

SAN PEDRO
VINEYARDS & WINERY

En sus bodegas
se forja el carácter
y la pasión del
mejor vino de Chile

UNIDOS POR EL PLACER

Centollo con sidra asturiana



Asturias es una de las mejores zonas para disfrutar de los más frescos y selectos pescados y mariscos, como el famoso centollo del Cantábrico, nada que ver con el francés, no solo por su aspecto (de color más pardo el nuestro) y tamaño (con unas patas bien largas acompañadas de unas pequeñas algas), sino por su diferenciado y contundente sabor. Se recomienda cocerlo durante veinte minutos, a ser posible en agua de mar, o en su defecto en agua con abundante sal y unas hojitas de laurel. Esta es la forma más habitual de descubrir el verdadero sabor de un centollo. Pero sus posibilidades no tienen límites. Es ideal en la elaboración de salpicones, como protagonista de pasteles, o en txangurro, como gustan de prepararlo en el País Vasco, con un leve golpe final de horno. Otras preparaciones donde establece su reinado es en las empanadas o con una suave bechamel para preparar unas deliciosas croquetas. Y en esta tierra, el marisco es más marisco cuando se come en un chigre o en una taberna marinera de cualquier puerto, ya sea en Candás, Cudillero, Tazones, Lastres, Gijón, acompañado, a poder ser, de la genuina sidra de Asturias. Es una bebida social que generalmente se consume en lugares públicos y en buena compañía, en vaso amplio y de cristal fino. Y entre culín y culín, entre trago y trago, los mariscos harán de nuestro paladar una fiesta. Y más aún si la sidra entra a formar parte de la salsa de las huevas de un buen centollo. Entonces será inolvidable.

NUESTRA SELECCIÓN

EL GAITERO 2002 €€€

Valle Ballina y Fernández, S.A.
Aromas de manzana asada y cítricos con buena intensidad. Discretamente golosa, bien conjuntada y agradable.

M. BUSTO SELECCIÓN €€

Manuel Busto Amandi, S.A.
Expresiva, fondo delicado de lías finas y cabello de ángel, intensa. Radiante acidez, equilibrada y plena de sabor.

RIBANORA SELECCIÓN €€

Sidra Fanjul, S.L.
Complejos aromas, notas de castaño y un fondo exótico de fruta. Pronunciada acidez, final muy refrescante.

SOPENA €€

Martínez Sopena Hnos.
Un perfil fresco, radiante, con notable limpieza que se pronuncia al

POMARES FRANCOS €€€€

J. L. Palacio.
Tiene personalidad acusada, seriedad en sus aromas y expresión. Boca delicada, bien desarrollada y con amargo final muy elegante.

VILLACUBERA €€

Sidra Cortinacoro, S.L.
Color pronunciado. Fina, expresiva, con franqueza de aromas y elegante acidez contrastada con restos claros de carbónico que se funden en boca.

