

INDICE









PHI SINGLE LOT SINGLE VINEYARD RESERVA VARIETAL



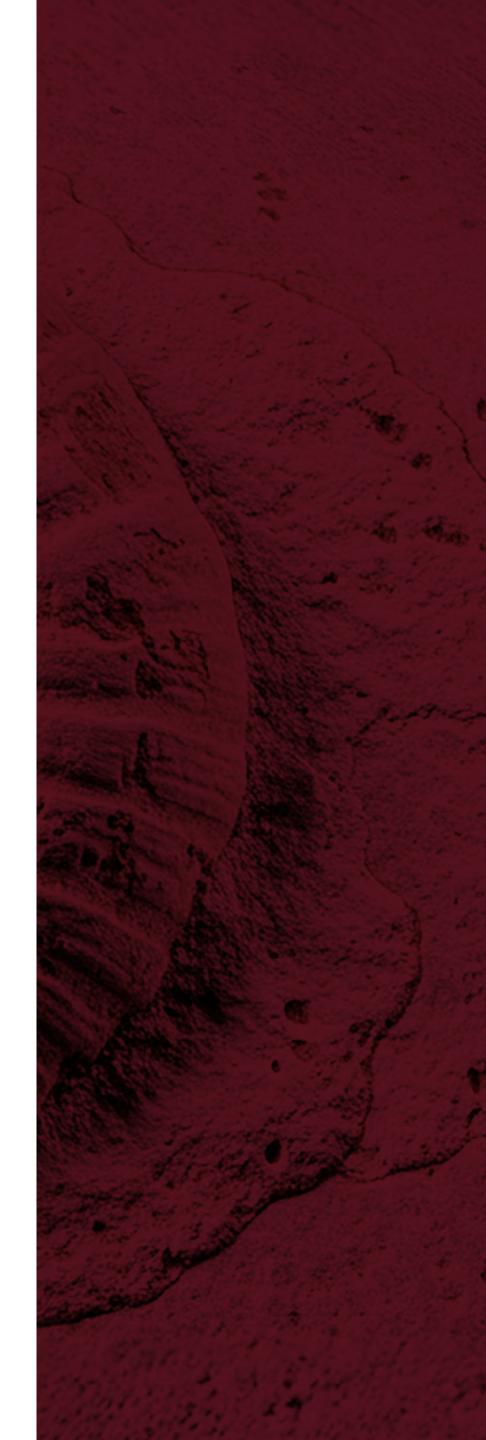
ÍCONO - PHI

PATO CONFITADO CON PURÉ DE MANZANA Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS

INGREDIENTES (2 porciones)

- * 2 muslos de pato
- * 2 cdas. de aceite de oliva
- * 1 cebolla morada cortada en juliana
- * 2 manzanas verdes
- * 1 cda. de mantequilla
- * 1/4 taza de vino tinto
- * 1 cda. de azúcar
- * Sal y pimienta al gusto

- 1. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio, mientras sazonas los muslos de pato con sal y pimienta.
- 2. Coloca los muslos en la sartén, con la piel hacia abajo, y cocina por 8-10 minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente. Luego, voltea los muslos y cocina por 5-6 minutos más.
- 3. Reserva los muslos en un plato y, en la misma sartén, reduce el fuego para caramelizar las cebollas.
- 4. Agrega las cebollas moradas junto con el azúcar y cocina a fuego bajo durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén suaves y doradas. Añade un toque de vino tinto para darles más sabor y deja reducir por 3-4 minutos.
- 5. Pela y corta las manzanas en trozos. Cocina en una sartén con la mantequilla hasta que se ablanden (unos 5-7 minutos).
- 6. Tritura las manzanas hasta formar un puré suave, sazona con un poco de sal y pimienta.
- 7. Emplata el muslo de pato confitado con el puré de manzana en el centro del plato y las cebollas caramelizadas por encima.
- 8. Servir caliente y con una copa de nuestro ícono PHI.





