



MENDOZA OLIVA BIEN

GUÍA Y RECETARIO



AUTORIDADES

GOBERNADOR
Lic. Alfredo Cornejo

EMETUR

PRESIDENTA
Lic. Gabriela Testa

DIRECCIÓN DE DESARROLLO
TURÍSTICO E INNOVACIÓN
Lic. Marcelo Reynoso.

AUTORES

**Andrea Beatriz Antonietti;
Ana Clara Castillo; María Elena Puerta;
Alejandro Martinez Olivera; Sebastián Herrera;
Santiago Funes.**

COORDINACIÓN TÉCNICA Y EDICIÓN
**Alejandro Martinez Olivera; Sebastián Herrera;
Santiago Funes.**

DISEÑO
Estudio Saavedra&Barros

PREFACIO	6
GUÍA	
LA PLANTA DEL OLIVO Y SU HISTORIA	10
CULTIVO DEL OLIVO	12
VARIETALES: LA PALETA DE SABORES	
DEL AOVE MENDOCINO	13
DIVERSIDAD QUE CUENTA HISTORIAS	16
ELABORACIÓN ACEITE DE OLIVA	16
INDICACIÓN GEOGRÁFICA ACEITE DE OLIVA	
VIRGEN EXTRA DE MENDOZA	18
CALIDAD Y USOS DEL ACEITE DE OLIVA	19
CÓMO CATAR UN AOVE: UNA GUÍA PARA	
DESPERTAR LOS SENTIDOS	20
¿QUÉ ES UNA CATA?	21
PASO A PASO CATA GUIADA DE AOVE	21
DETECCIÓN DE DEFECTOS	22
BENEFICIOS PARA LA SALUD: ORO LÍQUIDO QUE CUIDA	23
OLEOTURISMO EN MENDOZA: DONDE EL ACEITE	
SE TRANSFORMA EN EXPERIENCIA	24
MUCHO MÁS QUE ACEITE UN VIAJE	
PARA LOS SENTIDOS	24
ALMAZARAS ABIERTAS PUERTAS QUE	
CUENTAN HISTORIAS	25
BIENESTAR Y GASTRONOMÍA EL AOVE	
MÁS ALLÁ DE LA MESA	25
FIESTA DEL ENVERO EL GRAN ENCUENTRO	25
UNA RUTA QUE UNE TURISMO Y DESARROLLO	26
DIFERENTES FORMAS DE UTILIZAR ACEITE	
DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN TUS RECETAS	26

RECETARIO

ENTRADAS

ESPÁRRAGOSA LA PARRILLA	34
BURRATA CON TOMATES RELIQUIA	36
HUMMUS DE GARBANZOS	38
BABA GANOUSH	40
MUHAMMARA CON PIMIENTOS Y NUECES	42
HUMMUS DE REMOLACHA	44
TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS	46
HUMMUSDE LENTEJAS	48
FOCACCIA CONAOVE FRANTOIO	50
ENSALADA FRESCADE VERANO	52
SOPA DE AJO CON PANES,TAPENADE Y ACEITE DE OLIVA	54
ENSALADA TIBIA DE PAPINES,HONGOS DE PINO Y TOMATESCONFITADOS EN OLIVA	56
ALCAUCILESEN CONSERVA	58
ROLLITOS GRILLADOSDE BERENJENA Y TOMATES SECOS	60

PLATOS PRINCIPALES

CARPACCIO MADURADO AL CAFÉ, CAVIAR DE MANZANA, GEL DE KIMCHI Y TRUFA EN OLIVA	62
CORDERO AL HORNO DE LEÑA CON PIMIENTOS ASADOSY PAPAS CROCANTES	64
BONDIOLA DE CERDO CON HUMITA Y ACEITE DE OLIVA	66
PLATO PRINCIPAL	66
ÑOQUIS RELLENOS CON TOMATES SECOSSELLADOS EN OLIVA,HONGOS Y QUESO DE CABRA	68
MILANESA DE OJO DE BIFE CON FIDEOS AL PESTO DE ALBAHACA,AJOS ASADOS Y OLIVA	70
RISOTTO DE HONGOS, ACEITE DE OLIVA, PERAS ASADAS, ALMENDRAS TOSTADAS, POLVO DE HONGOS Y CACAO	72
MEDALLÓN DE BONDIOLA SELLADO EN ACEITE DE OLIVA, SALTEADO DE VERDEO Y MORRONES, CON PURÉ VERDE DE PAPAS Y ACELGA	74
AJO BLANCO, TRUCHA EN ACEITE Y ALIOLI	

DE OLIVAS NEGRAS	76
CARNE A LA OLLA	78
CROQUETAS DE CHIVOCON SALSA ROMESCO	80
CHIVO A LA CALABRESA	83
CORDEROAL MALBEC	85
CAVATELLI DE RICOTACON PESTO DE ESPINACA Y OLIVA GENOVESA	88
SORRENTINOS DE CALABAZACON ALIOLI DE ALBAHACA Y OLIVA	90

POSTRES

TORTA HÚMEDADE CHOCOLATE AMARGO Y ACEITE DE OLIVA (SIN GLUTEN)	93
NIDO DE CHOCOLATE BLANCO Y ACEITE DE OLIVA SOBRESTREUSEL DE AZÚCAR MASCABO	95
HÚMEDO DE NARANJACON ACEITE DE OLIVA Y HELADO	97
MOUSSE DE OLIVA	99
TARTELETA DE SABLÉ DE ALMENDRAS, CURD DE MEMBRILLO, MERMELADA DE OLIVA Y SEMIFREDDO DE CHOCOLATE BLANCO	101
ALFAJORES CUYANOS	104
TORTA DE FRUTOS ROJOS, MASCARPONE, OLIVA Y LIMÓN	106
VIGILANTEAUTÉNTICO	108
DURAZNOS ASADOSCON CREMA DIPLOMATA Y OLIVA ZUELO SUAVE	110
MARQUISE DE CHOCOLATEY ACEITE DE OLIVA	112

COCTELERÍA

VALLES	114
AOVE PISCO SOUR	116

MENDOZA EN CADA GOTA	119
DEFINICIONES	120
BIBLIOGRAFÍA	125
PARTICIPANTES	126



Mendoza ha construido, durante décadas, un consenso virtuoso entre Estado, empresariado, academia y comunidad. Ese consenso nos permitió transformar ventajas comparativas en ventajas competitivas: del enoturismo a la gastronomía, y de allí a un entramado de experiencias que hoy proyectan al territorio en mercados nacionales e internacionales.

