las semillas y las venas de los chiles que reservaste dentro de las tortillas secas y ponlas sobre el anafre cuidando de no inhalar el humo. Deja que las semillas y venas se quemen, pero sin dejar que se carbonicen en cenizas.
- Licúa las tortillas quemadas con las semillas y las venas de los chiles, las hierbas aromáticas (excepto las hojas de aguacate), los productos frescos, las especias y un poco del caldo de pollo; debes obtener una pasta homogénea que no sea necesario colar.
- Coloca sobre el fuego una cacerola con la pasta de chiles y deja que se cocine hasta que veas el fondo de la cacerola al rasparlo con una pala. Añade el molido de productos frescos y continúa la cocción. Mientras mezcla, hasta ver nuevamente el fondo de la cacerola.
- Hierve el caldo de pollo restante con las hojas de aguacate, añádelo al mole junto con el chocolate, el pan de yema, azúcar y sal al gusto. Baja la intensidad del fuego y deja que el mole se cueza hasta que se espese ligeramente. Al final, rectifica la cantidad de sal.

## EMPLATADO

- Coloca en el plato el pollo y bñalo con el mole, decóralo con ajonjolí blanco y acompñalo con arroz rojo.

# BIRRIA

## ESTILO JALISCO



# BIRRIA ESTILO JALISCO

ORIGEN: JALISCO



La birria viene de un pueblo llamado Cocula, y fue el resultado de una combinación entre las culturas indígenas y españolas en el siglo XVI, periodo de tiempo donde no sólo cambió la organización, social, política o prácticas religiosas, sino que se dio un cambio radical al mundo gastronómico en América. Los chivos llegaron a México en una época donde la población estaba pasando tiempos difíciles debido a las enfermedades provenientes de Europa: mientras estas infecciones azotaban a nuestros ancestros, los chivos empezaron a reproducirse y a acabar con las cosechas, semilleros y cultivos, algo que causaba mucha molestia a los antiguos mexicanos.

Para evitar morir de hambre, los indígenas comenzaron a usar la carne de chivo como alimento, lo que dio origen al primer guisado con trozos de esta carne. Algo que lo hace aún más curioso es que, para evitar los malos olores que despedían estos animales mientras eran preparados, los pobladores decidieron cocinar esta carne bajo tierra para después sazónarla con algunas hierbas de olor.

## MARIDAJE

**Rosado Schilcher de Weststeiermark o especiado de Zweigelt de Burgenland**, esa es la primera opción y gran complemento de la birria, sin duda puedes llevarte una gran sorpresa de esa mezcla poderosa de fruta, con frescura y el sabor especiado de la carne.

Para un maridaje con un poco más de presencia, podemos apelar a un vino potente en boca, especiado y a la vez con la suficiente acidez para complementar la experiencia, por lo cual apuntamos a los **Zweigelt**.

Blends de **Zweigelt**, **Blaifränkisch** e incluso participación de **St. Laurent** con un poco de exposición a barrica pueden ser otra experiencia interesante, aportando esos tonos amaderados, con notas de fruta madura y especias que cierran el círculo de la experiencia.

## INGREDIENTES

- 1 chivo de leche, limpio, y cortado en trozos
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 10 chiles guajillos, limpios (desvenados)
- 1 kilo de tomate
- 1 cabeza de ajo
- Una raja de canela grande
- Una raíz de jengibre de 7 cm, aprox
- 2 a 3 Cucharadas (al gusto) de cada uno de los siguientes:
  - Ajonjolí, comino, tomillo, mejorana y orégano
  - 3 pimientas gordas
  - 3 clavos de olor
  - 5 hojas de laurel
  - 2 litros de agua o caldo
  - 2 cebollas picadas finamente
  - Perejil o cilantro para decorar

## ADOBO

- En un comal bien caliente se tuestan los chiles y la canela, cuando estén listos se retiran y se dejan enfriar, luego puedes tostar un poco de ajonjolí cuidando que no se quemé y lo retiras.
- Enseguida asa los tomates y la cabeza de ajos. Quítale la piel al jengibre y pícalo finito.
- Excluyendo el tomate, el resto de los ingredientes se pasan por la licuadora, junto con el vinagre.
- Con este adobo vamos a marinar las piezas de carne por toda la noche, así que embarra muy bien la carne y lo que sobre de adobo se lo dejas ahí mismo. Tápalo y mételo al refrigerador.
- Al día siguiente, ponemos la carne en la olla, le agregamos un poquito de caldo y lo ponemos a fuego medio. Cuando suelte el hervor, bajamos el fuego al mínimo, lo tapamos y lo dejamos cocinar por dos horas, aproximadamente...
- Cuando esté listo se sacan las piezas de la olla. Luego se colocan los trozos de carne en una charola y se tatemán\* (rostizar hasta que tomen color) en el horno, a temperatura alta. Tiempo aproximado 20 minutos. \* **En este paso es importante vigilar el horno, para cuidar que no se cueza demasiado la carne o se reseque.**

## CONSOMÉ

- Mientras tanto, puedes licuar los tomates con el resto del caldo, luego cuélalo pasándolo por un cedazo y enseguida lo agregas a la olla donde cocinaste la carne.

