



FINCA
EL ORIGEN
MOUNTAIN CHARACTER

GUÍA DE MARIDAJES



INDICE



PHI



SINGLE LOT



SINGLE VINEYARD



RESERVA



VARIETAL

MARIDAJE

ÍCONO - PHI

PATO CONFITADO CON PURÉ
DE MANZANA Y CEBOLLAS
CARMELIZADAS





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
-

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

SINGLE LOT - MALBEC

BIFE DE CHORIZO
A LA PARRILLA





INGREDIENTES

- * 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
-

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

SINGLE VINEYARD - CABERNET SAUVIGNON

ENTRAÑAS
CON CHIMICHURRI





INGREDIENTES (2 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)

Para el chimichurri:

- * ½ taza de perejil fresco picado
- * 3 dientes de ajo picados
- * 1 cucharadita de orégano seco
- * ½ cucharadita de pimentón ahumado (opcional)
- * 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- * 6 cucharadas de aceite de oliva
- * Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

SINGLE VINEYARD - MALBEC

OSSOBUCCO 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.

MARIDAJE

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)

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

RESERVA - CABERNET SAUVIGNON

RAGÚ DE CORDERO
CON POLENTA





INGREDIENTES

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.

MARIDAJE

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
-

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

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

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

RESERVA - UNOAKED CHARDONNAY

TIRADITO DE SALMÓN





INGREDIENTES (4 porciones)

- * 200 g de salm3n fresco (idealmente sashimi-grade)
- * Jugo de 1 lim3n
- * 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
- * L3minas finas de aj3 amarillo o jalape3o (opcional)
- * Cilantro fresco picado
- * Rodajas finas de rabanito o cebolla morada para el toque crujiente

PREPARACI3N

1. Con un cuchillo bien afilado, corta el salm3n en l3minas finas (como sashimi). Coloca los cortes separados en un plato extendido.
2. En un bowl mezcla el jugo de lim3n, aceite de oliva, jengibre rallado, soya (si usas), sal y pimienta.
3. Vierte la mezcla sobre el salm3n justo antes de servir, para que se marine ligeramente.
4. A3ade l3minas finas de aj3, rabanito o cebolla, y unas hojas de cilantro para frescura y color.
5. Sirve con nuestro Chardonnay Unoaked, un vino que ayudar3 a resaltar los sabores c3tricos y la frescura del plato, sin opacar la suavidad del salm3n.

MARIDAJE

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

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

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
- * 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

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

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

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)

PREPARACIÓN

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.

MARIDAJE

VARIETALES - 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

PREPARACIÓN

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