Nuestro propósito es claro: ordenar esfuerzos públicos y privados para que el AOVE mendocino sea sinónimo de excelencia, hospitalidad y sostenibilidad. Lo haremos con datos, gobernanza y formación continua; honrando tradiciones, pero aplicando innovación a la oferta y a la gestión.

Hablar del aceite de oliva virgen extra en Mendoza es hablar de una tradición que nos acompaña desde hace siglos y que hoy se proyecta como una de nuestras expresiones más genuinas de identidad. Este recetario y guía nacen con el propósito de acercar al público el valor cultural, gastronómico y turístico que encierra el olivo, un árbol que es símbolo de paz, resiliencia y prosperidad.

Cada página de esta obra es una invitación a descubrir el universo del AOVE mendocino: desde su historia y el cuidado de los olivares, hasta la elaboración de aceites que hoy compiten en calidad con los mejores del mundo. Y a través de estas recetas, buscamos inspirar nuevas experiencias culinarias que conecten al productor con el consumidor, al territorio con el viajero y a la tradición con la innovación.

Mendoza se distingue por su diversidad varietal y por el compromiso de quienes trabajan la tierra. Este material es también un reconocimiento a almazaras, cocineros y profesionales que han contribuido con su conocimiento y pasión para que el aceite de oliva deje de ser un simple ingrediente y se convierta en un verdadero embajador de nuestra provincia.

Los invito a recorrer estas páginas como quien recorre un olivar al atardecer: con los sentidos abiertos y el corazón dispuesto a celebrar el fruto de nuestro trabajo colectivo.

Lic. Gabriela Testa

Presidenta – Ente Mendoza Turismo

*Cuéntame como canto cada rama,
cada viento que pasa,
cada olivo
y aprenderás a verme en mis silencios,
maduros de memoria, como el vino.*

Fragmento del poema «*La Barca*»
de Armando Tejada Gómez

*El campo
de olivos
se abre y se cierra
como un abanico.
Sobre el olivar
hay un cielo hundido
y una lluvia oscura
de luceros fríos.*

Fragmento del poema «*Paisajes*»
de Federico García Lorca

*Olivo solitario,
lejos del olivar, junto a la fuente,
olivo hospitalario
que das tu sombra a un hombre pensativo
y a un agua transparente,
al borde del camino que blanquea,
guarde tus verdes ramas, viejo olivo,
la diosa de ojos glaucos, Atenea*

Fragmento del poema «*Olivo del camino*»
de Antonio Machado

MENDOZA
OLIVA BIEN
GUÍA



LA PLANTA DEL OLIVO Y SU HISTORIA

En nuestra historia, el olivo siempre nos ha acompañado. Aunque nació en tierras del Oriente Medio, con el tiempo se expandió por todo el Mediterráneo y también llegó a nuestras regiones del hemisferio sur.

Es un árbol que nunca pierde sus hojas, por eso lo vemos verde durante todo el año. Sus hojas, pequeñas y brillantes en la parte superior, muestran un tono plateado por debajo que le da un aire especial bajo el sol. Su tronco, corto y retorcido, se arruga con el paso del tiempo y parece guardar siglos de memoria.

Aunque suele producir frutos entre 80 y 100 años, existen olivos milenarios que aún hoy nos regalan su cosecha. Para nosotros no es solo parte del paisaje: es un símbolo de paz, de tradición y la fuente de uno de nuestros mayores tesoros gastronómicos, el aceite de oliva virgen extra.



Los olivos documentados como más antiguos del mundo que aún siguen produciendo aceitunas se encuentran en Palestina con 5000 años y en la isla de Creta en Grecia con 4000 años. En Argentina, se ha reportado el olivo más antiguo de 430 años el cual se encuentra en la Provincia de La Rioja.

El fruto del olivo es la aceituna. Al principio es verde, pero a medida que madura se oscurece hasta volverse morada o negra. Con ellas elaboramos dos grandes tesoros: las aceitunas de mesa y el aceite de oliva.

Existen variedades pensadas especialmente para cada uso: algunas se disfrutan directamente en conserva y otras se destinan a la producción de aceite. Cada aceituna está compuesta, en promedio, por un 50% de agua, un 30% de pulpa y carozo, y

alrededor de un 20% de aceite, ¡la parte más valiosa que transformamos en gastronomía y cultura!



No existen variedades de aceitunas verdes y negras. En realidad, todas comienzan siendo verdes y, a medida que maduran en el árbol, van cambiando de color hasta llegar a tonos morados o negros.

La historia del olivo en Mendoza comenzó hace casi cinco siglos, cuando los españoles trajeron los primeros ejemplares hacia 1550. Desde entonces, este árbol se fue abriendo camino poco a poco, integrándose a nuestra vida rural y a la mesa mendocina.

Fue recién en el siglo XIX cuando la olivicultura empezó a consolidarse como una verdadera actividad económica. Un hito clave es, en la década de 1870, la creación de la Quinta Agronómica de Mendoza. Allí se impulsó por primera vez la plantación sistemática de olivos y se sentaron las bases de un modelo agrícola de estilo mediterráneo que unía tres pilares: la vid, el olivo y los frutales.



En el departamento de San Martín se conserva un olivo bicentenario que perteneció a la finca del General José de San Martín. Hoy se encuentra en la Plaza del Olivo Histórico y, cada año, de sus ramas nacen nuevos retoños que mantienen viva su historia.

A fines del siglo XIX llegaron a Mendoza inmigrantes italianos, españoles y árabes que trajeron consigo mucho más que sueños: aportaron sus conocimientos técnicos, sus herramientas y, sobre todo, sus costumbres ligadas al aceite de oliva. Con ellos nacieron las primeras almazaras —los molinos donde

se extrae el aceite—y se afianzó una tradición gastronómica que hoy reconocemos como parte de nuestra identidad: el aceite de oliva virgen extra.



Los olivos centenarios son tan nobles que incluso pueden resistir ser trasladados y trasplantados. En Mendoza existen emprendimientos que los rescatan y les dan una nueva vida en otra locación, donde siguen creciendo y ofreciendo su sombra y su fruto.