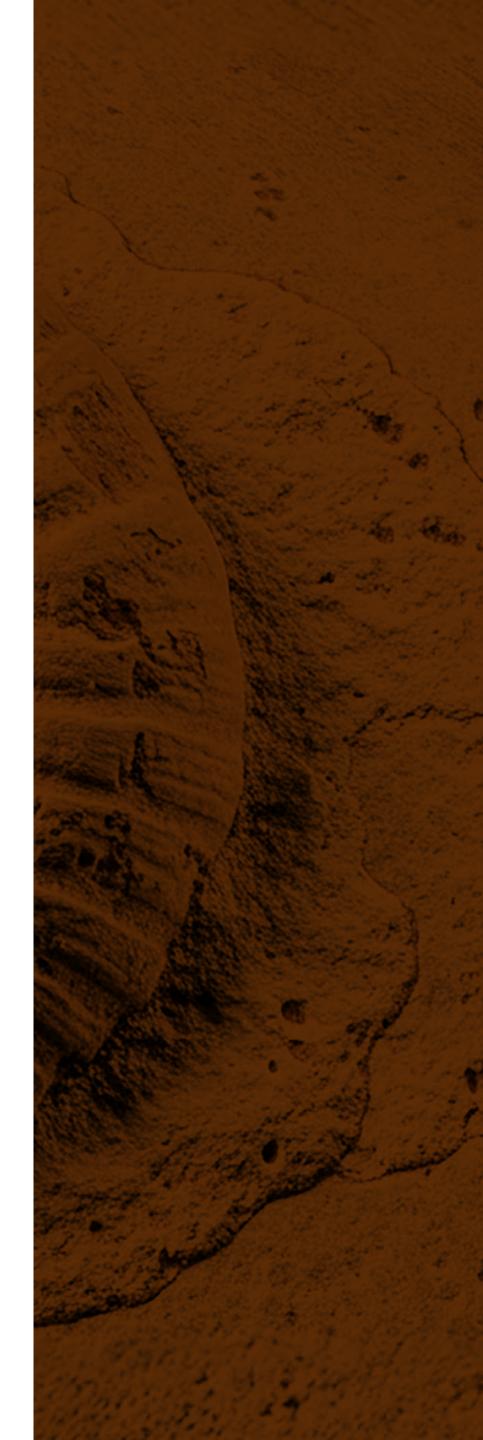
SINGLE LOT - MALBEC

BIFE DE CHORIZO A LA PARRILLA

INGREDIENTES (2 porciones)

- * bifes de chorizo (aproximadamente 250-300 g por persona)
- * Sal gruesa al gusto
- * Pimienta negra al gusto
- * Aceite de oliva
- * 2 dientes de ajo o en polvo

- 1. Saca los bifes del refrigerador unos 15-20 minutos antes de cocinarlos para que se atemperen.
- 2. Sazona la carne con sal gruesa y pimienta negra al gusto. Puedes agregar ajo picado o en polvo si prefieres un toque extra de sabor. Pincelar el bife con un poco de aceite de oliva antes de sazonarlo.
- 3. Precalienta la parrilla a temperatura alta.
- 4. Coloca el bife sobre la parrilla y cocina durante unos 4-5 minutos por lado para un punto medio. No muevas el bife, solo dale vuelta una vez para que se forme una buena costra dorada.
- 5. Cuando el bife esté listo, retíralo de la parrilla o sartén y déjalo reposar durante unos 5 minutos. Esto ayuda a que quede más jugoso.
- 6. Sirve acompañado de una copa de Finca El Origen Single Lot Malbec, el maridaje ideal para carnes a la parrilla.





SINGLE VINEYARD - CABERNET SAUVIGNON

ENTRAÑAS CON CHIMICHURRI

INGREDIENTES (4 porciones)

Para la entraña:

- * 1 kg de entraña
- * Sal gruesa al gusto
- * Pimienta negra al gusto
- * Aceite de oliva (opcional, si la cocinas en sartén)
- * 1 cucharadita de orégano seco
- * ½ cucharadita de pimentón ahumado (opcional)
- * 3 cucháradas de vinagre de vino tinto
- * 6 cucharadas de aceite de oliva
- * Sal y pimienta al gusto

Para el chimichurri:

- * ½ taza de perejil fresco picado
- * 3 dientes de ajo picados

- 1. Prepara el chimichurri mezclando el perejil, ajo, orégano, pimentón y vinagre.
- 2. Sazona con sal y pimienta al gusto e incorpora el aceite de oliva y revuelve hasta que todo esté bien integrado.
- 3. Deja reposar al menos 30 minutos para que los sabores se mezclen bien.
- 4. Calienta una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego alto.
- 5. Sella la entraña 3-4 minutos por lado, hasta que tenga una buena costra dorada.
- 6. Baja el fuego y cocina 1-2 minutos más por cada lado para que quede jugosa.
- 7. Deja reposar la carne unos 5 minutos antes de cortarla para que los jugos se asienten.
- 8. Corta en tiras finas contra la fibra y sirve con chimichurri por encima, perfecto para disfrutar junto a Finca El Origen Single Vineyard Cabernet Sauvignon.