## EMPLATADO

- Cuando la carne esté lista, puedes deshebrarla o cortarla en trozos pequeños. Se decora con cebollita picada, cilantro o perejil, tortillas y limón.





# CEVICHE

## ESTILO SINALOA

# CEVICHE ESTILO SINALOIA

ORIGEN: SINALOIA



En primer lugar es posible agradecer las influencias de la comida, específicamente los pescados y mariscos en crudo de los inmigrantes del continente asiático, quienes se instalaron y comenzaron a compartir sus técnicas tradicionales a los habitantes locales de nuestro país. Asimismo, el ingrediente más importante dentro de este platillo llegó a México gracias a los españoles. El limón es el cítrico que ayuda a dar una cocción ligera a la proteína dentro de los ceviches.

Una mezcla de ingenio, costumbres gastronómicas y riqueza de ingredientes ha hecho que cada receta se base en los ingredientes endémicos, aunque existen algunos elementos en común como el chile serrano, el cilantro, y en algunas ocasiones, el aguacate. Si son de pescado, generalmente estarán preparados con dorado, mero, corvina, perico o gallo. Si son de mariscos, los más comunes serán de camarón, pulpo, callo de hacha, jaiba, ostiones y almejas, y en particular el sinaloense es famoso por la inclusión del jugo de tomate y almeja preparado.

## MARIDAJE

Los **Grüner Veltliner** son un acompañamiento excepcional para este platillo, puntos extras a los que provienen de zonas que le dan un carácter más frutal y ligero, como los que encontramos en Kamptal. Las notas de apio que podemos encontrar en estos vinos terminan por complementar las notas herbáceas del platillo.

Las colinas de Kremstal nos entregan una de las mejores expresiones que podemos encontrar en el mundo del siempre amado **Riesling**, y sus notas de fruta fresca y flores blancas, además de su excepcional acidez, nos darán un maridaje muy agradable.

Una variedad menos conocida, pero que puede proporcionar un grandioso maridaje en esta ocasión, es la **Welschriesling**. Sus tonos de cítricos y hierba fresca pueden sorprenderte como uno de los maridajes de acompañamiento más naturales para este manjar.

## INGREDIENTES

- ½ kg de filete de tilapia fresca
- ½ kg de camarón
- ½ litro de jugo de tomate y almeja
- Salsa de soya al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 10 limones
- 5 jitomates
- 2 pepinos
- 1 cebolla morada
- 4 chiles serranos verdes

## PREPARACIÓN

- Corta los filetes de pescado y camarón en cuadritos pequeños y coloca dentro de un recipiente. Sazona con sal y pimienta, y baña con el jugo de limón. Deja reposar durante 30 minutos en refrigeración para que el pescado se “curta” en el limón.
- Pica en cuadritos pequeños los tomates, pepinos, cebolla, chiles y cilantro.
- Pasados los 30 minutos de reposo, mezcla las verduras picadas con el pescado, agrega el jugo de tomate y un poco de salsa de soya al gusto y mezcla. Sirve fresco y acompaña con tostadas.





# CABRITO AL HORNO

# CABRITO AL HORNO

ORIGEN: NUEVO LEÓN



Los primeros españoles que se establecieron hace 450 años en el noreste de la República Mexicana (Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas) integraban un grupo en el que había personas de origen árabe y sefardí. Ellos traían sus alimentos básicos, consistentes en cabrito, borrego y cordero, y especias como el orégano, el tomillo, y otras. Entre estas comidas, destacó el cabrito, ya que Nuevo León era una tierra apta para criar ganado.

Entonces comenzó la fusión cultural y gastronómica que ha ido evolucionando hasta nuestros días. En un principio, la ceremonia hogareña de preparar cabrito unía a la familia, y comer cabrito asado sigue siendo una forma de celebrar. Tradicionalmente, el cabrito no debe tener más de tres semanas de edad y nunca debe haber sido alimentado con otra cosa que no sea leche materna, buscando una carne más suave y llena de sabor.

