



## Potenciar, aromatizar, elevar: qué hace un Vinagre de Jerez en un plato como este

- Su intensidad, perfume y acidez lo convierten en el ingrediente perfecto que logra aportar un toque único a platos muy diversos. Te proponemos cinco recetas veraniegas sorprendentes gracias a la magia de los Vinagres de Jerez

**Madrid, mayo de 2022.**- ¿Qué es el verano sino la excusa perfecta para elaborar platos frescos y apetecibles? La reconocida dieta mediterránea alcanza su máximo esplendor con las recetas elaboradas durante el periodo estival, muy nutritivas y saludables. Y existe un ingrediente mágico para que tu cocina de verano suba de categoría: el Vinagre de Jerez. Este producto cuenta con más de 3.000 años de historia, desde que los fenicios llegaron al Marco de Jerez, trayendo con ellos el cultivo de la vid y dando así origen a una de las regiones vitivinícolas más antiguas del mundo.

Los Vinagres de Jerez son un ingrediente indispensable en elaboraciones muy diversas gracias a su acidez moderada, su gran intensidad y su perfume persistente y elegante. Encurtidos, marinados, salsas, aliños, escabeches y el toque mágico para elaborar caramelos para postres, nada se le resiste a este producto de la Denominación de Origen Vinagres de Jerez. Según sea el tiempo de envejecimiento en bota o el vino que intervenga, existen cinco variedades para elegir: el Vinagre de Jerez, de Jerez Reserva (2 años de envejecimiento en bota), de Jerez Gran Reserva (10 años de envejecimiento), de Jerez al Pedro Ximénez y de Jerez al Moscatel.

Desde el Consejo Regulador del Vinagre de Jerez proponen cinco recetas de platos veraniegos a los que las distintas variedades de este producto único convierten en un éxito rotundo de tu mesa. Recetas sencillas o para cocinillas, de primeros platos, segundos o incluso postres, para todas ellas hay una variedad de Vinagre de Jerez especial.

- **Sopa fría de remolacha:** el Vinagre de Jerez aporta a esta receta un toque fresco y ácido que equilibra la nota dulce característica de la remolacha, además de armonizar y potenciar las hierbas y especias. [Aquí puedes descargar la receta.](#)
- **Escabeche de calabaza con pescado marinado:** esta receta del restaurante BonAmb (2 estrellas Michelin) trabaja con 3 tipos distintos de Vinagres de Jerez: Jerez, Jerez Reserva, y Jerez al Pedro Ximénez. Los vinagres se convierten en el hilo conductor de este elaborado plato y equilibran el amplio abanico de matices. [Aquí puedes descargar la receta.](#)
- **Tabulé de anchoas al Vinagre de Jerez:** para esta receta se necesita un vinagre con gran potencia de sabor, como el Gran Reserva, para que esté a la altura de la intensidad de las anchoas y el cilantro, y al mismo tiempo que realce el sabor de la remolacha y el queso. Una



moderación.



elaboración muy sencilla para un plato internacional y redondo. [Aquí puedes descargar la receta.](#)

- **Crispy de pollo marinado con chutney de frutos rojos:** en esta receta cuajada de notas exóticas, se utiliza el Vinagre de Jerez para la maceración del pollo, y el Vinagre de Jerez al Moscatel para el chutney por su paladar más delicado y sus notas florales, que será un perfecto contrapunto al dulzor de la cebolla y la mantequilla. [Aquí puedes descargar la receta.](#)
- **Fresas maceradas con yogur y arroz inflado:** la presencia del Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez en esta receta es un éxito asegurado, porque las notas golosas del PX equilibran la acidez del yogur y las fresas, dando al conjunto un punto más dulce. [Aquí puedes descargar la receta.](#)

### CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

### CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 vicultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

#### Para más información

QMS Comunicación

913431286/87

Rosa Soria

[rosasoria@qmscomunicacion.com](mailto:rosasoria@qmscomunicacion.com)

679 70 07 62



CONSEJO REGULADOR



moderación.



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS  
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD  
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Diana Pérez

[dianaperez@qmscomunicacion.com](mailto:dianaperez@qmscomunicacion.com)

690 65 05 98

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



CONSEJO REGULADOR



moderación.