CULTIVO DEL OLIVO

El olivo puede cultivarse de distintas maneras, desde sistemas tradicionales hasta modelos de gestión agrícola altamente desarrollados.

En los métodos clásicos, los árboles se plantan con bastante espacio entre sí, unas 100 plantas por hectárea, lo que da paisajes abiertos y majestuosos. Más tarde surgieron los sistemas intensivos, con 300 a 400 plantas por hectárea, y en los últimos años aparecieron los superintensivos, donde se pueden ver hasta 1.200 olivos en la misma superficie que requieren máquinas especiales para la cosecha y la poda.



En Argentina se cultivan alrededor de 70.000 hectáreas de olivos. Mendoza ocupa el cuarto lugar, con unas 13.000 hectáreas, después de La Rioja, San Juan y Catamarca.

En Argentina, el cultivo siempre se hace con riego. Los más tradicionales son el riego por manto o por surco, aunque cada vez más se avanza hacia el riego por goteo, que permite usar el agua de forma mucho más eficiente.

En cuanto al manejo, existen diferentes caminos: el sistema convencional, que utiliza productos químicos; la producción orgánica, que los excluye totalmente; y una opción intermedia, el manejo integrado, que combina ambos, aplicando controles y monitoreos para cuidar el ambiente sin dejar de ser productivos.



El cambio de color de la aceituna —de verde a morado o negro— durante su maduración en el árbol tiene un nombre especial: se llama envero. En Mendoza este proceso suele ocurrir entre marzo y abril, marcando el inicio de la esperada temporada de cosecha.

VARIETALES: LA PALETA DE SABORES DEL AOVE MENDOCINO



En el mundo existen más de 1.200 variedades de aceitunas. La Arbequina es la variedad más plantada a nivel global. Con las aceitunas se pueden elaborar aceites monovarietales (de una sola variedad) o blends (mezclas de dos o más variedades), cada uno con aromas y sabores únicos.

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) mendocino se distingue no solo por su historia, sino también por la diversidad de sus variedades. Cada tipo de aceituna aporta notas únicas de aromas y sabores que hacen de cada aceite una experiencia distinta. En Argentina hay presencia de numerosos varietales, entre los que se destacan:

ARAUCO | ORGULLO ARGENTINO

- Origen: Única variedad autóctona de Argentina.
- Fruto: Grande, usado principalmente como aceituna de mesa.
- Aceite: Potente, con amargos y picantes marcados, frutado muy intenso.
- Notas típicas: tomate verde, rúcula, pasto recién cortado.
- Dónde se produce en Argentina: principalmente en Mendoza y La Rioja.

ARBEQUINA | SUAVIDAD MEDITERRÁNEA

- Origen: Cataluña, España.
- Fruto: Pequeño.
- Aceite: Muy frutado, de gran calidad sensorial, suave, fluido y fragante. Poco amargo y picante.
- Notas típicas: banana, manzana roja, frutos secos.
- Dónde se produce en Argentina: Catamarca, Córdoba, San Juan, Mendoza, La Rioja y Buenos Aires.

CORATINA | INTENSIDAD ITALIANA

- Origen: Puglia, Italia.
- Fruto: Grande, con alto contenido de polifenoles.
- Aceite: Potente, intenso, con amargos y picantes muy marcados.
- Notas típicas: alcachofa, pimienta negra, hierbas silvestres.
- Dónde se produce en Argentina: Buenos Aires, Catamarca, San Juan, Mendoza y Neuquén.

FRANTOIO | EQUILIBRIO CLÁSICO

- Origen: Italia central.
- Fruto: Mediano, con buen rendimiento graso. Rico en polifenoles.
- Aceite: Muy estable y frutal.
- Notas típicas: almendra, banana, manzana verde, hierbas frescas.
- Dónde se produce en Argentina: Mendoza, San Juan, Catamarca, Córdoba, Buenos Aires y La Rioja.

PICUAL | FUERZA ESPAÑOLA

- Origen: España.
- Fruto: Mediano.
- Aceite: Muy estable, rico en ácidos grasos saturados, con sabor picante acentuado.
- Notas típicas: hoja de higuera, tomate, amargor persistente.
- Dónde se produce en Argentina: La Rioja, San Juan, Córdoba, Neuquén y Chubut.

FARGA | ANTIGÜEDAD MEDITERRÁNEA

- Origen: España
- Fruto: Mediano-pequeño,
- Aceite: Virgen extra con perfil armonioso; extracción algo dificultosa por la firmeza del fruto
- Notas típicas: hierba recién cortada, tomate, alcachofa, almendra o nueces verdes.
- Dónde se produce en Argentina: Mendoza

KORONEIKI | GRECIA CONCENTRADA

- Origen: Grecia
- Fruto: Pequeño
- Aceite: con buen rendimiento graso; aceites estables, ricos en polifenoles, amargos y picantes notables.
- Notas típicas: frutado verde intenso; aromas herbáceos como hoja de olivo, hierba recién cortada.
- Dónde se produce en Argentina: Mendoza

NEVADILLO | ROBUSTEZ ANDALUZA

- Origen: España
- Fruto: peso alto, forma alargada, madura temprano.
- Aceite: Muy alto contenido en polifenoles, lo que le aporta amargor y picante marcados, buena estabilidad.
- Notas típicas: hierba recién cortada, hoja de olivo, almendra verde, tomate verde, alcachofa, matices especiados.
- Dónde se produce en Argentina: Mendoza

MANZANILLA | GENEROSA EN FRUTO

- Origen: España.
- Fruto: Mediano a grande, muy apreciado como aceituna de mesa; rendimiento graso moderado.
- Aceite: Suave, aromático, de frutado medio; menor estabilidad que otras variedades más polifenólicas.
- Notas típicas: manzana verde, hierba fresca, hoja de olivo, tomate planta, matices de almendra suave.
- Dónde se produce en Argentina: Se cultiva en Mendoza, San Juan, Catamarca y La Rioja.



El establecimiento industrial donde se extrae el aceite de oliva se llama almazara. Es al aceite de oliva lo que la bodega es al vino.

DIVERSIDAD QUE CUENTA HISTORIAS

Cada almazara define su estilo: algunas apuestan por aceites varietales —hechos con una sola variedad— y otras combinan distintas aceitunas para lograr cortes armónicos. Esta riqueza de perfiles sensoriales nos permite viajar a través de cada aceite, que refleja la historia, el suelo, el clima y el cuidado de quienes lo producen.

