

kiwilimón

¿Cómo
maridar
Vino
con comida mexicana?



PRESENTADO POR:
RESERVADO
CONCHA Y TORO

¿Cómo maridar el vino?

Tinto dulce

- Acompáñalo con frutos rojos y postres.
- Tiene notas florales y aromáticas.
- Equilibra su sabor con cereza negra, ciruela y moras.

Merlot

- Acompáñalo con pollo, carne roja y sushi.
- Notas frutales de fresa, ciruela y arándano.
- Aroma intenso y acidez media.

Queso fundido con tinga



Queso fundido con tinga

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

Para el queso fundido

- 3 jitomates (*asados*)
- ¼ de cebolla (*asada*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- 2 chiles moritas (*asados*)
- ¼ de taza de caldo de pollo
- Sal
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla (*en tiras delgadas*)
- 1 taza de chorizo (*desmenuzado*)
- 2 tazas de pechuga de pollo (*cocida y desmenuzada*)
- 2 cdas. de mantequilla (*en cubos medianos*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ¼ de taza de mezcal
- 1 taza de queso asadero (*rallado*)
- ¼ de taza de queso Cotija (*rallado*)
- 1 taza de queso Oaxaca (*desmenuzado*)

Para decorar

- Brotes de cilantro
- Chile serrano (*en rodajas*)

Para acompañar

- Tortillas de harina
- **Reservado Concha y Toro® Merlot**

Queso fundido con tinga

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

Preparación

1. Licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, el chile morita, el caldo de pollo y la sal. Reserva.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio y agrega la cebolla y el chorizo. Cocina por 5 minutos o hasta que los ingredientes estén dorados. Incorpora el pollo y la salsa. Cocina por 10 minutos y reserva.
3. Derrite la mantequilla en una sartén de hierro a fuego medio, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 2 minutos. Añade la mezcla y cocina por 5 minutos más. Finalmente, incorpora los quesos, tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos.
4. Sirve el queso fundido en la misma sartén, agrega la tinga y decora con brotes de cilantro y chile serrano. Acompaña con tortillas de harina y **Reservado Concha y Toro® Merlot**.

Carlota de granada



Carlota de granada

TIEMPO: 1 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

Para la carlota

- 1 ½ barras de queso crema
 - 1 ½ tazas de leche condensada
- 1 taza de jugo de granada
- 2 tazas de crema batida
- 20 galletas wafer sabor fresa
 - Crema batida
 - Granada

Para acompañar

- **Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce**

Preparación

1. Licúa el queso crema, la leche condensada y el jugo de granada hasta integrar. Mezcla la crema batida de manera envolvente.
2. Coloca una capa de galletas en un molde cuadrado, añade una capa de la mezcla de granada y repite el mismo proceso hasta terminar con la mezcla. Refrigerar la carlota por 60 minutos o hasta que esté firme.
3. Decora con la crema batida y la granada y acompaña con **Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce**.

Lasaña de chile poblano



Lasaña

de chile poblano

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

Ingredientes

- 10 chiles poblanos (asados, sin cáscara)

Para el caldillo

- ¼ de cebolla (cocida)
- 8 jitomates (cocidos)
- 1 diente de ajo (cocido)
 - 4 chiles guajillos (hidratados, sin semillas)
- ½ taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta

Para el picadillo

- 2 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla (finamente picada)
- 1 cdta. de ajo (finamente picado)
- 2 tazas de carne molida de res
 - 1 taza de zanahoria (en cubos pequeños)
 - 1 taza de papa (pelada, en cubos pequeños)
 - 1 taza de calabaza (en cubos pequeños)
- ½ taza de chícharo (congelado)
- Sal y pimienta

Para armar la lasaña

- 1 paquete de lasaña (precocida)
- 2 tazas de queso manchego (rallado)

