



Angela Clutton

*Deliciosas recetas con nuestros
Vinagres de Jerez*

**“Nunca dejaría mi
despensa sin Vinagre de
Jerez”**



BARBADILLO
CIELO, MAR Y TIERRA

Angela Clutton es una escritora e historiadora gastronómica, cocinera profesional y autora del altamente galardonado libro *The Vinegar Cupboard*.

Angela ha escrito acerca de comida y bebida en diversas publicaciones del Reino Unido; entre éstas, destaca el Borough Market en donde también desarrolla recetas, cumple el rol de ser cocinera de demostraciones y anfitriona del altamente popular Club de Recetarios del Borough Market. Es la Directora de las conferencias y eventos “Food Season” de la Biblioteca Británica. Su experiencia en radiodifusión incluye la reciente serie de “Inside...” en el Canal 5.

Su libro debut, el mencionado *The Vinegar Cupboard* (publicado en Marzo 2019) fue otorgado el premio Jane Grigson Trust, fue preseleccionado para el Andre Simon Food and Drink Awards, ganó dos premios en el Guild of Food Writers Awards del 2020, así como también premiado por el mejor “Libro de Recetas Debut” en Fortnum & Mason Food and Drink Awards del 2020.

“Después de pasar años trabajando en un libro que trata con todos los distintos estilos de vinagres provenientes de todas partes del mundo, puedo decir con convicción que el vinagre de Jerez es absolutamente mi preferido. Es el que considero más versátil para utilizar en la cocina y el vinagre que nunca faltará en mi despensa. “

Angela Clutton



Consejos para cocinar con vinagres de Jerez

A continuación te dejo algunos consejos sobre cómo puedes usar el Vinagre de Jerez para realzar tus habilidades culinarias:

El Vinagre de Jerez tiene tal profundidad de sabor que, junto con su acidez y dulzor, lo convierten en el ingrediente perfecto para usar en las primeras etapas de la cocción de un plato. Por ejemplo, es ideal para hacer la base para guisos o sopas de carne o verduras.

El Vinagre de Jerez también es muy útil como broche de oro de un plato, especialmente al rociar delicadamente pequeñas gotas, de manera que al comer, la acidez y el sabor del vinagre preparen el paladar para lo que está por venir. El vinagre levantará e iluminará los sabores.

La relativa ligereza y dulzura del Vinagre de Jerez al Moscatel lo hace ideal para su uso con pescados o mariscos.

Cada uno de los Vinagres de Jerez son “transformadores” cuando se agregan a las verduras mientras se doran. El vinagre tiene el poder de hacer que cualquier alimento que se esté cocinando llegue a su mejor sabor posible. Lo mismo ocurre en el caso de las frutas, aunque es recomendable usar menor cantidad de vinagre esta vez.

El Vinagre de Jerez es el acompañamiento natural para cualquier plato con tomate. Desde usarlo en una salsa de tomate, hasta en aderezos, o simplemente vertiéndolo sobre tomates crudos.

Remolacha horneada con berro, avellanas naranja, semillas de mostaza negra y aderezo de Vinagres de Jerez

Asar las remolachas con Vinagre de Jerez realza su dulzura y sabor. Las remolachas tiernas se ponen en capas en esta ensalada que se completa con un aderezo usando semillas de mostaza, un poco de zumo naranja y las notas agrídulces del delicioso vinagre de Jerez Moscatel para un balance perfecto.

Para 4 personas
Tiempo: 1 hora 15 minutos

INGREDIENTES

4 remolachas crudas grandes
2 dientes de ajo
2 ramitas de tomillo
100ml Vinagre de Jerez Reserva Barbadillo
40g avellanas enteras
60g berro
75ml aceite de oliva extra virgen
2 cdita. de semillas de mostaza negra
1 naranja
75ml Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200C.

Corta cada remolacha de manera que solo queden algunos centímetros de tallo en cada extremo. Pon las remolachas en el recipiente para hornear junto con el ajo y el tomillo. Vierte el vinagre de Jerez junto con 50ml de agua. Cubre el recipiente y hornea alrededor de 50 minutos hasta que las remolachas estén tiernas al punto del cuchillo. Sácalas a un plato para que se enfríen.

Mientras tanto, coloca las avellanas en el recipiente y hornea durante 5 minutos hasta tostarlas. Coloca las avellanas tostadas sobre un paño limpio y frota hasta quitar las cáscaras.