ELABORACIÓN ACEITE DE OLIVA

El AOVE es el de mayor calidad. Se obtiene únicamente por medios mecánicos; en otras palabras, consiste en exprimir el fruto sin utilizar productos químicos.



La famosa «primera prensada en frío» es en realidad un mito. Esa expresión viene de la época en que se usaban prensas hidráulicas. Hoy en día, con los métodos modernos de extracción, ya no existe ninguna «prensada».

La calidad comienza en la cosecha: cuanto menos tiempo pase entre recoger la aceituna y extraer el aceite, mejor será el resultado. Lo ideal es hacerlo en un plazo de 24 a 48 horas. Por eso los tres primeros pasos —cosecha, transporte y recepción— son clave y deben realizarse con rapidez, usando recipientes adecuados como cajas de 20 kilos o grandes contenedores llamados «bines» (utilizados en el campo para transportar frutas). Es fundamental que no haya largas esperas ni acumulación de aceitunas antes de la molienda.

El proceso productivo del AOVE sigue estas etapas:

- ▶ **Cosecha:** recolección de aceitunas en su punto óptimo de maduración. Determina la calidad inicial del aceite.
- ▶ **Transporte:** traslado rápido al molino para minimizar fermentaciones y oxidaciones. El tiempo y las condiciones de transporte son críticos.
- ▶ **Recepción:** control y registro de la materia prima. Identificar la procedencia y calidad de la aceituna.
- ▶ **Limpieza y lavado:** para quitar hojas, ramas y restos de tierra.
- ▶ **Molienda:** los molinos trituran la pulpa y el carozo, formando una pasta.
- ▶ **Amasado:** se realiza a unos 25 °C para facilitar la extracción del aceite.
- ▶ **Centrifugación (extracción):** separación del aceite contenido en la pasta mediante decanter horizontal, que divide las fases de aceite, agua y sólidos. Luego se realiza una centrifugación vertical para eliminar restos de humedad y borras.
- ▶ **Filtrado:** se eliminan las últimas impurezas.
- ▶ **Almacenaje:** en tanques de acero inoxidable; en algunos casos se añade gas inerte, como nitrógeno, para evitar la oxidación.
- ▶ **Fraccionamiento:** el aceite de oliva se somete a un filtrado final de abrillantamiento previo a su fraccionamiento y vestido de la botella con la etiqueta y embalado en cajas para su despacho.

Así logramos un aceite puro, de aroma fresco y sabor auténtico, que refleja la calidad de nuestras aceitunas y el cuidado puesto en cada paso.



El residuo que queda después de extraer el aceite de oliva forma una pasta llamada orujo de oliva, resultado de la mezcla entre el alpechín (parte líquida) y el orujo (parte sólida).

INDICACIÓN GEOGRÁFICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MENDOZA

El aceite de oliva virgen extra mendocino es reconocido en el mundo por sus características únicas. En 2022 obtuvo la Indicación Geográfica (IG) Mendoza, una certificación que garantiza al consumidor la calidad y la autenticidad de este producto. Esta distinción no solo reconoce al aceite, sino también a la riqueza humana, cultural, territorial y agroecológica que hay detrás de cada botella.

El AOVE IG Mendoza se elabora exclusivamente con aceitunas cultivadas, procesadas y fraccionadas en la provincia. En su mezcla (*blend*) siempre participa la variedad Arauco —la única autóctona de Argentina— en una proporción que va del 20% al 50%.



Los aceites de oliva con Indicación Geográfica Mendoza llevan una etiqueta de seguridad numerada que los identifica y garantiza su autenticidad.

En 2022, solo 7 marcas lograron esta certificación. Hoy, en 2025, ya son 30 marcas las que obtuvieron el sello de calidad, reflejando el crecimiento y prestigio del AOVE mendocino.



Este aceite se distingue por su alto contenido de ácido oleico, una acidez muy baja (menos del 0,6%), más de 100 ppm de polifenoles totales y un índice de peróxidos inferior al 12%.

En lo sensorial, presenta un frutado intenso, acompañado de notas amargas y picantes de intensidad media-alta, sin defectos. Su textura es densa y persistente en boca, lo que lo convierte en una experiencia gastronómica única.

Cada botella de AOVE IG Mendoza lleva una etiqueta numerada de seguridad, que certifica su origen y asegura que el producto fue monitoreado bajo la Indicación Geográfica.

CALIDAD Y USOS DEL ACEITE DE OLIVA

El color del aceite de oliva puede variar entre tonos verdes intensos y amarillos dorados. Esto depende del grado de madurez de la aceituna al momento de la cosecha. Los aceites verdes, elaborados al inicio de la temporada, concentran más polifenoles y antioxidantes, muy beneficiosos para la salud. Los aceites amarillos dorados, en cambio, provienen de aceitunas más maduras y suelen tener un sabor más suave y equilibrado.

En cuanto a la calidad, los aceites se clasifican de mayor a menor en: virgen extra, virgen y aceite de oliva. Por eso, al momento de comprar, es muy importante leer bien la etiqueta.



Los tres grandes enemigos del aceite de oliva son el calor, la luz y el aire. Si el aceite se expone durante mucho tiempo, se degrada más rápido y pierde su frescura y sabor.

Una vez elaborado, el aceite pasa por un laboratorio químico y también por un panel de cata. Allí, catadores expertos analizan sus aromas y sabores, y emiten un informe que define la categoría en la que se encuentra. Esta evaluación es fundamental para su comercialización.

Para conservar el aceite en las mejores condiciones, debemos protegerlo de la luz, el aire y el calor. Lo ideal es guardarlo en envases oscuros y opacos, bien cerrados, y mantenerlo a una temperatura estable de unos 18 °C.



La sigla AOVE significa Aceite de Oliva Virgen Extra. Es la forma abreviada más usada para referirse al aceite de mayor calidad.

Aunque la fecha de caducidad suele ser de dos años desde el envasado, se recomienda consumirlo dentro del primer año: así podremos disfrutar al máximo de sus aromas frescos, en especial del frutado.



