

## El Rioja que conquista hasta a los sumilleres con estrellas Michelin (y que tú también puedes tener en casa)

A veces, el mejor vino no es el más caro. Es el que te acompaña sin pretensiones, el que nunca falla cuando tienes visita inesperada o cuando simplemente te das un homenaje un miércoles cualquiera. Y eso es exactamente lo que nos transmite **Artuke Pies Negros**, un **Rioja** que ha enamorado incluso al sumiller del restaurante Ramón Freixa Madrid, Gil Rovira.

Para ponerte en contexto: estamos hablando de un restaurante con *dos estrellas Michelin*, dentro del Hotel Único, y Gil no solo es el encargado de elegir vinos a ese nivel, sino que además forma a profesionales en la Grand Cru Academy. Vamos, que sabe de lo que habla.

Cuando le preguntaron por un vino *bueno, bonito y barato* —esas famosas tres bes que todos buscamos— no lo dudó: este tinto de **menos de 15 euros**, elaborado principalmente con **Tempranillo** y un toque de **Graciano**, es uno de los que nunca falta en su casa. Literalmente. ¿Por qué? Porque tiene todo lo que se le puede pedir a un vino de diario (y de celebración):

- ✓ **Frescura**
- ✓ **Estructura**
- ✓ **Fruta viva y presente**
- ✓ **Un toque de crianza que le da carácter sin robarle ligereza**

Y encima, ha sido premiada con **93 puntos Parker**. Nada mal para un vino que puedes encontrar por menos que una entrada de cine con palomitas.

**Para disfrutarlo como se merece, aquí va un menú sencillo pero sabroso para maridar:**

## APERITIVO

### Tartaletas de queso de cabra, cebolla caramelizada y tomillo

#### Ingredientes:

- 1 lámina de masa quebrada
- 200 g de queso de cabra (rulo)
- 2 cebollas moradas
- 1 cda de azúcar moreno
- 1 cda de vinagre balsámico
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 cda de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

#### Instrucciones:

1. **Cortar la cebolla** en juliana fina. En una sartén, añadir aceite y pochar a fuego lento 15 min.
2. Agregar el **azúcar y vinagre balsámico**, y dejar caramelizar 10 min más. Salpimentar.
3. Cortar la masa en círculos, colocar en moldes de tartaleta y hornear 10 min a 180 °C con peso encima.
4. Rellenar con una rodaja de queso de cabra, una cucharada de cebolla caramelizada y hojitas de tomillo.
5. Gratinar 5 min antes de servir.



## ENTRANTE

### Ensalada templada de setas salteadas, huevo poché y virutas de jamón ibérico

#### Ingredientes:

- 300 g de mezcla de setas frescas (shiitake, portobello, ostra)
- 4 huevos
- 100 g de jamón ibérico en virutas
- 100 g de rúcula o mezcla de hojas verdes
- 1 diente de ajo
- 1 cda de vinagre (para el huevo)
- Aceite de oliva, sal y pimienta

#### Instrucciones:

1. Saltear las setas con un poco de aceite y ajo picado hasta dorar. Reservar calientes.
  2. Hervir agua con vinagre, hacer un remolino y añadir el huevo con cuidado. Cocer 3 min. Sacar y escurrir.
  3. Montar la ensalada con las hojas verdes, setas, el huevo poché encima, y virutas de jamón.
  4. Aliñar con un hilo de aceite de oliva y sal en escamas al final.
-



## PLATO PRINCIPAL

### Presa ibérica a la parrilla con puré de boniato y reducción de vino tinto

#### Ingredientes:

- 800 g de presa ibérica (200 g por persona)
- Sal gruesa y pimienta negra
- 2 boniatos medianos
- 20 g de mantequilla
- 1 chorrito de leche (opcional)
- 300 ml de vino tinto (usa Artuke Pies Negros u otro similar)
- 1 cda de azúcar moreno
- 1 ramita de romero

#### Instrucciones:

1. Cocer los boniatos pelados y cortados en cubos 20 min. Triturar con mantequilla y leche al gusto. Salpimentar.
  2. Para la reducción, hervir el vino con azúcar y romero hasta que reduzca a la mitad y espese.
  3. Marcar la presa en parrilla o sartén muy caliente 3–4 min por lado (punto rosado ideal).
  4. Servir la carne sobre el puré, con la reducción como salsa.
-

---

 **POSTRE****Coulant de chocolate con crema de frambuesas****Ingredientes para el coulant:**

- 100 g de chocolate negro 70%
- 80 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 60 g de azúcar
- 40 g de harina
- Mantequilla y cacao para los moldes

**Para la crema de frambuesas:**

- 150 g de frambuesas frescas o congeladas
- 2 cdas de azúcar
- Zumo de ½ limón

**Instrucciones:**

1. Fundir el chocolate con la mantequilla al baño María.
2. Batir huevos, yemas y azúcar. Incorporar el chocolate, luego la harina tamizada.
3. Engrasar moldes individuales y espolvorear con cacao. Verter mezcla.
4. Hornear a 200 °C durante 8-9 minutos. El centro debe quedar líquido.
5. Para la crema: cocer las frambuesas con azúcar y limón hasta hacer un puré. Colar si se desea una textura fina.

6. Servir el coulant con la crema y unas frambuesas frescas.