VINOVA

GASTRONOMÍA CIRCULAR

# El vino, en tu mesa.

Cuatro syrups.
Ocho recetas para compartir.

RECETARIO / EDICIÓN 01




Visualización conceptual del packaging aportada por VINOVA.

TINTO Y BLANCO / DULCE Y SALADO

# Un nuevo lugar para el vino patrimonial.

VINOVA propone dar una nueva salida gastronómica a saldos y excedentes de vino patrimonial del Valle del Biobío. Este recetario lleva esa idea a la mesa, con preparaciones sencillas para el día a día y otras para cocinar con más tiempo.

**ELIGE TU SYRUP**


## 01 Vino tinto dulce

Yogur con frutillas y nueces **03**

Panna cotta de vainilla y frutos rojos **04**

## 02 Vino tinto salado

Tostadas de champiñones y queso de cabra **05**

Solomillo de cerdo con puré rústico **06**

## 03 Vino blanco dulce

Duraznos asados con ricotta **07**

Tarta de peras y crema de almendras **08**

## 04 Vino blanco salado

Zapallitos a la plancha con queso de cabra **09**

Salmón con risotto de limón **10**


**ANTES DE COCINAR**

Usa el syrup como terminación y agrégalo de a poco: su intensidad puede variar entre formulaciones. Para aligerarlo, mezcla una pequeña cantidad con agua o caldo tibio. Evita reducirlo nuevamente a fuego fuerte.

1 cucharadita = 5 ml · 1 cucharada = 15 ml. Las cantidades de syrup indicadas corresponden a la receta completa.

Tiempos orientativos. Las recetas más elaboradas indican por separado los reposos cuando corresponde.




**SENCILLA**

# Yogur con frutillas y nueces

Cremoso, fresco y listo en minutos.

**10 min / 2 porciones**

## INGREDIENTES

- 300 g de yogur griego natural sin azúcar
- 150 g de frutillas
- 25 g de nueces
- 20 ml de syrup VINOVA de vino tinto dulce

## PREPARACIÓN

01 Lava y seca las frutillas. Retira las hojas y córtalas en mitades o cuartos.

02 Tuesta las nueces en una sartén seca a fuego medio durante 2–3 minutos, moviéndolas. Deja enfriar y pícalas.

03 Reparte el yogur en dos cuencos y acomoda las frutillas encima.

04 Termina cada porción con la mitad de las nueces y 10 ml de syrup. Sirve de inmediato.

Al servir. Deja una parte del yogur a la vista y dibuja un hilo de syrup alrededor de la fruta.

Alérgenos: Leche y nueces. Revisa también el rotulado del syrup.




MÁS ELABORADA

# Panna cotta de vainilla y frutos rojos

Un postre delicado para preparar con anticipación.

**25 min + 6 h de frío / 4 porciones**

## INGREDIENTES

- 300 ml de crema para batir
- 150 ml de leche entera
- 35 g de azúcar
- 6 g de gelatina sin sabor en polvo
- 30 ml de agua fría
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de aceite neutro, para los moldes
- 160 g de frutillas y frambuesas
- 40 ml de syrup VINOVA de vino tinto dulce

## PREPARACIÓN

01 Espolvorea la gelatina sobre el agua fría y deja hidratar 5–10 minutos, según el envase.

02 Calienta la crema, la leche y el azúcar a fuego bajo, revolviendo hasta disolver. Retira cuando esté caliente y humeante, sin hervir.

03 Incorpora la gelatina hidratada y mezcla hasta disolver por completo. Agrega la vainilla. Pincela apenas con aceite cuatro moldes de 150 ml y reparte la mezcla.

04 Deja entibiar unos 15 minutos, cubre y refrigera al menos 6 horas, hasta que esté firme.

05 Sumerge la base de cada molde unos segundos en agua tibia, sin mojar el postre. Despega suavemente el borde y vuelca sobre un plato.

06 Lava y seca los frutos rojos; corta las frutillas. Distribúyelos alrededor de las panna cotta y termina cada una con 10 ml de syrup.

Al servir. Desmolda en un plato amplio y deja que el syrup caiga por un costado, con la fruta alrededor.