## MARIDAJE

El **Gemischter Satz** puede ser una gran opción, buscando fresca y complejidad aromática, ya que este plato conserva una buena cantidad de jugos y grasa.

Los **Pinot Blanc** de Leithaberg también son ideales, al tener fresca pero un carácter aromático discreto, que más bien ayude a concentrarnos en los aromas del plato, pero que en boca nos ayude a limpiar el paladar.

Un **St. Laurent** frutal y con algo de tonos especiados, especialmente aquellos que pasan cierto tiempo en barrica.

## INGREDIENTES

- 1 cabrito entre 18 y 21 días de nacido, partido en trozos. Se pide el espinazo aparte, cortado en pedazos chicos
- 250 gramos de manteca de puerco
- 6 naranjas (solo jugo)
- Sal

## SALSA MARTAJADA

- 1 cucharada de manteca de puerco
- 1 cebolla finamente picada
- 6 chiles serranos picados
- 4 jitomates despepitados y picados
- ½ taza de cerveza
- 1 manojito de cilantro picado toscamente
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- Una vez limpias y secas, las piezas del cabrito se untan muy bien con la manteca y el jugo de naranja, espolvoreándolas con sal de ajo. Colócalas en una charola de horno, tapada con papel de aluminio y se mételas al horno precalentado a 250°C durante dos horas o hasta que la carne esté suave. Retira el papel para que se dore el cabrito.

## SALSA

- Calienta la manteca, acitrona la cebolla, añade el chile y el jitomate, la cerveza, sal al gusto y deja sazonar muy bien. Saca del fuego y añade el cilantro.

## EMPLATADO

- Una sugerencia para presentarlo a la mesa es servir el cabrito asado en una cazuela, acompañado por la salsa, tortillas de harina y de maíz recién hechas.





# BARBACOA DE BORREGO

# BARBACOA AL HORNO

ORIGEN: HIDALGO



En el arte culinario prehispánico se sabía que los alimentos cocidos lentamente con calor indirecto eran más sabrosos y nutritivos. Este método de cocción era utilizado por las culturas mesoamericanas para preparar carnes, pero no fue hasta que se dio el encuentro con los españoles que se integró el borrego.

La barbacoa es eso, un sistema de cocción en el que la carne no tiene contacto directo con el fuego, sólo con el calor del hoyo, sin mezclar líquido alguno que pueda hacerle perder parte de su sustancia y sabor. El pueblo tlaxcalteca, una de las culturas prehispánicas que más aprovechó las bondades del maguey, permitió a los españoles conocer esta peculiar forma de cocer la carne, utilizaban las pencas asadas para envolver armadillos, conejos, venado, guajolote e iguana, y cocerlos después en hoyos debajo de la tierra.

La barbacoa se complementaba con una salsa de chiles secos (salsa borracha), pulque y tortillas de comal.

La clave para cocinar una exquisita barbacoa es un buen borrego macho de 8 a 10 meses de edad y pencas de maguey en las que se envuelve la carne.

## MARIDAJE

En Thermenregion podemos encontrar a los especiados **Zierfandler y Rotgipfler**, que por sus potentes resultados, tonos especiados y frescura marcada, además de cierto tono ahumado, es un maridaje natural para la barbacoa.

Si tenemos la suerte de encontrarnos con un **Roter Veltliner** con un par de años de edad, especialmente los de Wagram, podemos tener una de las experiencias gastronómicas más memorables si lo complementamos con un taco de espaldilla con salsa borracha. Una opción para probar al menos una vez en la vida.

**Espumosos con larga exposición a lías**, claramente los de método tradicional llevan ventaja, pues tendrán la frescura y estructura necesarios para complementar el intenso y jugoso sabor del plato.

## INGREDIENTES

- 4 pencas de maguey asadas
- 4 L de pulque o cerveza
- 250 g de garbanzos secos remojados desde la noche anterior
- 1 kg de zanahorias cortadas en cubos chicos
- 6 hojas de laurel
- 10 dientes de ajo
- 10 tomates verdes partidos en cubos
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharadita de pimientas negras
- 2 cebollas partidas en cuatro
- 6 chiles serranos (opcional)
- 1 pierna de cordero de entre 3 y 4 kg
- 12 hojas de aguacate
- 1.5 kg de masa para tortillas

## GUARNICIONES

- Tortillas de maíz, al gusto

## SALSA BORRACHA

- 1/2 taza Pulque blanco o cerveza clara
- 1/2 taza Jugo de Naranja
- 4 chiles pasilla grandes, desvenados y asados
- 1/4 cebolla asada
- 1 diente Ajo asado
- Sal al gusto Pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Forra dentro de una vaporera con rejilla con 6 pencas de maguey. Pon una cazuela encima de la rejilla y dentro de ella coloca el pulque o cerveza, los garbanzos, la zanahoria, las hojas de laurel, los dientes de ajo, los tomates, la sal, las cebollas, los chiles, y 4 hojas de aguacate.
- Pon encima de la cazuela otra rejilla y distribuye encima las carnes, alternando con las hojas de aguacate.
- Cubre todo con más pencas de maguey, tapa la vaporera y séllala con masa de maíz o con una masa elaborada con harina de trigo y agua que sea similar a migajón.
- Pon la vaporera sobre el fuego y deja que la barbacoa se cueza durante 4 horas, o hasta que la carne esté suave.