Una vez se haya enfriado la remolacha, recorta los extremos, frota la piel hasta que esta se desprenda y corta la remolacha en rebanadas o trozos, según prefieras. Traspasa al plato para servir y añade el berro. Tritura las avellanas tostadas y esparce generosamente por encima.

Calienta el aceite de oliva en una sartén pequeña, añade las semillas de mostaza y en el momento que comienzan a explotar retíralas del calor. Mezcla el zumo de naranja con el vinagre de Jerez Moscatel. Vierte el aderezo sobre el plato con la remolacha y el berro, usando todas las semillas de mostaza. Muele pimienta sobre todo el plato y dispersa algunas escamas de sal. Sirve.



Cerezas encurtidas

El Vinagre de Jerez puede ser maravilloso para encurtir ya que aporta una gran profundidad al sabor. En esta receta, las cerezas son encurtidas con Vinagre de Jerez y una mezcla de especias que sirven como acompañamiento para quesos, carnes de caza, o charcutería. El licor del encurtido resultará tan delicioso como las mismas cerezas encurtidas. Asegúrate de utilizar este licor como aderezo para tus ensaladas.

(Nota la receta especifica que se deben usar 75ml de distintos tipos de vinagres de Jerez para crear una mezcla, pero puedes utilizar 150ml de solo un tipo si así lo deseas).

Sirve 1 tarro x 300ml
Tiempo: 10 minutos

INGREDIENTES

75ml Vinagre de Jerez Reserva Barbadillo Vinagre de Jerez Reserva Ecológico
75ml Barbadillo Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximénez
40g azúcar morena ligera y suave o granulada
1 cucharadita de sal fina
1/2 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 hoja de laurel
1 tira larga de cáscara de naranja
1/4 cucharadita de granos de pimienta negra
250g cerezas
Un tarro de cristal con capacidad de 300ml, esterilizado

PREPARACIÓN

Pon el Vinagre de Jerez en un sartén y añade 75ml de agua, azúcar, sal y la canela. Cocina a fuego lento justo al punto en el que el azúcar y la sal se empiezan a disolver, luego apártalo del fuego y añade la vainilla, la hoja de laurel, la cáscara de naranja y los granos de pimienta. Apártalo para que se enfríe.

Lava y seca las cerezas. Ponlas en el tarro de cristal esterilizado. Vierte el licor de encurtido frío - asegurándote de que la hoja de laurel, la cáscara de naranja y la pimienta entren en el tarro para que estos continúen aportando su infusión de sabores en las cerezas.

Cierra el tarro y déjalo en la nevera por 2 semanas antes de usar. Las cerezas se mantendrán por 3 meses.



Cordero asado con peras e hijos

Este plato demuestra como el vinagre de Jerez puede usarse con frutas en platos salados. El cordero es una carne que se complementa muy bien con frutas, sin embargo necesita del Vinagre de Jerez como enlace de sabores.

Para 4 personas
Tiempo: 40 minutos

INGREDIENTES

1 costillar de cordero
2 cucharadas de aceite de oliva virgen
4 ramitas de orégano
3 cucharadas de miel
50ml de Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez Barbadillo
2 cucharaditas de sal + extra para el acabado final
250ml Manzanilla Pastora
1 pera, preferiblemente no muy madura
2 higos cortados por la mitad
1 cucharada de Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel Barbadillo
1 cucharada de "creme fraiche"
20g ralladura nuez moscada

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200C.

Frota la parte inferior de la carne con aceite de oliva. Pon las ramitas de orégano en una bandeja de horno y posiciona el cordero encima, con el lado graso hacia arriba. Mezcla la miel y el vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez BARBADILLO. Esparce la mezcla sobre el lado graso del cordero, así como las dos cucharaditas de sal y luego vierte los 150 ml de Manzanilla en la bandeja de horno, con cuidado de no verter sobre el cordero. Pon la bandeja a hornear durante 10 minutos.

Al final de la cocción inicial, corta la pera en cuatro partes y desecha el núcleo. Sin pelar la cáscara. Cuando acaben los 10 minutos, añade las partes de pera a la bandeja, bañándolas con los jugos. Devuelve la bandeja al horno por otros 10 minutos.