Alérgenos: Leche. Contiene gelatina de origen animal; revisa su envase y el rotulado del syrup.




**SENCILLA**

# Tostadas de champiñones y queso de cabra

Un aperitivo de sartén con una terminación brillante.

**20 min / 2 porciones · 4 tostadas**

## INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan de campo (160 g)
- 250 g de champiñones
- 80 g de queso de cabra suave
- 1 diente de ajo picado
- 15 ml de aceite de oliva
- 1 cucharadita de hojas de tomillo
- 20 ml de syrup VINOVA de vino tinto salado
- Sal y pimienta a gusto

## PREPARACIÓN

**01** Limpia los champiñones y córtalos en láminas gruesas. Tuesta el pan en tostador o sartén.

**02** Calienta el aceite en una sartén amplia. Saltea los champiñones a fuego medio alto durante 6–8 minutos, hasta que suelten su agua y se doren.

**03** Añade el ajo y la mitad del tomillo. Cocina 1 minuto más; sazona ligeramente.

**04** Reparte el queso de cabra sobre las tostadas y cubre con los champiñones. Termina con 5 ml de syrup por tostada y el tomillo restante.

Al servir. Sirve sobre una tabla o plato amplio, con las tostadas separadas para mantenerlas crujientes.

Alérgenos: Trigo (gluten) y leche. Revisa también el rotulado del pan y del syrup.




**MÁS ELABORADA**

# Solomillo de cerdo con puré rústico

Carne jugosa, papas cremosas y una salsa breve.

**55 min / 4 porciones**

## INGREDIENTES

- 600 g de solomillo de cerdo, en una pieza
- 800 g de papas
- 100 ml de leche caliente
- 40 g de mantequilla
- 15 ml de aceite de oliva
- 1 ramita de romero
- 60 ml de caldo de verduras bajo en sal
- 40 ml de syrup VINOVA de vino tinto salado
- Sal y pimienta a gusto

## PREPARACIÓN

**01** Precalienta el horno a 190 °C. Pela las papas, córtalas en trozos y cuécelas en agua con sal durante 20–25 minutos, hasta que estén tiernas.

**02** Seca el cerdo y sazona ligeramente. Calienta el aceite en una sartén apta para horno y dora la pieza por todos sus lados durante 6–8 minutos en total.

**03** Añade el romero y lleva al horno unos 15–22 minutos. Comprueba con termómetro que el centro alcance 63 °C; el tiempo dependerá del grosor. Retira y deja reposar al menos 3 minutos antes de cortar.

**04** Escurre bien las papas. Aplástalas con 30 g de mantequilla y la leche caliente, conservando algo de textura. Ajusta sal y pimienta.

**05** Retira el romero de la sartén y agrega el caldo. Hierve 2 minutos, raspando el fondo. Apaga el fuego, añade el syrup y los 10 g de mantequilla restantes; mezcla hasta integrar.

**06** Corta el cerdo en medallones y reparte sobre el puré. Sirve la salsa alrededor y sobre la carne.

Al servir. Usa platos tibios y deja parte del puré sin salsa para destacar el contraste.

Alérgenos: Leche. Revisa los alérgenos del caldo y del syrup.




SENCILLA

# Duraznos asados con ricotta

Fruta tibia, queso suave y almendras crujientes.

**30 min / 2 porciones**

## INGREDIENTES

- 2 duraznos maduros pero firmes
- 120 g de ricotta
- 15 g de almendras laminadas
- 5 ml de aceite neutro
- ½ cucharadita de ralladura fina de limón
- 20 ml de syrup VINOVA de vino blanco dulce

## PREPARACIÓN

01 Precalienta el horno a 200 °C. Lava los duraznos, córtalos por la mitad y retira los carozos.

02 Pincela el corte con el aceite y pon las mitades en una fuente, con el corte hacia arriba. Hornea 15–20 minutos, hasta que estén tiernas.

03 Mientras tanto, tuesta las almendras en una sartén seca durante 2–3 minutos. Mezcla la ricotta con la ralladura de limón.