El aceite de oliva puede congelarse a unos 7 °C debido a su composición de ácidos grasos. Cuando esto ocurre aparecen grumos blancos y un aspecto lechoso, pero no es motivo de preocupación: es un proceso natural que no afecta su calidad ni sus nutrientes. Basta con dejarlo a temperatura ambiente para que vuelva a su estado líquido.

CÓMO CATAR UN AOVE: UNA GUÍA PARA DESPERTAR LOS SENTIDOS



Se utiliza una copa de color azul o roja para evitar que el color influya en la percepción, ya que el color no es indicador de calidad.

Catar un aceite de oliva virgen extra no es solo probar un producto: es detenerse, observar, oler y sentir. Es activar los sentidos para descubrir su carácter, su frescura, su autenticidad. No se trata de ser experto, sino de prestar atención. Como con el

vino o el café, el aceite también tiene su propio lenguaje. Esta guía es una invitación a disfrutar del AOVE de Mendoza con los cinco sentidos.

¿QUÉ ES UNA CATA?

Una cata es una degustación técnica. Sirve para evaluar las características sensoriales del aceite: su aspecto, aroma, sabor y sensación en boca. También permite detectar posibles defectos o apreciar virtudes.



Es un mito que mientras más verde oscuro el aceite es de mejor calidad. El aceite de oliva se cata a una temperatura de 28° +- 2° a fin de que libere todos los compuestos aromáticos. Existe un recorrido sensorial de los aromas del aceite de oliva.

PASO A PASO | CATA GUIADA DE AOVE

► Fase olfativa

Calentar la copa: Sostener la copa con una mano y cubrir con la otra para entibiar el aceite.

Primer aroma: Descubrir la copa y oler de inmediato. Esa primera impresión es la más fiel.

Reactivar aromas: Cubrir otra vez la copa, girar suavemente y volver a oler.

Identificar notas: Buscar aromas positivos como frutado, hierba fresca, manzana, hoja verde. Evitar forzar demasiado el olfato: con 30 segundos alcanza.

Cuanto más complejo y fresco sea el aroma, mayor será la calidad del AOVE.

► Fase gustativa

Probar el aceite: Tomar un pequeño sorbo y distribuirlo

por toda la boca. Aspirar un poco de aire para que los sabores se intensifiquen. Detectar sensaciones de dulce, amargo y picante.

Equilibrio: Un buen AOVE combina estas tres notas de manera armónica y deja un retrogusto limpio y persistente.

DETECCIÓN DE DEFECTOS

Un aceite defectuoso puede presentar aromas desagradables: fermentación, moho, humedad, vinagre o rancio.

El AOVE certificado por IG Mendoza está libre de estos defectos.

ATRIBUTOS DEL ACEITE DE OLIVA

► **Positivos:** frutado (verde o maduro), amargo y picante. Notas de cata deseables: hierba recién cortada, aceituna, hoja de olivo, tomate, flores, frutas (verdes o maduras), frutos secos, vainilla, hierbas aromáticas.

► **Negativos (defectos):**

Atrojado: defecto causado por el almacenamiento prolongado de las aceitunas en montones antes de la molienda, lo que genera fermentaciones anaeróbicas y aromas desagradables.

Moho / Humedad: aparece cuando las aceitunas se almacenan en condiciones húmedas o con moho, generando olores a tierra, hongos o humedad.

Avinado / Avinagrado: resultado de fermentaciones aeróbicas, con olor y sabor que recuerdan al vinagre o al vino avinagrado.

Aceitunas heladas o congeladas: producen un aroma y sabor característico, descrito como vegetal muy intenso, paja mojada u hoja helada, con sensación secante en boca.

Rancio: causado por la oxidación del aceite durante el almacenamiento, dando aromas a grasa vieja o manteca pasada.

Metálico: sabor adquirido al estar en contacto con superficies metálicas inadecuadas durante el proceso de elaboración o almacenamiento.

Cocido / Quemado: aparece por exceso de temperatura en el proceso de batido o en la pasta de aceitunas, generando sabores que recuerdan a verduras cocidas.

Alpechín: defecto derivado del contacto prolongado del aceite con aguas de vegetación, generando sabor amargo y persistente.

UN LENGUAJE SIMPLE PARA ENTENDER LO QUE SE SIENTE

SENSACIÓN ¿QUÉ INDICA?

Frutado verde	Aceite fresco, hecho con aceitunas verdes.
Amargo presente	Variedad intensa (como Arauco o Picual).
Picante al final	Alta presencia de polifenoles. Buena salud.
Suave y dulce	Perfil amable, ideal para principiantes.
Aroma herbáceo	Recolección temprana. AOVE de alta gama.
Defecto (rancio)	Aceite viejo, mal conservado.

BENEFICIOS PARA LA SALUD:
ORO LÍQUIDO QUE CUIDA

El olivo es considerado un árbol sagrado y símbolo de longevidad. Su fruto nos regala el aceite de oliva, una grasa natural que aporta energía, ácidos grasos esenciales y vitaminas indispensables para nuestra salud.

El aceite de oliva se ha utilizado desde la antigüedad no solo en la cocina, sino también en masajes y aplicaciones externas, gracias a sus propiedades nutritivas. Numerosos estudios modernos confirman lo que ya intuían las culturas mediterráneas: un consumo regular de aceite de oliva contribuye a una vida más saludable y plena.



En la Antigüedad, el aceite de oliva se usaba como medicina y en preparados cosméticos para proteger la piel.

El aceite de oliva es un jugo de fruta 100% natural: se puede consumir tal como sale del fruto.

Aunque es ideal en crudo para aprovechar todos sus beneficios, también es un alimento estable al calor, lo que lo convierte en un gran aliado para cocinar.

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es especialmente rico en polifenoles y vitaminas A, D, E y K, que protegen nuestras células del daño oxidativo. Sus grasas saludables benefician al corazón, ayudan a regular el colesterol y actúan como un gran protector del sistema digestivo.

Por eso, el AOVE es un verdadero aliado de nuestro bienestar. Lo ideal es incorporarlo en la dieta diaria, reemplazando poco a poco otros aceites vegetales y grasas animales, para disfrutar de sus aromas, sabores y múltiples beneficios.