## SALSA BORRACHA

- Calienta a fuego medio el pulque o la cerveza con el jugo de naranja. Agrega los chiles troceados y tapa. Cuece por 5 minutos o hasta que los chiles estén suaves. Retira y deja enfriar.
- Licúa los chiles con el líquido de cocción, la cebolla, el ajo, sal y un poco de agua si es necesario, para obtener

## MONTAJE

- Sirva la barbacoa con sal gruesa, tortillas y salsa borracha.



# TLAYUDA CON TASAJO Y CHORIZO



## TLAYUDA CON TASAJO Y CHORIZO

ORIGEN: OAXACA



La palabra tlayuda proviene del náhuatl “tlaoli”, que significa maíz desgranado, más el sufijo español “uda” (abundancia). En palabras llanas, la tlayuda es una tortilla grande, delgada y crujiente, que aguanta todo lo que le quieran poner encima.

La preparación consiste en hacer una tortilla de maíz de aproximadamente 30 centímetros de diámetro, esta se debe dorar sobre un comal y posteriormente se les unta primero el asiento –eso que queda en el fondo de las ollas cuando se prepara chicharrón-, y luego los frijoles; en algunos lugares le agregan col o lechuga cortada en tiras y le espolvorean queso, además se le agregan las proteínas como carne seca enchilada, tasajo, chorizo, cecina y finalmente aguacate. Sin embargo, también es muy común encontrar propuestas con chapulines, escamoles o mariscos.

## MARIDAJE

En la región de Wachau encontramos un muy particular **Grüner Veltliner**: la categoría Federspiel que tiene una composición frecuentemente mineral, con tonos frescos y un volumen en boca no tan ligero, pero ciertamente no el más untuoso, esa combinación funcionan bien con un plato lleno de sabor, pero que si colocas demasiado poder En el vino, puede llegar a ser abrumador.

Los **rosados Schilcher** de Weststeiermark entran con bombo y platillo a remarcar los tonos especiados de este enorme compuesto de ingredientes. La fruta fresca, su acidez y tonos de roca triturada van muy bien con los acentos especiados y grasos de este manjar oaxaqueño.

## INGREDIENTES

- 1 cebolla blanca
- 1 jitomate grande
- 2 tortillas para tlayudas
- 1 pieza de carne de res para cada tlayuda que puede ser tasajo o cecina
- 1 trozo de chorizo fresco para cada tlayuda
- 1 aguacate
- 1/2 limón
- 50 gr de queso para cada tlayuda
- Asientos de cerdo o manteca
- 100 gr de frijoles refritos

## SALSA ROJA

- 5 jitomates medianos
- 4 chiles serrano
- 4 dientes de ajo
- 1/2 cebolla blanca
- 1 cda aceite vegetal
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- Comienza por pelar la cebolla y cortar en medias lunas y reservar.
- Para los frijoles. Tienen que estar hechos una pasta. Si ese no es el caso, aplástalos o licúalos. Luego caliéntalos y mantenlos a fuego bajo, hasta que llegues a utilizarlos. Habrá que supervisarlos y removerlos de vez en cuando, para que no se peguen.
- Calienta un comal o plancha. Engrásalo con un poco de asiento o manteca, y cocina las carnes de res, por ambos lados, y el chorizo.
- Mientras, corta el aguacate por la mitad y luego en rebanadas delgadas.
- Cuando las carnes estén cocidas, retíralas del comal o plancha. Entonces engrasa las tortillas con un poco de asiento o manteca y cocínalas rápidamente, para que tomen una textura crujiente y tostada.



- Luego, saca las tortillas del calor y unta la pasta de frijoles por una cara, ayúdate con una cuchara. Posteriormente, esparce los aros o tiras de cebolla y las tiras de repollo. Deshaz el queso en filamentos, con las manos, y coloca los trozos sobre las tlayudas.
- Enseguida, coloca sobre cada tlayuda su pieza de carne de res y su pieza de chorizo.