04 Deja entibiar los duraznos 5 minutos. Reparte la ricotta entre las cuatro mitades, añade las almendras y termina con 5 ml de syrup sobre cada una.

Al servir. Sirve dos mitades por plato con el syrup cayendo sobre la fruta y la ricotta.

Alérgenos: Leche y almendras. Revisa también el rotulado del syrup.




MÁS ELABORADA

# Tarta de peras y crema de almendras

Masa quebrada, fruta al horno y un acabado dorado.

**1 h 20 min + 45 min de reposo / 4 porciones · molde de 18 cm**

## INGREDIENTES

- 180 g de harina sin polvos de hornear
- 140 g de mantequilla: 90 g fría y 50 g blanda
- 65 g de azúcar flor: 15 g para la masa y 50 g para la crema
- 35 ml de agua fría, aproximadamente
- 1 pizca de sal
- 50 g de almendras molidas
- 1 huevo mediano
- 2 peras firmes
- 10 ml de jugo de limón
- 30 ml de syrup VINOVA de vino blanco dulce

## PREPARACIÓN

01 Mezcla la harina, 15 g de azúcar flor y la sal. Incorpora los 90 g de mantequilla fría en cubos con los dedos, hasta obtener migas. Agrega el agua de a poco, solo hasta unir; no amases. Aplana, cubre y refrigera 30 minutos.

02 Precalienta el horno a 180 °C. Estira la masa a 3 mm y forra un molde de tarta de 18 cm. Recorta el exceso, pincha la base y cubre con papel de hornear y legumbres secas. Hornea 15 minutos; retira el peso y el papel, y hornea 5 minutos más.

03 Bate los 50 g de mantequilla blanda con los 50 g de azúcar flor restantes. Incorpora el huevo y luego las almendras molidas hasta obtener una crema uniforme.

04 Pela las peras, córtalas por la mitad y retira los centros. Lamina cada mitad y mezcla suavemente con el jugo de limón.

05 Extiende la crema de almendras sobre la base precocida. Acomoda las peras en abanico y hornea 30–35 minutos a 180 °C, hasta que la crema esté firme en el centro y la superficie dorada.

06 Deja reposar 15 minutos antes de desmoldar. Pincela las peras con los 30 ml de syrup y corta en cuatro porciones.

Al servir. Mantén visibles los abanicos de pera y pincela el syrup en una capa fina.

Alérgenos: Trigo (gluten), leche, huevo y almendras. Revisa también el rotulado del syrup.




SENCILLA

# Zapallitos a la plancha con queso de cabra

Una entrada tibia para compartir.

**20 min / 2 porciones**

## INGREDIENTES

- 2 zapallitos italianos medianos (400 g)
- 60 g de queso de cabra suave
- 15 ml de aceite de oliva
- 10 ml de jugo de limón
- 6 hojas de albahaca
- 15 ml de syrup VINOVA de vino blanco salado
- Sal y pimienta a gusto

## PREPARACIÓN

01 Lava los zapallitos, seca y corta a lo largo en láminas de 7–8 mm. Pincela con el aceite.

02 Calienta bien una plancha o sartén amplia. Cocina las láminas en tandas, 2–3 minutos por lado, hasta que estén doradas y tiernas, pero aún firmes.

03 Acomoda los zapallitos en una fuente. Añade el jugo de limón y sazona ligeramente.

04 Desmenuza el queso encima, distribuye las hojas de albahaca y termina con los 15 ml de syrup.

Al servir. Cruza las láminas sin apilarlas demasiado; reparte el queso en pequeños trozos.

Alérgenos: Leche. Revisa también el rotulado del syrup.




MÁS ELABORADA

# Salmón con risotto de limón

Un plato de ocasión con arroz cremoso y una terminación sutil.