Para decorar

- Hojas de cilantro

Para acompañar

- Reservado Concha y Toro® Merlot

Lasaña

de chile poblano

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

Preparación

1. Retira la punta y el rabo de los chiles poblanos, abre y corta para darle forma cuadrada. Repite el proceso con todos los chiles y reserva.
2. Para el caldillo: licúa la cebolla, el jitomate, el ajo, el chile guajillo, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Vierte en una olla y cocina de 5 a 8 minutos. Reserva.
3. Para el picadillo: calienta el aceite en una sartén a fuego medio, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos. Incorpora la carne molida y cocina por 5 minutos más. Cuando la carne esté cocida, añade la zanahoria y la papa y cocina por 5 minutos. Agrega la calabaza, los chícharos, la sal, la pimienta y la mitad del caldillo. Tapa y cocina por 5 minutos más.
4. Para armar la lasaña: agrega una capa de lasaña en un refractario, luego una capa de chile poblano, una capa de picadillo y una capa de queso. Repite el proceso hasta llenar el refractario. Hornea a 180 °C por 20 minutos.
5. Sirve la lasaña en el mismo refractario y decora con hojas de cilantro. Acompaña con **Reservado Concha y Toro® Merlot**.

Crepas de queso bola con cajeta



Crepas

de queso bola con cajeta

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

Para la masa de las crepas

- 2 tazas de leche
 - 4 huevos
- 3 cdas. de mantequilla (*derretida*)
- 1 cda. de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
 - 1 pizca de sal
- 1 ½ tazas de harina

Para rellenar

- Mantequilla
- 3 tazas de queso bola (*rallado*)
- 1 taza de nuez (*finamente picada*)
 - 2 tazas de cajeta
- ¾ de taza de crema ácida
- 1 pizca de flor de sal

Para acompañar

- Helado de vainilla
 - Frutos rojos
- **Reservado Concha y Toro®**
Tinto Dulce

Preparación

1. Licúa la leche, los huevos, la mantequilla, el azúcar, la esencia de vainilla, la sal y la harina hasta obtener una masa ligera y bien integrada.
2. Derrite un poco de mantequilla en una sartén, agrega un poco de la mezcla anterior y cocina por 3 minutos de cada lado.
3. Rellena cada crepa con el queso bola y nueces. Enrolla y reserva.
4. Calienta la cajeta, la crema ácida y la flor de sal en una olla pequeña durante 3 minutos y mezcla hasta obtener una consistencia fluida.
5. Coloca tres crepas en un plato y baña con la cajeta. Decora con el helado y frutos rojos y acompaña con **Reservado Concha y Toro®** Tinto Dulce.

Volcanes de birria



Volcanes de birria

TIEMPO: 1 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

Para los volcanes

- 4 chiles guajillos (*sin semillas*)
- 1 chile cascabel (*sin semillas*)
- 2 chiles anchos (*sin semillas*)
 - 2 dientes de ajo
 - ½ cebolla
 - 1 cda. de comino
- 1 taza de puré de tomate
- 750 g de chambarete con hueso
- 750 g de chambarete sin hueso
 - Sal y pimienta
 - Agua
- 12 tortillas de maíz
- 2 tazas de queso Chihuahua (*rallado*)

Para decorar

- Cebolla (*finamente picada*)
- Cilantro (*finamente picada*)
- Salsa roja martajada

Para acompañar

- **Reservado Concha y Toro® Merlot**

Preparación

1. Coloca los chiles, los ajos, la cebolla, el comino, el puré de tomate, la carne, la sal, la pimienta y el agua en una olla de presión. Tapa y cocina durante 45 minutos o hasta que la carne esté lista.
2. Retira la carne de la olla, desmenuza y reserva.
3. Licúa el líquido con los chiles y el resto de los ingredientes hasta obtener una salsa tersa.
4. Cuela la salsa, vierte en una olla con un poco de aceite y cocina por 10 minutos o hasta que tome una consistencia ligeramente espesa. Agrega la carne y cocina por 5 minutos más.
5. Calienta las tortillas, agrega queso y deja cocinar durante 5 minutos o hasta que se hagan tostadas y el queso se gratine.
6. Sirve los volcanes con un poco de birria y acompaña con el consomé. Decora con cebolla, cilantro y salsa y acompaña con **Reservado Concha y Toro® Merlot**.