SINGLE VINEYARD - MALBEC

OSSOBUCO BRASEADO AL VINO TINTO

INGREDIENTES (4 porciones)

- * 4 cortes de ossobuco de vacuno (3-4 cm de grosor)
- * 1 cebolla grande en cubos
- * 2 zanahorias en rodajas
- * 2 ramas de apio en cubos
- * 3 dientes de ajo picados
- * 1 hoja de laurel
- * 1 ramita de romero (o tomillo)*400 ml de vino tinto*400 g de tomate en cubos (puede ser en conserva)*2 cdas. de pasta de tomate (opcional para más intensidad)
- * 500 ml de caldo de carne*Harina, sal y pimienta*Aceite de oliva Preparación:

- 1. Condimenta los ossobucos con sal y pimienta, pásalos por harina y dóralos en una olla grande con aceite caliente. Retira y reserva.
- 2. En la misma olla, sofríe la cebolla, zanahoria, apio y ajo por unos 5-7 minutos hasta que estén blandos.3. Incorpora el vino tinto y deja hervir unos minutos para evaporar el alcohol.
- 4. Suma los tomates, pasta de tomate, laurel, romero y el caldo. Mezcla bien.
- 5. Vuelve a incorporar los ossobucos. Tapa y cocina a fuego bajo (o en horno a 160°C) durante 2 a 2.5 horas, hasta que la carne esté muy tierna y se desprenda del hueso.
- 6. Sirve caliente acompañado con nuestro Single Vineyard Malbec, el fondo de vegetales y tomate realza sus notas frutales y especiadas.





SINGLE VINEYARD - BLEND

PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y RÚCULA

INGREDIENTES (2 a 4 porciones)

Para la masa:

- * 250 g de harina sin polvos
- * 5 g de sal
- * 5 g de levadura seca
- * 150 ml de agua tibia
- * 1 cda. de aceite de oliva

Para el topping:

- * 100 g de salsa de tomate (ideal casera o estilo napolitana)
- * 150 g de queso mozzarella rallado
- * 80–100 g de jamón serrano en lonchas
- * 1 taza de rúcula fresca
- * Láminas finas de queso parmesano (opcional)

- 1. Disuelve la levadura en el agua tibia con una pizca de azúcar y deja reposar 5 min.
- 2. Mezcla la harina con la sal, añade la levadura y el aceite. Amasa hasta obtener una masa suave.
- 3. Cubre y deja reposar 1 hora o hasta que doble su tamaño.
- 4. Precalienta el horno a 220°C y estira la masa sobre una bandeja enharinada o con papel mantequilla.
- 5. Cubre la masa con la salsa de tomate y la mozzarella.
- 6. Hornea 10–12 minutos, hasta que el queso esté derretido y los bordes dorados.
- 7. Saca del horno y agrega el jamón serrano, la rúcula fresca y el parmesano.
- 8. Sirve con una copa de nuestro Single Vineyard Blend para darle el contraste ideal a la salinidad del jamón, el frescor de la rúcula y la suavidad del queso.





RESERVA - CABERNET SAUVIGNON

RAGÚ DE CORDERO CON POLENTA

INGREDIENTES (2 a 3 porciones)

Para el ragú de cordero:

- * 500 g de cordero (pierna o paleta) cortado en trozos
- * 1 cebolla picada
- * 2 dientes de ajo picados
- * 1 zanahoria picada
- * 1 lata de tomate triturado (400 g)
- * ½ taza de vino tinto (mejor si es Cabernet Sauvignon)
- * 1 taza de caldo de carne
- * 1 cucharadita de tomillo seco
- * 1 cucharadita de orégano seco

- * Sal y pimienta al gusto
- * 2 cucharadas de aceite de oliva

Para la polenta:

- * 1 taza de polenta instantánea
- * 4 tazas de caldo de carne o agua
- * ½ taza de queso parmesano rallado
- * 2 cucharadas de mantequilla
- * Sal y pimienta al gusto

