

Remolachas asadas con especias marroquíes y vinagre de jerez envejecido

Las **remolachas asadas** en el horno tienen un sabor más dulce e intenso que las remolachas hervidas, y nos gusta combinarlas con **vinagre de Jerez envejecido** para realzar su dulzura. Puedes usar **remolachas** de cualquier color, pero si deseas hacer una mezcla, asa las remolachas por separado para evitar que los colores se mezclen. Para evitar que las remolachas manchen tus manos de rojo, utiliza guantes de goma o látex.

Nota: Tanto el **ras al hanout**, una mezcla de especias marroquí, como el **harissa**, una pasta de chile rojo marroquí, están disponibles en tiendas especializadas.

Ingredientes para nuestra ensalada de remolachas (4 a 6 personas)

900 gramos de remolachas rojas
15 ml y 180 ml de aceite de colza o semilla de uva
Sal y pimienta negra recién molida
180 ml de cebolla roja en rodajas finas
60 ml de vinagre de Jerez envejecido
5 ml de ras al hanout
10 ml de comino molido
15 ml de harissa
30 mililitros de cebollino picado fresco

Elaboración

Precalienta el horno a 200°C. Corta los tallos de las **remolachas** sin pelar, dejando 2,5 centímetros intactos. Frota las remolachas con los 15 mililitros de aceite de colza,

espolvorea con sal y pimienta, y colócalas en una bandeja de horno pequeña junto con 60 mililitros de agua. (O envuélvelas junto con el agua en una doble capa de papel de aluminio resistente).

Cubre la bandeja con papel de aluminio y asa las remolachas durante 30 minutos a 1 hora, dependiendo de su tamaño, o hasta que estén tiernas al pincharlas con un cuchillo pequeño. Transfiere las remolachas a un recipiente con agua fría. Cuando estén tibias pero lo suficientemente frías como para manipularlas, córtales los extremos y quítales la piel. Corta las remolachas en cubos de 1,25 centímetros.

En un recipiente, mezcla las remolachas y la cebolla. En otro recipiente pequeño, bate el vinagre, el ras al hanout, el comino y el harissa. Agrega los 180 mililitros de aceite de colza restante y mezcla hasta que esté bien combinado. Vierte el aliño sobre las remolachas y la cebolla y mezcla para que se impregnen uniformemente. Sazona con sal y pimienta. Espolvorea el cebollino justo antes de servir.

Maridaje Perfecto: Pavina Pinot Noir Rosè 2022 – Bodega Alta Pavina



Un rosado con cuerpo completo complementa perfectamente el sabor de la remolacha y las especias. Los rosados elaborados con uvas **Pinot Noir** son especialmente armoniosos con esta ensalada robusta. El **Pavina Pinot Noir Rosè 2022** de la [Bodega Alta Pavina](#), situada en **Castilla y León**, se destaca como una excelente opción.

Este vino rosado se distingue por su delicadeza y su reposo de tres meses con las lías, lo que le confiere un carácter más gastronómico y un mayor volumen en su paso por boca. Sus uvas provienen de la **Finca Los Pinares** y se aprecian aromas de flores de campo en nariz, con toques cítricos de pomelo, notas de hierbas aromáticas como el romero y matices de frutos rojos. En boca, su frescura, su frutuosidad y su equilibrio destacan, dejando una agradable sensación mineral al final.