## SALSA ROJA

- Corta los tomates, los chiles serranos, el diente de ajo y la cebolla.
- Colócalos en la licuadora con  $\frac{1}{4}$  de taza de agua, y licúalos hasta que esté la mezcla suave (o ligeramente gruesa, si lo prefieres).
- Calienta el aceite en una sartén mediana a fuego medio-alto, vierte la salsa y revuelve.
- Una vez que la salsa empieza a hervir, reduce el fuego y cocina a fuego lento durante unos 13-15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que todos los ingredientes estén bien cocidos. Si lo necesita, agrega más agua; esto dependerá de lo jugoso que estén los tomates.
- Una vez hecho esto, sazona con sal y sirva.

## EMPLATADO

- Decora con los trozos de aguacate y de jitomate. Hay que hacer todo muy rápido para que la tlayuda no se enfríe, ni la tortilla se ponga aguada.
- Sirve inmediatamente.

# CHILE EN NOGADA



# CHILE EN NOGADA

ORIGEN: PUEBLA



El chile en nogada es el platillo que, según la leyenda, las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla, elaboraron con los productos de temporada (granada, el chile poblano y nuez de Castilla) para elaborar un platillo que llevara los colores del ejército trigarante; esto con el objetivo de celebrar la Independencia de México y al emperador Agustín de Iturbide.

Este platillo esencialmente consiste en un chile poblano relleno de carne de res y puerco, mezclados con fruta: plátano, manzana, pera, durazno y bañados con una salsa de nuez.

Es considerado como un platillo de temporada y se sirve durante los meses de julio, agosto y septiembre, porque la nuez de Castilla que es la variedad que se emplea en la preparación de la nogada se cosecha durante estos meses, al igual que la granada, otro ingrediente fundamental de este platillo.

**\*El capeado de los chiles es opcional. Al respecto, existen aquellos que aseguran que tienen que ser capeados y otros que los prefieren sin capear.**

## MARIDAJE

Para blancos, la opción son los **Grüner Veltliner Kabinett**, ya que con esa concentración ligeramente más alta y un poco de azúcar residual para acompañar los tonos dulces de la nogada, además del sabor frutal del relleno.

Para acentuar a la granada, tener estructura para acompañar al relleno y al mismo tiempo aportar fresca y tonos frutales, los **rosados suaves** son la mejor opción, sobre todo aquellos hechos con **St. Laurent o Zweigelt**.

**Los espumosos con larga exposición a lías**, que brindan los tonos de almendra, bollería y un suave cosquilleo que nos limpia el paladar.

## RELLENO

- ½ de taza de aceite o de manteca de cerdo
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 kg de lomo de cerdo picado finamente
- 100 g de jamón de pierna picado
- 1 kg de jitomates asados, pelados, sin semillas y picados
- 1 l de caldo de cerdo
- 1 pizca de azafrán
- 1 pizca de clavo de olor molido
- 1 pizca de comino molido
- 1 piza de canela molida
- 2 manzanas, sin corazón y cortadas en cubos pequeños
- 2 peras, sin corazón y cortadas en cubos pequeños
- 3 duraznos, sin semilla y cortados en cubos pequeños
- 1 taza de pasitas hidratadas en agua caliente
- ¼ de taza de almendras picadas
- 1 taza de acitrón picado, piña o camote confitado, cortado en cubos pequeños
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 taza de jerez seco

## NOGADA

- 2 kg de nueces de Castilla frescas y peladas
- 350 g de queso fresco
- Pan remojado en leche, canela y azúcar
- ½ de taza de jerez seco
- ½ de taza de leche

## CHILES

- 12 chiles poblanos preparados para rellenar
- 6 huevos
- 6 cucharadas de harina
- Cantidad suficiente de aceite para freír
- Los granos de 2 granadas
- Hojas de perejil al gusto

## PREPARACIÓN

- Pon sobre el fuego una cacerola con el aceite o manteca de cerdo y sofríe la cebolla con el ajo. Añade el lomo de cerdo y el jamón y deja que se doren ligeramente. Incorpora el jitomate y cuando haya adquirido un color opaco, vierte el caldo. Deja que la preparación se cocine hasta que se haya evaporado todo el líquido.
- Añade al relleno las especias, los cubos de frutas, las pasitas, las almendras el acitrón, el azúcar y el jerez. Añade sal al gusto, deja que el relleno se espese un poco más, retíralo del fuego y resérvalo.

## NOGADA

- Muela las nueces de Castilla con el queso, el pan remojado y el jerez. Si la salsa queda demasiado espesa, dilúyala con leche o crema. Resérvela.