**50 min / 2 porciones**

## INGREDIENTES

- 2 filetes de salmón de 150 g cada uno
- 160 g de arroz arborio
- 650 ml de caldo de verduras bajo en sal, caliente
- ½ cebolla pequeña (60 g), picada fina
- 15 ml de aceite de oliva: 10 ml para el arroz y 5 ml para el pescado
- 20 g de mantequilla
- 30 g de queso parmesano rallado
- ½ cucharadita de ralladura fina de limón
- 10 ml de jugo de limón
- 20 ml de syrup VINOVA de vino blanco salado
- Sal y pimienta a gusto

## PREPARACIÓN

01 Precalienta el horno a 190 °C y mantén el caldo caliente en una olla aparte. Seca el salmón, pincela con 5 ml de aceite y sazona ligeramente; déjalo en una fuente de horno.

02 En una olla de fondo grueso, calienta los 10 ml de aceite restantes. Cocina la cebolla a fuego medio bajo durante 5 minutos, sin dorar. Agrega el arroz y revuelve 2 minutos.

03 Añade un cucharón de caldo y revuelve. Continúa agregando caldo a medida que se absorba, durante 18–22 minutos, hasta que el arroz esté al dente y cremoso. Puede sobrar un poco de caldo.

04 Cuando el arroz lleve unos 8 minutos de cocción, lleva el salmón al horno por 12–15 minutos, según el grosor. Comprueba con termómetro que el centro alcance 63 °C.

05 Retira el risotto del fuego. Incorpora la mantequilla, el parmesano, la ralladura y el jugo de limón. Si está muy espeso, agrega un poco de caldo. Prueba y ajusta la sal.

06 Sirve el risotto de inmediato con el salmón encima. Termina cada filete con 10 ml de syrup.

Al servir. El risotto debe extenderse suavemente en el plato. Deja el syrup principalmente sobre el pescado.

Alérgenos: Pescado y leche. Revisa los alérgenos del caldo y del syrup.

# Combina bien con

Ideas para seguir creando, más allá de estas ocho recetas.

## 01 Vino tinto dulce

Frutillas, cerezas y frutos rojos
Yogur griego, ricotta y queso crema
Chocolate amargo y vainilla
Nueces, almendras y masa de mantequilla

Añádelo justo antes de servir sobre postres fríos: conserva el contraste de color y evita teñir toda la preparación.

## 02 Vino tinto salado

Cerdo, vacuno y carnes asadas
Champiñones y hongos salteados
Queso de cabra y quesos maduros
Papas, cebolla asada y romero

Incorpóralo al final de la cocción o fuera del fuego. Ajusta la sal después de probar el plato con el syrup.

## 03 Vino blanco dulce

Duraznos, damascos y nectarines
Peras y manzanas horneadas
Ricotta, mascarpone y helado de vainilla
Almendras, pistachos y limón

Deja entibiar la fruta antes de agregar el syrup: así podrás dosificarlo y conservar una terminación definida.

## 04 Vino blanco salado

Salmón y pescados blancos
Zapallito italiano y espárragos
Risotto, papas y arroz cremoso
Queso de cabra, limón y hierbas frescas

En preparaciones delicadas, empieza con un hilo fino y prueba antes de agregar más.

*El syrup es una terminación concentrada: sirve primero una pequeña cantidad, prueba y ajusta.*

# La próxima receta empieza aquí.

Escanea y lleva las ocho recetas a tu cocina.
Acceso público, sin iniciar sesión.



**ABRE EL RECETARIO**

Elige una variedad, encuentra sus combinaciones y sigue cada preparación desde tu celular.

**Abrir versión digital →**

https://vinova-recetas.pages.dev

---

**SOBRE ESTA EDICIÓN**

Recetas originales propuestas para VINOVA, pendientes de prueba de cocina con la formulación final de cada syrup. Fotografías de referencia generadas con IA; el emplatado final puede variar. Revisa el rotulado del producto para conocer sus alérgenos y condiciones de conservación. El proyecto aún debe validar su contenido de alcohol residual.

Base del proyecto. Presentación VINOVA · Gastronomía Circular · Pack Dúo, aportada por el equipo. La selección de cuatro variedades sigue el alcance indicado para este recetario.

Referencia de cocción. FoodSafety.gov: temperaturas internas mínimas para cerdo y pescado. Cerdo: 63 °C y al menos 3 minutos de reposo; pescado: 63 °C.

Consultar referencia de cocción