OLEOTURISMO EN MENDOZA: DONDE EL ACEITE SE TRANSFORMA EN EXPERIENCIA

MUCHO MÁS QUE ACEITE | UN VIAJE PARA LOS SENTIDOS

En Mendoza, el AOVE no solo se produce: se vive. El oleoturismo invita a recorrer olivares centenarios, observar la molienda del fruto, participar en catas guiadas y conversar con quienes dedican su vida al cultivo del olivo. La experiencia va más allá: el visitante siente el aroma verde del aceite recién hecho, prueba pan casero con AOVE tibio y descubre cómo la gastronomía se convierte también en turismo.

ALMAZARAS ABIERTAS | PUERTAS QUE CUENTAN HISTORIAS

Las almazaras mendocinas son el corazón de estas experiencias. Algunas son grandes establecimientos industriales, otras pequeñas joyas familiares, pero todas abren sus puertas para compartir cultura y sabor. Allí se pueden recorrer olivares, conocer el proceso de extracción, degustar aceites y aceitunas, participar en maridajes y hasta sumarse a talleres de cocina o cosmética natural a base de aceite de oliva.

BIENESTAR Y GASTRONOMÍA | EL AOVE MÁS ALLÁ DE LA MESA

El aceite de oliva mendocino también inspira experiencias de bienestar y spa, donde se aprovechan sus propiedades nutritivas en masajes y tratamientos de relajación. La cosmética natural a base de AOVE se suma como un puente entre salud, belleza y tradición. Así, cada gota de aceite conecta con la cocina, la mesa, el cuerpo y la cultura.

FIESTA DEL ENVERO | EL GRAN ENCUENTRO

Cada año, Mendoza celebra la Fiesta Provincial del Envero, una celebración itinerante que recorre los departamentos olivícolas. Allí hay catas abiertas, concursos de catadores, clases magistrales de cocina, ferias de productores, música y actividades para toda la familia. Más que un evento, es una forma de acercar el aceite de oliva a nuevos públicos y consolidar a Mendoza como un destino oleoturístico de excelencia.



Mendoza Oliva Bien es un programa que reúne a las almazaras mendocinas abiertas al turismo. Permite recorrer olivares, conocer el proceso de elaboración y degustar aceites de oliva virgen extra directamente en su lugar de origen.

UNA RUTA QUE UNE TURISMO Y DESARROLLO

El oleoturismo es también desarrollo local: genera empleo, impulsa emprendimientos familiares y fortalece la identidad cultural. Visitar una almazara en Mendoza es aprender, degustar y emocionarse. Es sentarse bajo un olivo centenario, probar un aceite recién elaborado y comprender que detrás de cada gota hay una historia que merece ser contada... y saboreada.

DIFERENTES FORMAS DE UTILIZAR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN TUS RECETAS

El aceite de oliva virgen extra es un verdadero protagonista en la cocina mendocina. Su versatilidad lo convierte en mucho más que un simple ingrediente: es un recurso creativo que aporta aroma, textura y equilibrio a cada preparación. En la gastronomía local, el AOVE ha encontrado un espacio natural, integrándose tanto en recetas tradicionales como en propuestas innovadoras, y reforzando así la identidad culinaria de Mendoza. Su presencia se reconoce en la frescura que aporta en crudo, en la estabilidad que ofrece al cocinar y en la capacidad de transformar los alimentos en experiencias sensoriales completas. Por eso, hablar de cocina mendocina hoy es también hablar de la cultura del aceite de oliva, de su aporte a la calidad de nuestros productos y de la inspiración que brinda a cocineros y amantes de la buena mesa.



El aceite de oliva virgen extra contiene polifenoles, compuestos químicos responsables de sus propiedades antioxidantes. Además, contribuyen a su aroma y sabor.



Tanto para aficionados como para profesionales de la cocina, el aceite de oliva virgen extra ofrece posibilidades que van mucho más allá de lo que suele imaginarse. Desde técnicas de cocción hasta propuestas innovadoras para aderezos, estas 11 ideas muestran distintas formas de aprovechar al máximo sus cualidades.

MARINADOS

El aceite de oliva virgen extra es perfecto para crear marinados que potencien el sabor de carnes, pescados y verduras. Su capacidad para absorber y transferir aromas lo convierte en un medio ideal para infundir especias y hierbas.

Para obtener los mejores resultados, utiliza un varietal suave o medio, como el de la variedad Arbequina. Combina el aceite con hierbas frescas, ajo, cítricos y especias de tu elección. Deja marinar los alimentos durante al menos 30 minutos antes de cocinar. Este método no solo aporta sabor, sino que también ayuda a mantener la jugosidad de los alimentos durante la cocción. Experimenta con diferentes combinaciones de especias para crear marinados únicos que sorprendan a tus comensales.

EMULSIONES

La emulsión es la unión de dos ingredientes que pueden parecer incompatibles, pero que su mezcla proporciona una salsa con una textura y sabor incomparable. Las emulsiones y aliños con AOVE son una forma excelente de realzar ensaladas y platos fríos.

El AOVE aporta no solo sabor, sino también una textura sedosa y un toque de amargor que equilibra perfectamente los demás ingredientes. Experimenta con diferentes ácidos y condimentos para crear aliños únicos que se adapten a tus platos.

CONFITADOS

El confitado en aceite de oliva es una técnica que permite cocinar alimentos a baja temperatura, preservando su textura y potenciando su sabor. Es ideal para pescados delicados, carnes tiernas y verduras.

Calentar el aceite a una temperatura entre 60 °C y 80 °C y sumergir los alimentos, cocinándolos lentamente. Esta técnica no solo permite infundir los alimentos con un sabor rico y suave, sino que también ayuda a preservarlos. Los alimentos confitados pueden conservarse en el aceite durante varios días, intensificando aún más su sabor. Probar con ajo, hierbas o especias en el aceite para añadir capas adicionales de sabor.

FINISHING OIL O ACEITE DE ACABADO

Usar AOVE como aceite de acabado es una forma sencilla pero efectiva de elevar cualquier plato. Esta técnica consiste en rociar un chorrito de aceite de alta calidad sobre el plato justo antes de servir.

Optar por un AOVE premium con un perfil de sabor intenso y afrutado, como el de la variedad Picual. El calor del plato permite liberar los aromas del aceite, creando una experiencia sensorial única. Este método es perfecto para realzar sopas, pasta, carnes a la parrilla, pescados al horno o incluso postres. Además de aportar un sabor fresco y vibrante, el aceite añade un atractivo visual con su brillo característico. Recordar que menos es más: unas gotas son suficientes para transformar el plato.