## CHILES

- Distribuye el relleno dentro de todos los chiles poblanos.
- Separa las yemas de las claras y bate estas últimas hasta obtener punto de turrón.
- Sin dejar de mezclar, añade de forma alternada las yemas una a una y la harina.
- Capea los chiles rellenos y fríelos en aceite muy caliente. Escúrrelos sobre papel absorbente para

## EMPLATADO

- Sirve los chiles a temperatura ambiente en un platón. Cúbrelos con la nogada y adórnalos con los granos de granada y las hojas de perejil.





# QUESADILLAS



## QUESADILLAS

ORIGEN: CENTRO DEL PAÍS

La quesadilla tiene su origen durante la Conquista, las quesadillas surgen con la llegada del ganado vacuno al combinar las tortillas con la carne por la falta de pan. Desde un inicio el queso se juntaba con los demás ingredientes al gusto.

Pero esto ha causado una polémica. En la capital del país muchos se han llevado la sorpresa de pedir una quesadilla y ver que estas no llevan queso a menos que se especifique. Esto es porque en la capital, las quesadillas no se les pone queso y se caracterizan más por ser de tortilla alargada y doblada. En el resto de la República, estas llevan queso.

La palabra proviene del español por el platillo ya descrito y se le trasladó el nombre a la tortilla y el queso debido a su similitud.

## MARIDAJE

El maridaje de una quesadilla de flor de calabaza con **Grüner Veltliner**, especialmente los de Traisental o el estilo Steinfeder de Wachau son una garantía de sabor y frescura.

**Los rosados suaves y frutales**, con un tono destacado de acidez son tu mejor opción con la quesadilla de tinga.

Finalmente, el huitlacoche se lleva de maravilla con los tonos ahumados de la **Zierfandler** o la frutalidad de la **Neuburger**.

## **QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ**

- 1 pza tortilla de masa azul
- 1 cda de aceite vegetal
- ¼ de cebolla blanca picada
- 50 gr de huitlacoche
- 3 hojas de epazote picada
- 30 gr de queso
- Sal al gusto

## **QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA**

- 1 pza de tortilla de maíz amarilla
- 1 cda de aceite vegetal
- ¼ de cebolla blanca rebanada en láminas delgadas
- 50 gr de flor de calabaza
- 30 gr de queso
- Sal al gusto

## **QUESADILLA DE TINGA DE POLLO**

- 1 pza de tortilla de maíz amarilla
- 50 gr de pechuga de pollo cocido y deshebrado
- 200 gr de jitomate rebanado
- 100 gr de cebolla blanca rebanada en láminas delgadas
- 2 hojas de laurel
- Sal al gusto

## **SALSA VERDE**

- 10 tomates verdes
- 4- 6 chiles serranos
- 2 ajos
- ¼ manojo de cilantro
- ½ cebolla
- 1 aguacate grande
- Sal

## **QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ**

- Pon en un sartén a fuego medio el aceite y dora la cebolla. Incorpora el huitlacoche y con la espátula trocéalo un poco. Pon a fuego medio-bajo hasta que esté cocido, agrega las hojas de epazote y sazona con sal.
- Calienta sobre la plancha la tortilla y agrega el relleno y queso deshebrado, calienta hasta que se derrita. Acompaña con salsa verde.

## **QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA**

- Pon en un sartén a fuego medio el aceite y saltea la cebolla. Una vez que esté transparente, agrega la flor de calabaza sin tallo y sin pistilo. Saltea por 2 minutos, no dejes que se cocine de más ya que se podría reducir bastante. Sazona con la sal y reserva.
- Calienta sobre la plancha la tortilla y agrega el relleno y queso deshebrado, calienta hasta que el queso se derrita. Acompaña con salsa verde.

## **QUESADILLA DE TINGA DE POLLO**

- Calienta en una cacerola chica el aceite y dora la cebolla. Ya que esté traslúcida, agrega el jitomate y cocina por 15 min hasta que suelte su jugo, después integra el pollo y las hojas de laurel. Cocina por 15 min a fuego bajo. Reserva.
- Calienta sobre la plancha la tortilla y agrega el relleno y queso deshebrado, calienta hasta que el queso se derrita. Acompaña con salsa verde.

## **SALSA VERDE**

- Coloca en una olla los tomates y los chiles, cuece por 15 minutos o hasta que cambien de color.
- Licúa los chiles, los tomates verdes y el ajo. Sazona con sal al gusto.
- Lava y desinfecta el cilantro. Pica finamente el cilantro y la cebolla. Corta el aguacate en cubos.
- Mezcla la salsa verde con la cebolla, el cilantro y el aguacate.