Pay de ate con queso



Pay de ate con queso

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

Ingredientes

- 2 tazas de galletas de canela (*molidas*)
- ¼ de taza de harina de almendra
- 1 taza de mantequilla (*derretida*)
 - 1 taza de queso crema
- 1 taza de queso doble crema
 - ½ taza de crema para batir
 - 1 cda. de vainilla
 - 2 cdas. de miel de abeja
- 1 sobre de grenetina (*hidratada*)
 - 2 tazas de ate de guayaba (*en cubos medianos*)
- 2 sobres de grenetina (*hidratada*)

Para decorar

- Guayabas (*rebanadas*)
- Flores comestibles

Para acompañar

- **Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce**

Preparación

1. Combina las galletas, la harina de almendra y la mantequilla hasta formar una masa. Coloca en un molde redondo con plástico antiadherente y refrigera por 30 minutos.
2. Usa una batidora con el aditamento de globo para mezclar el queso crema y el queso doble crema hasta suavizarlos. Agrega la crema para batir, la vainilla y la miel de abeja y bate hasta integrar. Incorpora la grenetina y mezcla.
3. Vierte la mezcla de quesos al molde con galletas y refrigera por 1 hora.
4. Derrite el ate en una olla a fuego medio por 5 minutos. Agrega la grenetina, deja enfriar por 2 minutos y vierte sobre el pay de queso. Refrigera por 1 hora más.
5. Sirve el pay de queso, decora con rebanadas de guayaba y flores y acompaña con **Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce**.

Enfrijoladas de fideo seco



Enfrijoladas

de fideo seco

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

Para los frijoles

- 2 tazas de frijoles (*cocidos*)
- 1 taza de caldo de los frijoles
- 1/4 de taza de chile chipotle adobado
- 1/4 de taza de queso crema
 - Sal y pimienta
- 2 cdas. de aceite de oliva

Para el fideo seco

- 1 taza de puré de tomate
- 1/2 taza de caldo de pollo
 - 1/4 de cebolla
 - 1/2 diente de ajo
 - 1/2 taza de agua
 - Sal
- 1/4 de taza de aceite vegetal
- 1 paquete de fideo del #1
 - 1/2 taza de chorizo (*frito*)

Para armar las enfrijoladas

- Tortillas (*fritas*)

Para decorar

- Crema ácida
- Queso fresco (*desmoronado*)
- Flores comestibles

Para acompañar

- **Reservado Concha y Toro® Merlot**

Preparación

1. Licúa los frijoles, el caldo de los frijoles, el chile chipotle, el queso crema, la sal y la pimienta. Reserva.
2. Calienta el aceite de oliva en una olla a fuego medio y fríe los frijoles a fuego medio por 5 minutos.
3. Para el fideo seco: licúa el puré de tomate, el caldo de pollo, la cebolla, el ajo y la sal.
4. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio, agrega el fideo y cocina por 5 minutos. Vierte el caldillo cuando el fideo esté ligeramente dorado. Tapa y cocina a fuego bajo por 10 minutos. Añade el chorizo, mezcla y reserva.
5. Para armar las enfrijoladas: rellena las tortillas con el fideo seco, cierra y baña con la salsa de frijol. Decora con crema, queso y flores comestibles. Acompaña con **Reservado Concha y Toro® Merlot**.