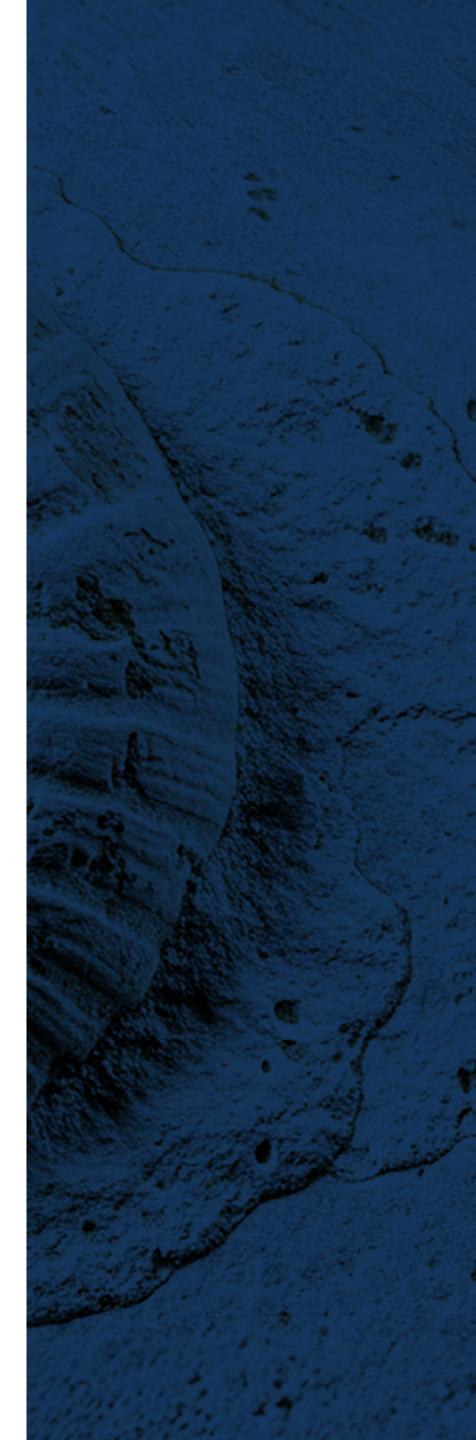
PREPARACIÓN

Para el cordero

- 1. En una olla grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio-alto.
- 2. Dora los trozos de cordero por todos lados y resérvalos.
- 3. En la misma olla, sofríe la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta que estén tiernos.
- 4. Vuelve a agregar el cordero y vierte el vino tinto. Cocina unos 5 minutos hasta que se evapore el alcohol.
- 5. Agrega el tomate triturado, el caldo, tomillo, orégano, sal y pimienta.
- 6. Reduce el fuego y cocina a fuego lento por 1 hora, removiendo de vez en cuando hasta que la carne esté muy tierna.

Para la polenta

- 7. En una olla, calienta el caldo hasta que hierva y agrega la polenta en forma de lluvia, revolviendo constantemente.
- 8. Cocina a fuego bajo unos 5 minutos, removiendo hasta que espese. Luego, añade la mantequilla, el queso parmesano y ajusta sal y pimienta.
- 9. Sirve la polenta en un plato hondo y coloca encima el ragú de cordero. ¡Y está listo para compartir con una botella de Finca El Origen Reserva Cabernet Sauvignon!





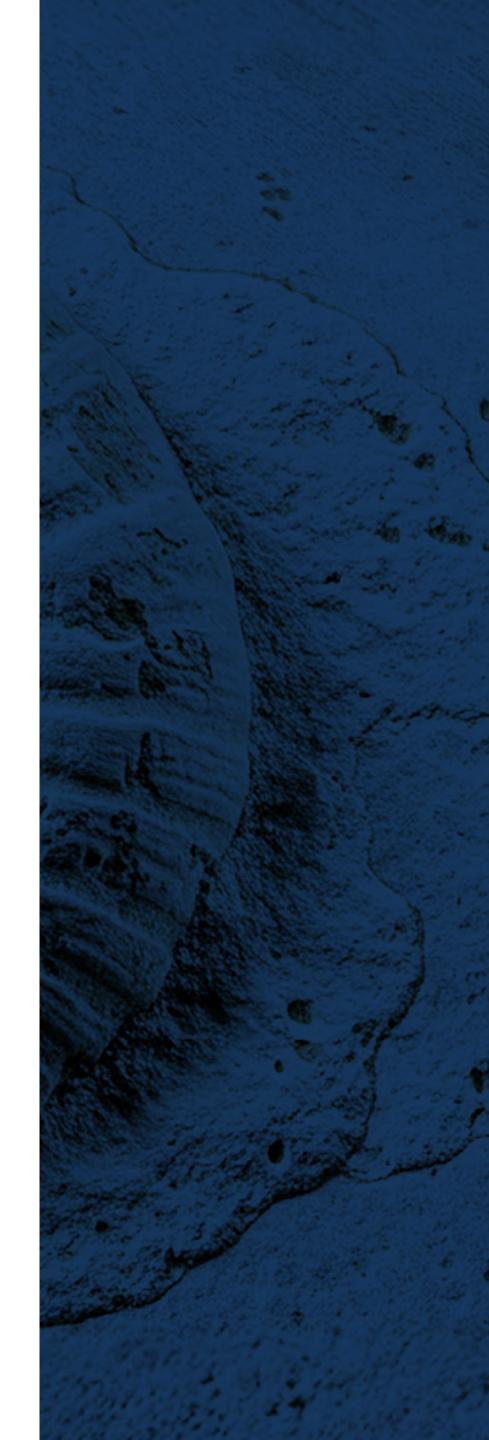
RESERVA - MALBEC

MOLLEJAS A LA PARRILLA

INGREDIENTES (2 a 3 porciones)

