

Propuestas de cenas rápidas que maridan con vino



Descargar fotografía en alta calidad [aquí](#)

❖ **Pizza, sushi, hamburguesas, empanada o nuestra tortilla de patata maridan estupendamente con vino**

Madrid, 18 de febrero de 2019.- En invierno quedarnos en casa, preparar una cena rápida y disfrutar de una copa de vino puede ser uno de los mejores planes. Incluso, los hay que después de una dura jornada de trabajo optan porque se la traigan a casa. Según un estudio de la consultora [Kantar World Panel](#), dos de cada tres españoles ya compran comida a domicilio o para llevar y el 7% de las comidas de los restaurantes ya se van a la casa de los consumidores. Esta tendencia ha hecho que la oferta gastronómica se amplíe y, además de las típicas pizzas y hamburguesas, pidamos platos elaborados o nuestras recetas más tradicionales como una tortilla de patata.

Para toda esta variada oferta, la buena noticia es que tanto pizza, hamburguesas, sushi, empanada o simplemente embutidos maridan estupendamente con vino, solo hay que saber cómo combinarlos. Según Susana Rodríguez, gerente del espacio de Vinos y producto Gourmet [De la Tierra al Vino](#), el vino es una de las bebidas más versátiles que existen y su gran variedad hace que pocos platos se le resistan. Toma nota y esta noche pasa de una cena rápida a una extraordinaria con vino.

- **Pizza:** Este plato italiano cuenta un sinfín de variantes dependiendo de los ingredientes que le pongamos. El vino que nunca falla es un rosado o un tinto joven frutal que nos limpie de tanto queso y orégano.
- **Nachos con guacamole:** Los nachos con guacamole maridan con un blanco sobre lías o joven. La untuosidad de esta receta mexicana pide a gritos la frescura de nuestros grandes Albariños, Verdejos, Godellos, Viuras... No sabrás con cuál quedarte.
- **Sushi:** En cuanto a la estrella gastronómica japonesa, la mejor opción es un rosado o, en un momento dado, un espumoso. Para los más atrevidos, un fino es una opción novedosa que poco a poco está enamorando en el mercado nipón.
- **Hamburguesas:** Si optas por el plato típico norteamericano, recomendamos que lo acompañes con un tinto joven o un crianza.
- **Aceitunas:** Las tan socorridas aceitunas, maridan con un blanco, un clarete y, por supuesto, un fino o manzanilla.
- **Embutidos:** Si te gusta el jamón, el fuet, el lomo o el chorizo, acompáñalos con un tinto con cuerpo y de crianza.
- **Tortilla de patatas:** Un poco más elaborada pero siempre presente en todos los hogares españoles, ya seas de la tortilla de patatas con cebolla o sin cebolla, este plato marida con casi todo: un rosado, un blanco frutado o un tinto joven e incluso un crianza. Es nuestra receta patria y como tal el vino es su mejor pareja.
- **Empanada:** ¿Quién no ha disfrutado alguna vez de este plato gallego? Las más típicas son las de carne y pescado, pero al igual que la pizza, hay cientos de rellenos. Acompáñala con un vino con cuerpo, un tinto con crianza o blanco con barrica, y si es de la tierra mejor.
- **Salados:** Ya sean patatas fritas, frutos secos o palomitas, marida todo lo salado con un tinto con poco cuerpo, un rosado sin barrica, un blanco suave, un espumoso o un txakoli.

Con estas cenas rápidas se dedica menos tiempo en la cocina y más tiempo disfrutando de una noche de series, de lectura con tu libro antes de dormir o de charla con tu pareja delante de una copa de vino.
#vinosofáymanta

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) es una Organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Se constituye como un instrumento al servicio del sector para atajar las debilidades del sector a través de la unión y el trabajo conjunto de los diferentes agentes que la forman. www.interprofesionaldelvino.es

<http://maridamejorconvino.com>

Twitter: [@MejorCon_Vino](https://twitter.com/MejorCon_Vino)

Facebook: www.facebook.com/interprofesionaldelvino

Más información:

Paula Omitte: 664.24.54.93 - paula.omite@eliteconexion.es

Itziar Nowak: 915 912 747 (Ext. 403) – itziar.nowak@eliteconexion.es