# TAMALES

# TAMALES

ORIGEN: TODO EL PAÍS



El tamal es un alimento mexicano hecho a base de maíz, relleno de diversos ingredientes, cocido en un paquete de hojas vegetales que lo mismo pueden ser de milpa o de maíz, plátano, carrizo, chilaca o papatla. Se ubican unas 500 recetas a base de tamales en todo el país, que derivan en unas 3 mil o 4 mil preparaciones, según costumbres familiares, invenciones y adaptaciones.

Son un platillo que se remonta a la época prehispánica de México, se dice que eran un alimento para las grandes fiestas, también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos. Este tamal era elaborado con verduras como calabaza, chile y maíz, productos tradicionales de nuestro país. Después de la Conquista este platillo fue adaptándose y complementando su fisonomía e ingredientes, pues se incluyeron los que provenían de Europa, quienes actualmente aportan el sabor que conocemos; es el caso de la manteca así como la carne de cerdo, en sustitución de verduras como calabaza, quelites y elotes.

## MARIDAJE

Para tamales con rellenos de sabor suave o menos intenso, como lo son el de salsa verde con pollo, el rojo con relleno de cerdo o el de rajas con elote, podemos apuntar a los **Gemischter Satz**, además de algunos ejemplos de **Sauvignon Blanc** con acidez aguda, como los que encontramos en Steiermark.

Para tamales oaxaqueños, podemos ir de la mano con los rosados estilo **Schilcher** o aquellos hechos con **Zweigelt y Blaufränkisch** que apuntan más a un clarete que a un rosado suave.

En el caso de los tamales de sabores dulces, podemos complementar con **espumosos que tengan una corta crianza en sus lías** o bien, con un **Auslese** .

## MASA PARA TAMAL

- 500 gramos de harina de maíz
- 2 tazas de caldo de pollo
- 200 gramos de manteca vegetal o manteca de cerdo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 50 gramos de chile guajillo
- 50 gramos de chile ancho
- 15 gramos de chile de árbol
- 1 jitomate
- 1 trozo de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 clavo de olor
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- 500 gramos de carne desmenuzada de pollo o cerdo
- 1 cucharadita de aceite
- 25 hojas de para tamales

## PARA LA MASA

- Para la masa, en un recipiente coloca la harina, la pizca de sal, el polvo para hornear y el caldo de pollo, seguido, mezcla hasta integrar.
- Agrega la manteca vegetal o la manteca de cerdo y bate manualmente o con la ayuda de una batidora eléctrica aproximadamente 6-8 minutos, hasta que notes esponjosa la masa.
- Limpia y lava muy bien las hojas para tamal, y, luego, déjalas reposar en agua tibia mínimo 15 minutos para que se suavicen.

## RELLENO

- Para el relleno, hidrata los chiles guajillo, ancho y de árbol en agua caliente mínimo 5 minutos. Limpia previamente los chiles retirando las semillas y venas. Y, si quieres picante puedes dejar los chiles guajillo y agregar los chiles de árbol.
- Licúa los chiles con el jitomate, el trozo de cebolla, los dientes de ajo y un poco de agua donde suavizaste los chiles, el clavo de olor y las hojas de laurel.

- En una olla, calienta un poco de aceite y vierte la salsa de chiles que licuaste. Seguido, sazonar con sal y pimienta al gusto y deja cocinar por 5 minutos, agrega la carne de pollo o de cerdo, mezcla, comprueba el sabor y, si es necesario, sazona con un poco más de sal al gusto. Cocina todo por 5 minutos más y reserva.
- Toma una hoja, coloca una cucharada de masa, y, enseguida, agrega un poco del guisado rojo de pollo o de cerdo. Cocina los tamales en una vaporera por 40 minutos.





# CAPIROTADA

CON HELADO DE VAINILLA



## CAPIROTADA CON HELADO DE VAINILLA

ORIGEN: MICHOACÁN

La capirotada es un platillo típico de Semana Santa en México, aunque claro, los mexicanos lo preparamos en cualquier momento del año.

Es muy parecida a un budín que se hace con pan bañado en piloncillo, con ingredientes como canela, clavos y láminas de queso añejado, al menos en su preparación más tradicional.

El nombre de este postre viene de “capirote”, como se le conoce a los gorros altos y puntiagudos que usan algunos sacerdotes en las procesiones de Semana Santa.

## MARIDAJE

Los **espumosos Grosse Reserve**, sin duda una gran opción para acompañar con este delicioso postre, aportando frescura y ligereza.

Los **Auslese** o incluso un **Schilfwein** que con su naturalmente alto nivel de azúcar, complementa la experiencia con el queso añejo de la capirotada.