INFUSIONAR

Crear aceites infusionados es una excelente manera de ampliar tu paleta de sabores en la cocina. Comienza con un AOVE, que actuará como un lienzo en blanco para tus creaciones.

Calentar suavemente el aceite con los ingredientes elegidos (hierbas, especias, cítricos, ajo, etc.) a baja temperatura durante unos 10-15 minutos. Dejar enfriar y reposar durante al menos 24 horas antes de filtrar. Estos aceites infusionados pueden usarse para cocinar, aderezar o como finishing oil, añadiendo un toque único a los platos. Experimentar con combinaciones como romero y ajo, o incluso vainilla para postres. Además de su uso culinario, estos aceites aromatizados pueden ser un regalo gourmet perfecto.

FREÍR

El aceite de oliva virgen extra es excelente para freír alimentos debido a su estabilidad a altas temperaturas. Contrario a la creencia popular, el AOVE es ideal para frituras por su alto punto de humo (entre 190°C y 220°C) y su capacidad para formar una costra crujiente que evita que el aceite penetre excesivamente en el alimento.

Obtener alimentos más sabrosos y saludables al freír en AOVE . El aceite permite formar una capa protectora que sella los jugos del alimento, mantiene su humedad interior y crea una textura crujiente en el exterior. Además, el AOVE permite transferir menos grasa al alimento en comparación con otros aceites.

CONSERVAS

El AOVE es excelente para la elaboración de conservas caseras, ya que no solo preserva los alimentos sino que también les aporta sabor. Esta técnica es ideal para conservar verduras asadas, quesos frescos, pescados o carnes.

Esterilizar los frascos y llenar con los ingredientes preparados, cubriendo completamente con AOVE . Cerrar herméticamente y finalizar con una esterilización a «baño maría». Etiquetar con la fecha de elaboración y guardar los frascos en lugar fresco, seco y oscuro. Además de conservarlos, los alimentos se impregnan lentamente con el sabor del aceite, mejorando con el tiempo.

SALTEADO

El salteado con aceite de oliva virgen extra es una técnica rápida y saludable que preserva el sabor y los nutrientes de los alimentos. Esta técnica consiste en cocinar los ingredientes rápidamente a fuego alto con una pequeña cantidad de AOVE .

Para un salteado perfecto, elige un AOVE de sabor medio a intenso, como el de la variedad Arauco. Estos aceites pueden soportar las altas temperaturas del salteado y aportan un sabor robusto que complementa bien las verduras y carnes.

ALIÑO

El aliño con aceite de oliva virgen extra es una de las formas más simples y efectivas de realzar el sabor de tus platos, especialmente ensaladas, verduras cocidas y carnes a la parrilla.

Para crear aliños excepcionales, optar por un AOVE de alta calidad con un perfil de sabor intenso y afrutado, como el de la variedad Picual. Estos aceites aportan notas aromáticas y un toque picante que elevan los platos.

La regla básica para un aliño perfecto es mantener una proporción 3:1 de aceite y vinagre o jugo de cítricos. Sin embargo, se puede experimentar con estas proporciones según el gusto personal. Añadir sal y pimienta al gusto y considerar incorporar hierbas frescas, ajo picado o mostaza para dar más profundidad al sabor.

REPOSTERÍA

El AOVE puede ser un excelente sustituto de otras grasas en repostería, aportando no solo beneficios para la salud sino también un sabor único. Opta por un aceite de sabor suave, como el de la variedad Arbequina, para no alterar demasiado el perfil de sabor de tus postres.

Usar AOVE en lugar de manteca o aceites vegetales en recetas de bizcochos, galletas e incluso en algunos tipos de pan. El AOVE aporta humedad y una textura ligera a los productos horneados, además de un sutil toque afrutado que combina especialmente bien con cítricos, frutos secos y especias.

EMPLATADOS ARTÍSTICOS

El AOVE no solo es un ingrediente, sino también una herramienta para la presentación creativa de platos. Su consistencia y color lo hacen perfecto para crear diseños en el plato. Utiliza un aceite de sabor intenso y color verde vibrante, como el de la variedad Arauco.



El AOVE es bastante estable a altas temperaturas. Esto significa que al freír u hornear resiste mejor sin degradarse ni generar sustancias nocivas.

Dibujar líneas, puntos o patrones en el plato antes de colocar los alimentos. También crear espumas o aires de AOVE para añadir textura y volumen a las presentaciones. Esta técnica no solo mejora la estética del plato, sino que también añade toques de sabor intenso que complementan los ingredientes principales. Recordar que la presentación entra por los ojos y que un emplatado artístico con AOVE puede elevar la experiencia gastronómica a un nuevo nivel.

El aceite de oliva virgen extra es mucho más que un simple ingrediente en la cocina. Es una herramienta versátil que ofrece un abanico de posibilidades culinarias casi infinitas. Su capacidad para realzar sabores, mejorar texturas y aportar beneficios nutricionales lo convierte en un aliado indispensable para cualquier cocinero.

La peregrinación - Huella Pampeana

Letra: Félix Luna

Música: Ariel Ramírez

*A la huella, a la huella
los peregrinos
préstenme una tapera
para mi niño.*

*A la huella, a la huella
soles y lunas
los ojitos de almendra
piel aceituna.*

Cachirrito - Zamba

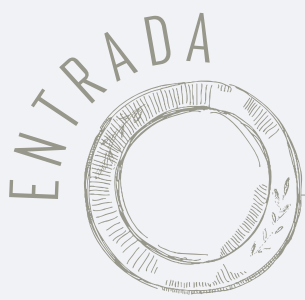
Letra y Música: Horacio Guarany

*Que temprano que empiezo a cantar
tu presencia que está
anunciada nomás...
en Noviembre me dicen serás
clarinada feliz
cuando te oiga llorar.*

*Mis amigos conmigo estarán,
junto a mi brindarán
tanta felicidad!
Compañera, ese sol que me dás
será igualito a vos
y cantor como yo!*

*Volarán los pájaros en moda!
El olivo y el nogal te harán la sombra!
y seré tan feliz!
al sentir al fin la primavera,
y un azul colibrí
beberá la miel en tus ojeras...*





ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

En colaboración con:

Centenario Olivícola

Alejandro Martinez Olivera

Tiempo estimado: 15 minutos

Dificultad: Baja

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de espárragos frescos
- 50 ml de AOVE
- Sal marina al gusto
- Pimienta negra recién molida al gusto
- Jugo de ½ limón

PREPARACIÓN

1. Preparación de los espárragos

Cortar las puntas duras de los espárragos y enjuagarlos bajo agua fría.