- * 500 g de mollejas de ternera (limpias y sin grasa excesiva)
- * 2 cucharadas de aceite de oliva
- * Sal y pimienta al gusto
- * 1 cucharadita de ajo en polvo
- * 1 cucharadita de pimentón dulce o ahumado
- * Jugo de 1 limón
- * Perejil picado

- 1. Al preparar las mollejas asegúrate de retirarlas de cualquier exceso de grasa y membranas. Lávalas y seca con toallas de papel. Luego, corta en trozos más pequeños si son muy grandes.
- 2. En un bowl, mezcla el aceite de oliva, el ajo en polvo, el pimentón, sal, pimienta y el jugo de limón. Coloca las mollejas en la mezcla y deja marinar durante al menos 30 minutos (puedes dejarlo más tiempo si prefieres un sabor más intenso).
- 3. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Coloca las mollejas y cocina 3-4 minutos por lado.
- 4. Durante la cocción, puedes pincelar las mollejas con un poco de la marinada para que se mantengan jugosas.
- 5. Una vez listas, retira las mollejas de la parrilla y espolvorea con perejil picado. Disfruta descorchando Finca El Origen Reserva Malbec.





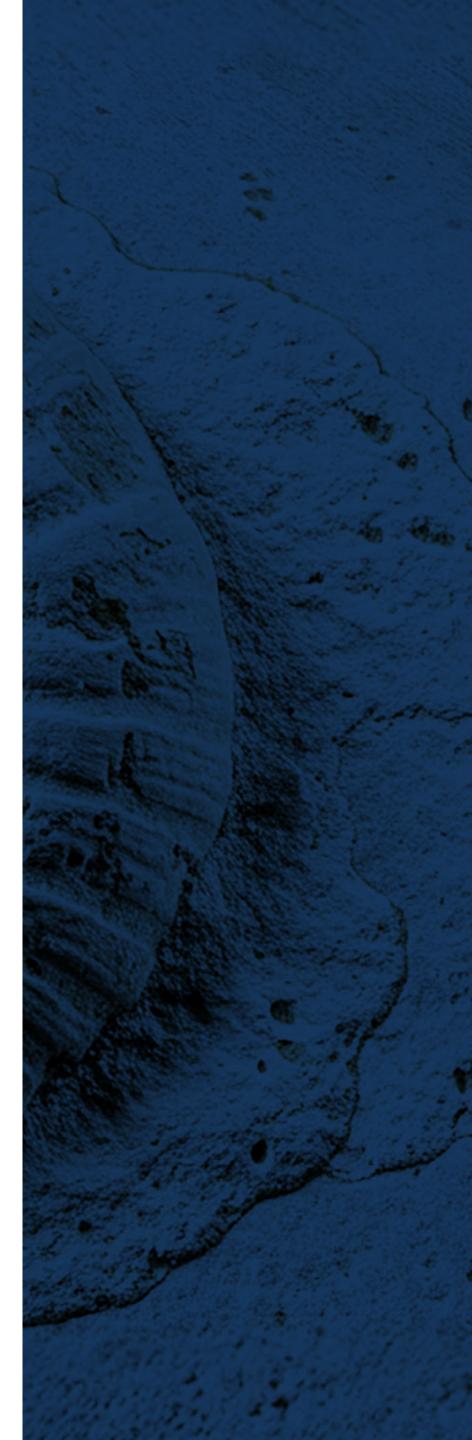
RESERVA - TORRONTÉS

TARTA DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES (4 porciones)

- * 1 masa de tarta (puede ser comprada o casera)
- * 1 zucchini en rodajas finas
- * 1 zanahoria rallada o en tiras finas
- * 1/2 pimentón rojo, en tiras
- * 1 cebolla morada, en pluma
- * 150 g de queso de cabra desmenuzado
- * 2 huevos
- * 1/2 taza de crema o leche
- * Sal, pimienta y orégano al gusto
- * Aceite de oliva

- 1. Precalienta el horno a 180°C.
- 2. Saltea la cebolla, el pimentón y la zanahoria en un poco de aceite hasta que estén blandos. Agrega el zucchini y cocina 2-3 minutos más. Salpimienta al gusto.
- 3. Aparte, mezcla los huevos con la crema o leche, agrega orégano y el queso de cabra desmenuzado.
- 4. Coloca la masa en un molde para tarta, agrega las verduras salteadas y vierte la mezcla líquida encima.
- 5. Hornea por 30-35 minutos, hasta que esté dorada y firme.
- 6. Sirve caliente junto a una copa de Finca El Origen Reserva Torrontés.