Añade los higos, voltea las peras, vuelve a bañar las frutas con los jugos de la bandeja, y vierte el vinagre de Jerez Reserva al Moscatel BARBADILLO. Si notas que la bandeja está muy seca, añade un poco de agua. Vuelve a situar la bandeja en el horno durante 5 minutos para una carne más rosada, o por 10 minutos para que resulte un cordero bien cocido.

Saca el cordero y cúbrelo para que repose. Tira las ramitas de orégano. Aparta los higos, y comprueba que las peras estén tiernas. Si no lo están, cocínalas por 5 minutos más, luego aparta.

Vuelve a poner la bandeja del horno a fuego alto con 100 ml de Manzanilla restantes. Usa la batidor para desglasar los jugos, en una salsa. Espera a que hierva y reduce el fuego por un minuto, luego mezcla la "creme fraiche" y prueba de sal.

Finalmente pon el cordero en la fuente de servir, organiza la fruta a su alrededor, dale una rallada de nuez moscada, una molida de pimienta negra y una pizca de sal. Sirve el costillar cortado en chuletas y con salsa.



Salchichas, lentejas de puy e hierbas

Estas salchichas cocinadas al horno se sirven sobre una capa de lentejas e hierbas, con el vinagre de Jerez que es utilizado en distintos pasos de la preparación con el fin de unificar los sabores y añadirles un realce.

Para 4 personas
Tiempo: 40 minutos

INGREDIENTES

8 salchichas de cerdo de la mejor calidad
75ml aceite de oliva virgen
3 cebollas moradas
25ml Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez Barbadillo
300g lentejas de puy
750ml caldo vegetal
2 cucharaditas de "creme fraiche"
2 puñados/manojos de hierbas frescas picadas - cualquier mezcla de eneldo, albahaca, estragón, perejil, perifollo.
1 1/2 cucharadita Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez Barbadillo

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200C.
Pon las salchichas en una bandeja para hornear y vierte el aceite de oliva por toda la bandeja, sacude de manera que el aceite bañe todas las salchichas. Pela las cebollas, corta en pedazos, y añádelos a la bandeja junto con el Vinagre de Reserva al Pedro Ximenez BARBADILLO. Sacude de nuevo, esparce la sal sobre las cebollas, y deja la bandeja en el horno por 30 minutos, removiendo y dando vueltas a las salchichas a los 15 minutos.

Mientras tanto, prepara las lentejas. Aclara y escurre las lentejas, luego cocínalas a fuego lento en el caldo, durante 20 - 25 minutos hasta que estén blandas. Escurre las lentejas y devuélvelas a la sartén. Añade los pedazos de cebolla que estaban en la bandeja de hornear, la crema, las hierbas cortadas, y un poco de Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez BARBADILLO. Sazona con sal.
Añade más creme fraiche si deseas mayor textura con más salsa.

Divide la mezcla de lentejas, hierbas y cebolla entre los platos, añade las salchichas y culmina con una buena cantidad de pimienta negra molida.



Cangrejo blanco con encurtido rápido de rábanos y hojas capuchina

La belleza de este plato de sabores elegantes, simples y fabulosos es un contraste entre el gusto avinagrado de los rábanos encurtidos, lo salino del cangrejo, y el picor de la capuchina. Este plato se sirve sobre una tostada de masa madre, sin embargo, también se puede servir con dados de patatas u hojas de ensalada.

El encurtido rápido es una buena manera de lograr un realce de sabores, sea con frutas o verduras. También puedes intentar esta receta con pepino o calabacines. La ligereza y dulzura del Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel lo hace perfecto para un encurtido rápido.

Si te es muy difícil encontrar hojas de capuchina, intenta realizar la receta con rúcula picante, o solo añade una gran cantidad de pimienta al adobo del cangrejo.

Para 4 personas

Tiempo: 10 minutos (más añadiendo el tiempo de reposo para el encurtido de los rábanos)

INGREDIENTES

50g rábanos

50ml Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel Barbadillo

1 cucharadita de azúcar blanca

1 naranja

300g carne de cangrejo blanco

75g "creme fraiche"

30g hojas de capuchina

4 rebanadas de pan de masa madre

75ml aceite de oliva extra virgen

1 ramita de menta

Comienza con el encurtido de los rábanos: quita los tallos de los rábanos y córtalos en rodajas finas. Pon en un recipiente.