## MIEL DE PILONCILLO

- 400 g de piloncillo
- 1 cucharadita de semillas de anís
- 1 raja de canela de 5 cm
- La cáscara de 1 limón

## BASE

- 4 teleras o bolillos, cortados en rebanadas y doradas en el horno
- 1 taza de queso adobera o cotija cortado en rebanadas
- 1 taza de pasitas

**\*Helado de vainilla para acompañar.**

## MIEL DE PILONCILLO

- Hierve todos los ingredientes en 3 tazas de agua hasta que esta última se reduzca a la mitad. Reserva.

## ARMADO

- Precalienta el horno a 150°C.
- Coloca en el fondo de un refractario previamente engrasado una cama de rebanadas de pan y encima una de queso, pasitas y miel de piloncillo. Continúa formando capas de la misma forma hasta terminar con los ingredientes.
- Hornea la capirotada durante 25 minutos o hasta que se dore ligeramente.

## EMPLATADO

- Corta una porción de la capirotada y acompaña con helado de vainilla.



# ARROZ CON LECHE



## ARROZ CON LECHE

ORIGEN: ASIA, PERO SERVIDO  
EN TODO MÉXICO

Se sabe que fue en Asia donde este postre nació originalmente, aunque no se tiene registro de cuándo sucedió o exactamente en qué país fue que este delicioso pudín se inventó. Después de su creación y en algún punto de la historia, el arroz con leche llegó hasta Europa y África.

Fue gracias a esta expansión que pudo arribar a América y específicamente a México durante el siglo XVI, con toda la población europea que llegaba al Nuevo Mundo. Una vez en América, se desarrollaron cientos de versiones de este pudín, desde aquellas que se aromatizan con la clásica canela hasta las que incluyen huevo para mejorar la textura del postre, ralladura de naranja, limón verde o amarillo para dar frescura, o incluso las pasas. Actualmente el arroz con leche es una receta tan tradicional que cada familia tiene su propia forma de prepararlo.

## MARIDAJE

- Los **Riesling Spätlese** o **Auslese** son una delicia, ya que por su acidez y tonos de cítricos cristalizados, se complementan idealmente con el dulzor de este postre.
- También el **Grüner Veltliner Strohwein** funciona por acompañar las notas de especias dulces y agrega tonos de fruta tropical en compota.

## INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 1 l de leche
- 1 vaina de vainilla abierta por la mitad a lo largo
- ½ taza de azúcar
- 2 yemas
- ½ taza de crema para batir
- Azúcar glass, al gusto

## PREPARACIÓN

- Enjuaga el arroz varias veces en agua hasta que ésta salga transparente.
- Hierve 1 litro de agua con el arroz durante 3 minutos; drénalo.
- Pon sobre el fuego un cazo de fondo grueso con la leche y la vaina de vainilla. Cuando comience a hervir, incorpora el arroz, reduce la intensidad del fuego y deja que se cocine durante 40 minutos o hasta que los granos estén suaves.
- Retira el cazo del fuego y extrae la vaina de vainilla. Revuelve la preparación cuidadosamente mientras añades el azúcar, y después las yemas. Deja que se enfríe el arroz con leche.
- Bate la crema con el azúcar glass.
- Sirve el arroz con leche en copas y decóralo con la crema batida y el sorbete de canela.





# ADVANTAGE AUSTRIA

Embajada de Austria - Oficina Comercial  
Av. Presidente Masaryk 101 piso 9  
Col. Chapultepec Morales  
11570 Ciudad de México, MEXICO  
T +52 55 52544418  
[mexico@advantageaustria.org](mailto:mexico@advantageaustria.org)  
[www.advantageaustria.org](http://www.advantageaustria.org)

Le pedimos **dar click aquí** para mayor información sobre el Vino Austriaco como sus productores, regiones y otras informaciones interesantes.

Da **click aquí** y consulte el enlace **Dónde comprar vino austriaco en México.**

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial, solo si se indica la fuente y se da el consentimiento previo. A pesar de la revisión editorial cuidadosa, no se pueden descartar errores. Por lo tanto, no se puede aceptar ninguna responsabilidad por la exactitud del contenido. La WKÖ no acepta ninguna responsabilidad por el contenido. Los textos sobre vino han sido proporcionados por Manuel Negrete y son de su entera responsabilidad. Los textos sobre los alimentos han sido proporcionados por Fernando Paquini y son de su entera responsabilidad. Fotografías realizadas por Martín Rafael López Cañez. Diseño editorial por Regina Romo. Mapa de las regiones de Austria provisto por la Austrian Wine Marketing Board (AWMB).