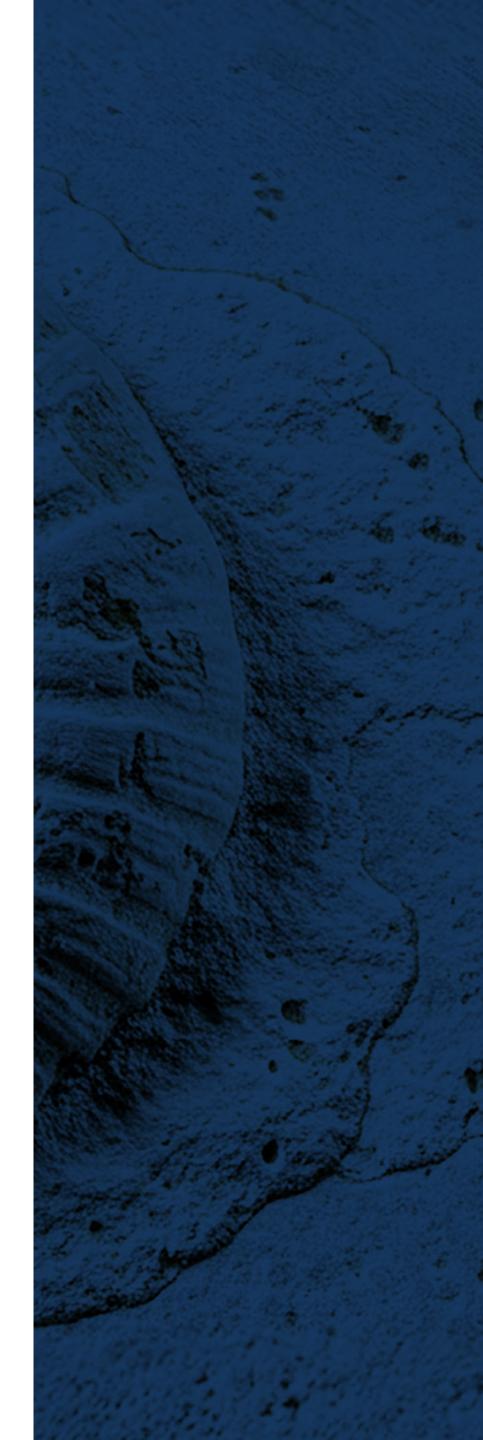
RESERVA - UNOAKED CHARDONNAY

TIRADITO DE SALMÓN

INGREDIENTES (4 porciones)

- * 200 g de salmón fresco (idealmente sashimi-grade)
- * Jugo de 1 limón
- * 2 cdas. de aceite de oliva extra virgen
- * 1 cdita. de jengibre fresco rallado
- * 1 cdita. de salsa de soya (opcional)
- * Sal y pimienta a gusto
- * Láminas finas de ají amarillo o jalapeño (opcional)
- * Cilantro fresco picado
- * Rodajas finas de rabanito o cebolla morada para el toque crujiente

- 1. Con un cuchillo bien afilado, corta el salmón en láminas finas (como sashimi). Coloca los cortes separados en un plato extendido.
- 2. En un bowl mezcla el jugo de limón, aceite de oliva, jengibre rallado, soya (si usas), sal y pimienta.
- 3. Vierte la mezcla sobre el salmón justo antes de servir, para que se marine ligeramente.
- 4. Añade láminas finas de ají, rabanito o cebolla, y unas hojas de cilantro para frescura y color.
- 5. Sirve con nuestro Chardonnay Unoaked, un vino que ayudará a resaltar los sabores cítricos y la frescura del plato, sin opacar la suavidad del salmón.





