

Qué beber mientras cocinas

Estás concentrada en un wok de verduras y langostinos, o en tu carne a la parrilla o en tu kale supersaludable... Y tanta concentración te despierta unas irrefrenables ganas de aperitivo. Estas son nuestras sugerencias.

Texto **Silvia Nieto** (@SoySilvianieto)



'DELICIAS AL WOK' + ÁGUEDAS 2016

Mientras cocinas las más de 70 apetitosas y rápidas –no más de 15 minutos– propuestas taiwanesas, coreanas, japonesas... de este libro (Lunwerg, 15 €), podrías probar Águedas, de B. Fariñas, un 100% malvasía de lo más original (13,50 €). El dúo es divino.



'ENTRE BRASAS' + LA CAPELLA 2007

Imagina en tu patio/balcón, cocinando un pulpo a la brasa con las instrucciones expertas de Juan Manuel Benayas (Planeta Gastro, 26,50 €) con una copa del primer cava de Paraje Calificado de Juvé & Camps entre los dedos (75 €). Buenísima mezcla.



'KALE' + LA REINA PEZ

El libro de Amelia Wasiliev (Lunwerg, 11,95 €) y sus 69 recetas hechas con la col de moda, y el rosado de Ponte da Boga (Ribeira Sacra) inspirado por la cantante Vega (40 € caja de dos botellas) son tal para cual: tan modernos como de toda la vida.



'CHOCOLATE' + BALTOS 2015

Este Mencía de la bodega Dominio de Tares (D.O. Bierzo, 7,70 €) lo mismo acompaña con acierto un guiso de carne que –¿por qué no?– la elaboración de un postre de chocolate, como los cien que propone Thermomix en este libro (8,50 €).



'FRUTAS' + LA MAR

La fama de Cédric Grolet, *el mejor pastelero del mundo*, está muy ligada a sus increíbles frutas. Si te atreves con su libro (Montagud), una copa de La Mar 2015 (19,50 €, Terras Gauda) será la compañía ideal: blanco, untuoso y con *muuucho* carácter.



'PAN CON QUESO' + MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2016

A un portentoso rosado como este, a base de garnacha y tempranillo, de aroma frutal, complejo y redondo en boca, le van genial las recetas de Consol Rodríguez, sencillas, frescas y naturales. Un buen contraste (27,90 €).



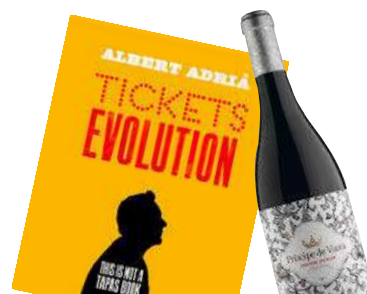
'PINTXOS, TAPAS Y CAZUELITAS' + ENATE ROSADO

Este somontano estiloso, muy afrutado y vivaz, imposible de olvidar, invita a las combinaciones atrevidas. Las 700 recetas del libro de Angelita Alfaro (Cúpula, 18,50 €) pueden ser un buen comienzo. Todo al rojo.



'RECETAS PARA EL RECUERDO' + LA FELISA

De lo tradicional, lo mejor. De un lado, 12 viejas recetas dictadas por ancianas con alzhéimer. Por otro, un Tinta Fina, primer vino ecológico de Emilio Moro, homenaje a Felisa, la madre de los actuales bodegueros.



'TICKETS EVOLUTION' + PRÍNCIPE DE VIANA

El libro de Albert Adrià recorre los platos del restaurante desde 2014, con grandes fotos (no como otros) y recetas. Marídalos con este navarro (9 €) en edición limitada, intenso en nariz, boca y a la vista, y muy frutal.