Buñuelo

de queso Chiapas



Buñuelo

de queso Chiapas

TIEMPO: 1 H 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

Para los buñuelos

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
 - 1 cda. de azúcar
 - ½ cda. de sal
 - 1 huevo
- 1 cda. de mantequilla (*derretida*)
 - ¾ de taza de agua tibia
- ½ taza de queso Chiapas (*rallado*)
 - Aceite vegetal

Para decorar

- Queso Chiapas (*rallado*)
- Crema batida
- Flores comestibles

Para acompañar

- Reservado Concha y Toro®
Tinto Dulce

Preparación

1. En un bowl, mezcla la harina de trigo, el polvo de para hornear, el azúcar, la sal, el huevo, la mantequilla derretida, el agua tibia y el queso Chiapas con una espátula hasta integrar y obtener una masa homogénea. Deja reposar por 30 minutos.
2. Corta bolitas de masa y extiende sobre una superficie plana con un rodillo hasta obtener 3 mm de grosor. Reserva.
3. Calienta el aceite en una cacerola lo suficientemente profunda y fríe los buñuelos por 1 minuto de cada lado. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
4. Sirve los buñuelos y decora con queso Chiapas, crema batida y flores comestibles. Disfruta con **Concha y Toro® Tinto Dulce.**

Tacos dorados

estilo Sinaloa



Tacos dorados

estilo Sinaloa

TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

Para los tacos dorados

- Agua
- 1 kg de falda de res
 - ½ cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 3 jitomates
 - 1 chile serrano
- Sal
- 8 pimientas enteras
- 1 ½ tazas de papa
(cocida, en cubos pequeños)
- 12 tortillas de maíz
- Aceite

Para decorar

- Lechuga (en tiras delgadas)
- Zanahoria (en tiras delgadas)
- Cebolla morada encurtida
 - Aguacate (en rebanadas)
 - Queso Cotija (rallado)

Para acompañar

- Reservado Concha y Toro® Merlot

Preparación

1. Coloca el agua, la falda de res, la cebolla, el ajo, el jitomate, el chile serrano, la sal y la pimienta entera en una olla de presión. Cocina durante 40 minutos o hasta que la carne esté bien cocida. Retira de la olla, deshebra y reserva.
2. Licúa el caldo de la cocción con los jitomates, el chile, la cebolla y el ajo hasta que todo esté bien integrado. Reserva.
3. Mezcla la carne deshebrada con las papas. Rellena las tortillas con la carne, dobla y fríe con suficiente aceite por 3 minutos o hasta que estén doradas.
4. Sirve los tacos dorados y decora con lechuga, zanahoria, cebollas encurtidas, aguacate y queso Cotija. Acompaña con **Reservado Concha y Toro® Merlot**.

Cheesecake de queso con granada



Cheesecake

de queso con granada

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

Para la base

- 2 tazas de galletas sabor vainilla (*molidas*)
 - $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 1 cda. de canela en polvo
 - $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla (*derretida*)

Para el relleno

- 250 g de queso Chihuahua
- 1 lata de leche condensada
 - 4 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cda. de esencia de vainilla
 - 2 tazas de granada
 - $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 1 limón amarillo (*ralladura*)
- 2 cdas. de fécula de maíz (*hidratada*)

Para decorar

- Granada

Para acompañar

- Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce

Preparación

1. Combina la galleta molida, el azúcar, la canela en polvo y la mantequilla derretida en un bowl y mezcla hasta integrar. Transfiere a un molde para pay y compacta con una cuchara. Reserva.
2. Licúa el queso Chihuahua, la leche condensada, la leche evaporada, el huevo y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte sobre la base de galleta y hornea a 180 °C por 40 minutos.
3. Cocina la granada, el azúcar, la ralladura de limón y la fécula de maíz en una sartén a fuego bajo durante 5 minutos o hasta obtener la consistencia de mermelada. Deja enfriar.
4. Vierte la mermelada de granada sobre el cheesecake y decora con granada fresca. Acompaña con **Reservado Concha y Toro® Tinto Dulce**.