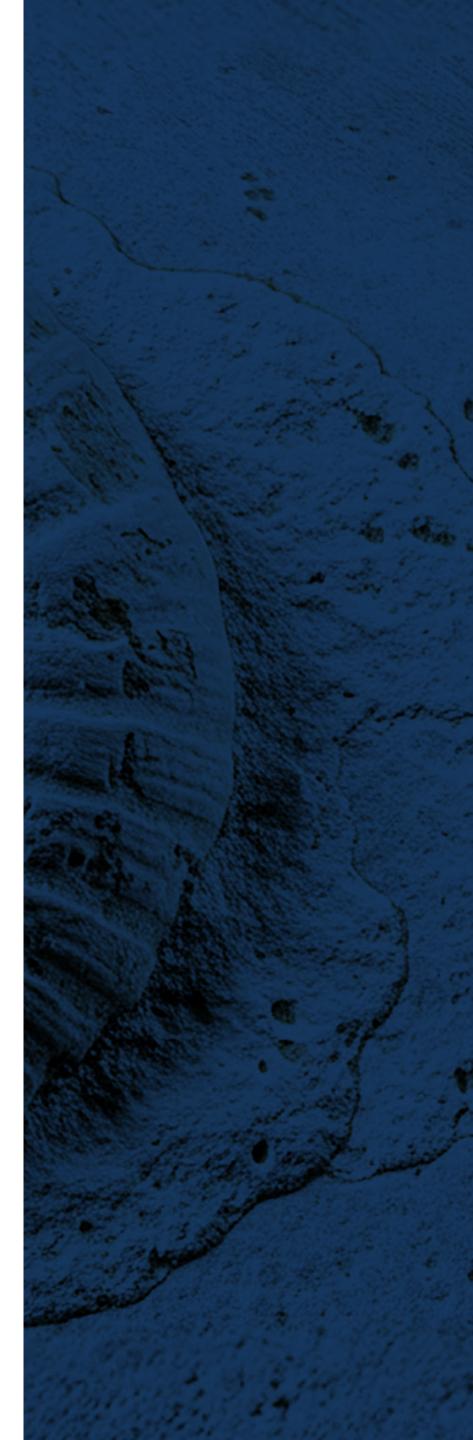
RESERVA - ANDES SIGNATURE ROSÉ

ENSALADA MEDITERRÁNEA

INGREDIENTES (4 porciones)

- * 1 pepino
- * 1 pimiento
- * 1 taza de tomates cherry
- * 100 g de queso feta (desmenuzado o en cubos)
- * 1/4 de cebolla morada
- * 1/2 taza de aceitunas negras deshuesadas
- * 1 cucharadita de orégano seco
- * Hojas de albahaca fresca (opcional)
- * Aceite de oliva extra virgen
- * Jugo de 1 limón
- * Sal y pimienta al gusto

- 1. Lava y corta el pepino, pimiento y tomates cherry en rodajas.
- 2. Luego, pica la cebolla morada y las aceitunas.
- 3. Para montar la ensalada mezcla todos los ingredientes: pepino, pimiento, tomates, cebolla, aceitunas y queso feta.
- 4. Agrega el orégano y algunas hojas de albahaca (si las usas) para dar un toque fresco.
- 5. Exprime el jugo de limón y agrega un toque generoso de aceite de oliva.
- 6. Sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla bien todos los ingredientes.
- 7. Sirve la ensalada fresca, acompañada de pan pita y una copa de Finca El Origen Reserva Andes Signature Rosé.





VARIETAL - CABERNET SAUVIGNON

GNOCCHI CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA

INGREDIENTES (2 a 3 porciones)

Para los gnocchi:

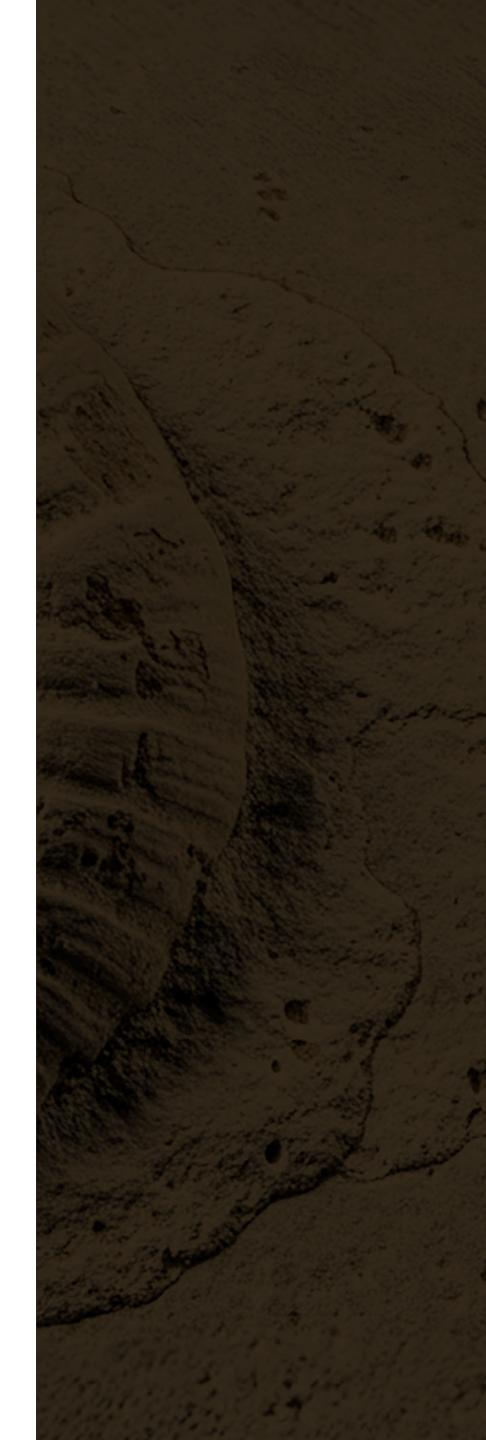
- * 500 g de papas
- * 1 taza de harina (aproximadamente)
- * 1 yema de huevo
- * Sal al gusto