Calienta el vinagre de Jerez Reserva al Moscatel BARBADILLO y el azúcar en un sartén pequeño junto con 25ml de agua, cocinando lo suficiente como para que se disuelva el azúcar. Vierte la mezcla en el recipiente con los rábanos, también añadiendo una tira de la cáscara de la naranja. Pon el recipiente a un lado por 30 minutos o incluso hasta una hora.

Mezcla la carne de cangrejo junto con la "creme fraiche", las hojas de capuchina cortadas, exprime un poco de la naranja y añade sal a tu gusto.

PARA SERVIR: Pon la rodaja de pan tostado, y luego rocía con el aceite de oliva. Dale una pizca de sal a cada rebanada de pan, con una cuchara, sirve la carne de cangrejo y sobre esta coloca los rábanos encurtidos. Vierte un poco del licor de encurtido y esparce la menta cortada. Consumir de inmediato.



Pechuga de pato a las brasas y linguini de rúcula

Para este plato, el pato se fríe en sartén, luego mientras reposa, el mismo sartén se desglasa con Vinagre de Jerez Reserva BARBADILLO para formar la base de la salsa que será utilizada para la pasta cocinada. El pato ya cortado y las hojas de rúcula se mezclan mientras las remueves en el mismo sartén. Resultará un plato delicioso de pasta.
(Nota el vinagre de Jerez Reserva en la receta puede ser cambiado por Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez).

Para 4 personas
Tiempo: 25 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas grandes de pato
450g pasta linguini
3 cucharaditas de Vinagre de Jerez Reserva Barbadillo
3 dientes de ajo triturados
2 puñados/manojos rucula
3 - 4 cucharaditas de "creme fraiche"
Manojo de albahaca o estragón fresco

Precalentar el horno a 200C.

Con un paño de papel, seca las pechugas de pato y sazónalas con sal y pimienta. Pon una sartén a fuego medio y deja calentar. Pon las pechugas en la sartén con la piel hacia abajo y cocina por 3 minutos hasta que veas que su grasa comienza a correr por la sartén. Voltea las pechugas de pato y déjalas cocinar por otros 2 minutos, luego pon la sartén en el horno. Cocina el pato en el horno por 10 minutos - mientras esperas, busca una cacerola con agua y déjala hervir con mucha sal añadida.

Cuando pasen 10 minutos, saca el pato del horno - recordando que el mango está muy caliente... Levanta las pechugas con una cuchara espumadera y déjalas cubiertas a un lado para que reposen.

Pon la pasta en el agua hirviendo.

Cuando ya la pasta se haya cocinado por aproximadamente 5 minutos, pon la sartén en donde cocinaste el pato al fuego. Si la grasa se ha enfriado, pon la sartén a fuego alto, luego vierte el vinagre de Jerez, revuelve por un minuto para desglasar la grasa y empezar a hacer la salsa. Añade el ajo, sazona y cocina a fuego lento teniendo cuidado de que el ajo no se quemé. Corta el pato en lonchas finas.

Escurre la pasta cuando esté antes de su punto, reservando un poco del agua en donde se cocinó. Añade la pasta a la sartén, vertiendo los jugos desglasados junto con el pato ya cortado y la rúcula. Incluye la "creme fraiche" y el agua de pasta que reservaste, removiendo para crear una salsa suave.
Finaliza con las hojas frescas de albahaca (o estragón) y abundante pimienta negra.
Servir de inmediato.



Chalotas agridulces

Las chalotas horneadas con ajo, mantequilla, tomillo, pasas, azúcar, un poco de canela y - como elemento crucial - con el vinagre de Jerez que hace que el plato se convierta en un melado agridulce y suave al derretirse.

Deliciosas para servir de cualquier manera, sea en frío o en caliente, en platos con cerdo, carnes o quesos de cabra.

(Nótese que el Vinagre de Jerez Reserva en la receta puede ser sustituido por Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez.)

Para 4 personas

Tiempo: aproximadamente una hora

INGREDIENTES

500g chalotas pequeñas y redondas

3 dientes de ajo

5 ramitas de tomillo

1 · cucharadita de canela molida

80grms de pasas

1 y 1 / 2 cucharadita de azúcar moreno suave

30g mantequilla

50ml aceite de oliva virgen

75ml Vinagre de Jerez Reserva al PX Barbadillo

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200C.

Pela las chalotas y ponlas en una bandeja de horno que tenga la capacidad de posicionarlas ajustadas en una sola capa. Añade los dientes de ajo con su cáscara, junto con el tomillo, la canela molida, las pasas y el azúcar. Corta la mantequilla en piezas pequeñas y espárcela. Vierte el aceite de oliva más 50ml de agua. Sazona con sal y mezcla todo junto.

