



La tecnología al vacío de Zwilling conserva el sabor y la frescura de los alimentos

44,95€

Fácil de calentar, incluso en el coche. Así es la fiambrera calentador MB Warmer negro Onyx de la firma Monbento

129,90€



La fiambrera Eco+ de Tupperware ayuda a dividir porciones de comida o separar según el tipo de alimento

19,90€

El diseño de Prada y Black+Blum incluye el porta alimentos y dos fiambreras de acero inoxidable

1.600€



nando diseño y funcionalidad, los recipientes permiten desde almorzar snacks hasta la comida en diferentes compartimentos, sin olvidar las botellas de metal que mantienen la bebida a la temperatura perfecta, ya sea caliente (hasta 6 horas) o fría (hasta 12 horas) donde quiera que vayas.

De la misma manera, la firma Luminarc ha desarrollado la gama Black Box –en formato rectangular, cuadrado o redondo– cuyos recipientes pueden pasar del congelador al microondas sin tener que quitar la tapa, mientras que la línea Pure Box Active facilita el día a día en un pícnic, en casa o en la oficina, y también incluye una fiambrera con cubiertos, que se convierte en el kit completo para disfrutar del *take away* sin demasiadas preocupaciones.

**El acero inoxidable o la tecnología al vacío contribuyen a preservar el sabor de la comida**

## RECETA 1

### HUEVO AL PESTO Y ENSALADA

- 1: Hervir agua y romper el huevo. Cocinar 2,5 minutos y retirar.
- 2: En una sartén, dorar pan cortado a palitos hasta que estén crujientes.
- 3: Colocar el huevo y el pan en el recipiente y aliñar con una salsa de pesto.
- 4: Acompañar de una ensalada con tomate, rábanos y aceitunas.



## RECETA 2

### POLLO CON ARROZ Y BRÓCOLI

- 1: En un tazón, mezclar salsa de soja, jengibre y maicena. Añadir el pollo en tiras y dejar marinar.
- 2: Hervir el brócoli hasta que esté al diente. Escurrir y dejar enfriar.
- 3: Preparar el arroz basmati según las instrucciones del envase.
- 4: En una sartén, calentar aceite, agregar miel y freír el pollo.
- 5: Finalmente, colocar en el tárter el brócoli, el arroz y el pollo.



## RECETA 3

### QUINOA Y VERDURA

- 1: Cocer la quinoa.
- 2: En una sartén, pochar diferentes verduras, como pimientos, calabacín, zanahoria, cebolla, etc.
- 3: Para un aporte de proteína, añadir frijoles negros escurridos.
- 4: Colocar la quinoa, las verduras y los frijoles en el tárter y aliñar con una vinagreta de aceite de oliva y limón.



## BEBER HOY

### UN BRISADO DE TERRA ALTA

MAITE RUIZ ARASA

**Vino naranja o Orange wine.** Así es como llaman ahora a los vinos brisados de toda la vida, que es como nuestros abuelos elaboraban antiguamente algunos blancos. Quien sabe si por tradición o necesidad (carecían de prensas o estaban prensando el tinto), el caso es que trabajaban la uva blanca igual que la negra, es decir, dejando que el mosto macere y fermenta con las pieles y semillas. Eso les aporta a los vinos más estructura, astringencia y color, que en el caso de los blancos va desde un amarillo más intenso hasta el famoso ámbar o naranja, dependiendo del tiempo que se deje el vino con los hollejos (también llamados brisa).

**Con la llegada de la tecnología a las bodegas,** esta elaboración prácticamente se abandonó. El mercado requería blancos limpios, brillantes y sin un ápice de oxidación. Sin embargo, en la Terra Alta nunca desaparecieron del todo. Allí recuerdan como el célebre escritor Joan Perpuch e incluso Pablo Picasso –muy vinculados a esta región– sabían perfectamente distinguir entre los vinos ‘vírgenes’ o ‘brisados’.

**Pero es hoy, cuando los brisados están ganando popularidad** entre los amantes del vino, fascinados por esos blancos con ‘alma de tintos’. O los adoras o los detestas porque no son vinos fáciles: tienen un sabor más intenso, seco, con más cuerpo y más taninos que el resto de vinos blancos. Con notas que van desde los frutos secos y confitados hasta hierbas, pasando por miel y especias. Digamos que no es un vino tan comercial. Aunque todo ello los convierte en vinos altamente versátiles y gastronómicos, que acompañan muy bien todo tipo de platos.

No todos los brisados son iguales, depende de la variedad, el material para la vinificación o crianza, los tiempos de maceración, etc. Encontraréis muchos estilos de brisados en el mercado y os animo a probar y dejarse llevar por cada experiencia sensorial. Pero para asegurar el tiro, elijan la Terra Alta.

**Trementinaire de Herència Altès** es un ejemplo sobresaliente (92 Parker). 100% Garnacha Blanca, de la Terra Alta, fermentada y macerada con sus pieles durante seis semanas y dos años de crianza oxidativa en barricas, lo que le confiere ese típico color anaranjado y mayor complejidad aromática. En nariz, ofrece notas de hierbas aromáticas, miel, piel de naranja escarchada y frutos secos, mientras que en boca es estructurado, con taninos suaves y un final largo y mineral. Si buscan algo más que un simple vino, no se lo piensen.

**Dato curioso:** La Terra Alta tiene una rica historia en la producción de vinos brisados y fue la primera Denominación de Origen de España en oficializar esta categoría entre sus vinos. El nombre de Trementinaire es un homenaje a las mujeres originarias de zonas de montaña que se dedicaban a la recolección de hierbas medicinales y aceites esenciales y la elaboración de remedios caseros que vendían, recorriendo a pie, por las masías y pueblos de Cataluña.



**TREMENTINAIRE 2021, Herència Altès**  
100% Garnacha Blanca  
DO Terra Alta  
Temperatura de servicio: 12°C, no excesivamente frío.

Precio: 26€  
Te gustará si... te gusta el pan de higos o los orejones con nueces.