Para la salsa de tomate y albahaca:

- * 1 lata de tomate triturado (400 g)
- * 2 dientes de ajo picados

- * 1 cucharada de aceite de oliva
- * ½ cucharadita de azúcar
- * Sal y pimienta al gusto
- * Un puñado de hojas de albahaca fresca
- * Queso parmesano rallado

- 1. Cocina las papas enteras con cáscara en agua hirviendo hasta que estén tiernas (unos 25-30 minutos).
- 2. Pélalas mientras aún están calientes y tritura hasta hacerlas puré.
- 3. Deja enfriar un poco y agrega la yema de huevo y la sal, mezclando suavemente.
- 4. Incorpora la harina poco a poco hasta obtener una masa suave pero no pegajosa.
- 5. Divide la masa en porciones y forma cilindros de 1-2 cm de grosor. Corta en trocitos de 2 cm y pásalos por un tenedor para darles la forma tradicional.
- 6. Cocina los gnocchi en abundante agua con sal hasta que floten (en unos 2 minutos). Escurre y reserva.
- 7. En una sartén, calienta el aceite de oliva y sofríe el ajo hasta que tome color dorado.
- 8. Agrega el tomate triturado, la sal, la pimienta y el azúcar. Cocina a fuego medio durante 15-20 minutos, removiendo ocasionalmente.
- 9. Al final, añade las hojas de albahaca y mezcla bien junto con los gnocchis con la salsa caliente.
- 10. Sirve en platos hondos y espolvorea con queso parmesano rallado, mientras descorchas una botella de Varietal Cabernet Sauvignon.





VARIETAL - MALBEC

PIZZA DE CARNE Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES (2 porciones)

- * 1 base de pizza (puede ser comprada o hecha en casa)
- * 200 g de carne molida (puede ser de res, cerdo o mezcla)
- * 100 g de champiñones laminados
- * 1 cebolla pequeña picada
- * 1 diente de ajo picado
- * 100 g de queso mozzarella rallado
- * 2 cucharadas de salsa de tomate
- * Sal y pimienta al gusto
- * Aceite de oliva para cocinar
- * Orégano seco (opcional)

- 1. En una sartén, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio.
- 2. Añade la cebolla y el ajo picado, y sofríe hasta que tomen color.
- 3. Incorpora la carne molida, sazona con sal, pimienta y cocina hasta que esté dorada y bien cocida.
- 4. Precalienta el horno a 200°C.
- 5. Coloca la base de pizza en una bandeja para horno y extiende la salsa de tomate de manera uniforme sobre la base.
- 6. Agrega la carne cocida con cebolla y ajo sobre la salsa.
- 7. Distribuye los champiñones laminados y cubre todo con el queso mozzarella rallado.
- 8. Hornea la pizza durante 10-12 minutos o hasta que la masa esté dorada y el queso completamente derretido.
- 9. Sirve caliente y decora con un poco de orégano fresco o seco, para disfrutar junto a Finca El Origen Varietal Malbec.





VARIETAL - CHARDONNAY

SALMÓN A LA PARRILLA

INGREDIENTES (2 porciones)

- * 2 filetes de salmón
- * 1 limón (jugo y ralladura)
- * 2 cucharadas de aceite de oliva
- * 1 diente de ajo picado
- * Romero fresco o seco
- * Tomillo fresco o seco
- * Sal y pimienta al gusto

- 1. Mezcla el aceite de oliva, el jugo y la ralladura de limón, el ajo picado, el romero, el tomillo, la sal y la pimienta.
- 2. Coloca los filetes en el marinado y deja en el refrigerador durante 15-30 minutos.
- 3. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
- 4. Coloca los filetes de salmón sobre la parrilla y cocina durante 4-5 minutos por lado, dependiendo del grosor del filete. La carne debe estar cocida por dentro pero jugosa.
- 5. Si prefieres, puedes cubrir la parrilla con una tapa para asegurar una cocción más pareja.
- 6. Retira el salmón de la parrilla y deja reposar un par de minutos antes de servir.
- 7. Decora con unas rodajas de limón y disfruta con una copa de Finca El Origen Varietal Chardonnay.