Pon la bandeja en el horno y hornea hasta que las chalotas estén tiernas y la salsa sea un glaseado pegajoso que tomará de 40 a 50 minutos. Remueve las chalotas un par de veces mientras se hornean.

Tritura los dientes de ajo hasta separar la cáscara de su carne y mezcla el ajo junto con la salsa de pasas. Tira la cáscara del ajo y las ramitas de tomillo.

Sirve de una vez o almacena en un tarro en la nevera.





Cola de rape con ensalada de naranja, zanahoria y alioli de azafrán

El plato utiliza el vinagre de tres maneras distintas: al marinar el pescado, como aderezo de ensalada y como salsa.

El pescado se marina con una mezcla de hierbas, semillas de hinojo, aceite y vinagre de Jerez para ablandar su carne y permitir que obtenga más sabor. Una vez cocinado, se sirve con una ensalada de naranja y zanahorias aderezada con vinagre de Jerez. El resultado final es un plato maravilloso con un sabor fresco, que acompaña con sus sabores y colores vibrantes.

Para 4 personas
Tiempo: 20 minutos + 2 horas de reposo

INGREDIENTES

Para el pescado:

4 colas de rape, aproximadamente 125g cada una
2 cucharaditas de semillas de hinojo trituradas
100ml aceite de oliva + 2 cucharadas
100ml de Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel BARBADILLO
4 cdas de especias frescas picadas - cualquier mezcla de estragón, orégano, perifollo o eneldo

Para la ensalada:

2 zanahorias medianas, peladas
50 ml de Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel Barbadillo
25ml de aceite de oliva extra virgen
1 cdita de azúcar
2 naranjas
30g nueces picadas

Para el alioli de Azafrán:

Una pizca de Azafrán
1 yema de huevo
1 cdita. de Mostaza de Dijon
· diente de ajo, finamente picado
2 cucharaditas de Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel Barbadillo
100ml de aceite vegetal
100ml aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN

Coloca el rape en un recipiente. Mezcla las semillas de hinojo, 100ml de aceite de oliva, el Vinagre de Jerez al Moscatel y las especias picadas, luego vierte la mezcla en el pescado. Pon a enfriar durante 2 horas (o en el frigorífico), dar una vuelta al pescado después de una hora.

Usa un pelador de verduras para cortar las zanahorias en tiras y coloca en un recipiente. Mezcla Vinagre de Jerez al Moscatel, aceite, azúcar y una pizca de sal junto con las tiras de zanahoria y pon el recipiente a parte hasta que sea hora de cocinar el pescado.

Prepara las naranjas cortando los extremos superiores e inferiores de manera que se mantengan en vertical. Utilizando un cuchillo afilado pequeño, corta alrededor de cada naranja, removiendo la cáscara y la fibra blanca. Ahora toma una de las naranjas en tus manos y usa el cuchillo para cortar cuidadosamente cerca de las membranas entre los segmentos para liberarlas. Haz esto sobre un recipiente que recoja el jugo y los segmentos de la naranja mientras vas cortando. Repetir esta acción para las dos naranjas.

Para preparar el alioli de Azafrán: Remoja el azafrán en una cucharada de agua tibia y ponlo a un lado. Bate la yema de huevo junto con la mostaza, el ajo, Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel Barbadillo y una pizca de sal. Incorpora los aceites, batiendo lentamente al principio. Una vez que todo el aceite esté incorporado, sazona y bate junto con el azafrán en su agua.

Para cocinar el pescado: Vierte las dos cucharadas de aceite de oliva restantes en una sartén grande. Espera a que la sartén se caliente, seguidamente, toma las colas de rape de su adobo y ponlas en el aceite caliente. Deja que se cocinen por 2 minutos y voltea el rape y que se cocine dos minutos más, luego retira del fuego.

Mezcla los segmentos de las naranjas y el jugo en la ensalada de zanahorias, repártela entre los platos, esparce las nueces picadas, luego añade el rape cocinado (entero o en rebanadas) junto con los jugos que quedaron en la sartén. Dale un acabado con un buen molido de pimienta negra junto con el alioli de azafrán.



BARBADILLO

CIELO, MAR Y TIERRA

www.barbadilloensingular.com