2. Cocción a la parrilla

Precalentar la parrilla a temperatura alta. Colocar los espárragos y asarlos durante 5 a 7 minutos, girándolos ocasionalmente, hasta que estén tiernos y con un ligero toque carbonizado.

3. Terminación del plato

Disponer los espárragos asados en un plato. Rociar con el aceite de oliva virgen extra sin filtrar, añadir sal marina y pimienta negra recién molida al gusto. Finalizar con un chorrito de jugo de limón.

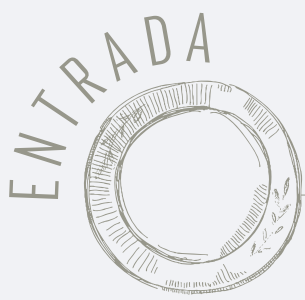
Consejo

Servir los espárragos de inmediato, para disfrutar al máximo su textura crujiente y el contraste entre el sabor tostado de la parrilla y la frescura del limón.

Variedad AOVE

Farga de Centenario Olivícola: aporta suavidad, equilibrio y notas frutadas delicadas, que acompañan la frescura vegetal y el carácter ahumado de los espárragos sin opacar su sabor natural.





BURRATA CON TOMATES RELIQUIA

En colaboración con:

Centenario Olivícola

Alejandro Martinez Olivera

Tiempo estimado: 15 minutos.

Dificultad: Baja

INGREDIENTES

- 1 burrata fresca
- 3 tomates reliquia de diferentes colores
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra sin filtrar
- Sal marina al gusto
- Hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN

1. Preparación de los tomates

Cortar los tomates reliquia en rodajas de distintos grosores y disponerlos en un plato amplio, alternando colores para crear una presentación atractiva.

2. Montaje de la burrata

Colocar la burrata en el centro del plato y romperla suavemente para que su interior cremoso se expanda ligeramente.



3. Terminación del plato

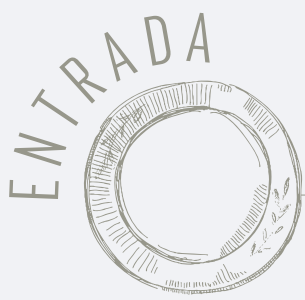
Rociar generosamente con aceite de oliva virgen extra sin filtrar y espolvorear con sal marina al gusto. Decorar con hojas de albahaca fresca.

Consejo

Servir inmediatamente, a temperatura ambiente, para que la burrata conserve toda su cremosidad y los tomates expresen su dulzura natural.

Variedad AOVE Coratina de Centenario Olivícola: su perfil intenso, frutado y ligeramente picante equilibra la suavidad láctea de la burrata y potencia la frescura y dulzura de los tomates reliquia, creando un contraste vivo y elegante.





HUMMUS DE GARBANZOS

En colaboración con:

Olibò

María Elena Puerta

Tiempo estimado: 20 minutos

Dificultad: Fácil

Rinde: 2 porciones

INGREDIENTES

- 400 g de garbanzos cocidos (lavados y escurridos)
- 70 g de aceite de oliva virgen extra
- 60 g de semillas de sésamo tostado (o 1 cda de tahini)
- 50 ml de agua (ajustar a la textura deseada)
- 1 diente de ajo (sin germen)
- 5 g de sal fina
- 30 g de jugo de limón.
- 5 g de comino molido

PREPARACIÓN

1. Base del hummus

Colocar en el vaso de la batidora los garbanzos cocidos, el diente de ajo sin germen, el sésamo tostado (o tahini), el comino, la sal, el jugo de limón y el agua.

2. Triturado inicial

Procesar hasta obtener una mezcla semi-homogénea.

3. Emulsión con AOVE

Incorporar el aceite de oliva virgen extra en hilo fino mientras se continúa triturando, hasta lograr una crema lisa y untuosa.

4. Ajustes de textura

Si es necesario, añadir más agua o un poco más de aceite hasta alcanzar la textura preferida. Opcionalmente, se puede agregar una cucharada de yogur para mayor cremosidad.

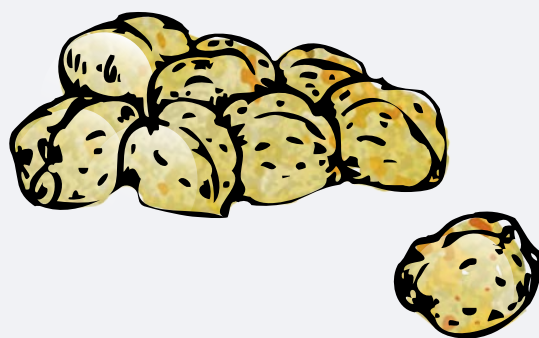
5. Presentación final

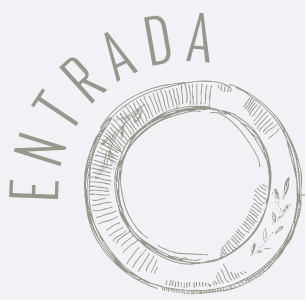
Servir el hummus en un cuenco, rociar con un chorrito de AOVE, decorar con semillas de sésamo tostado, espolvorear con pimentón dulce y, opcionalmente, añadir hojas de perejil fresco.

Consejo

Retirar siempre el germen del ajo para lograr un sabor más suave y digestivo.

Variedad AOVE Frantoio de Olibò: aporta frescura herbal y un punto frutado verde que equilibra el sabor terroso del garbanzo y realza la acidez del limón.





BABA GANOUSH

En colaboración con:

Olibò

María Elena Puerta

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- 1 berenjena grande
- 1 diente de ajo
- ½ cdta de comino molido
- ½ cdta de pimentón dulce
- ¼ cdta de sal fina
- Pimienta molida al gusto
- 10 g de tahini o sésamo tostado
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 10 ml de jugo de limón
- Sal gruesa (para desangrar, opcional)

PREPARACIÓN

1. Asado de la berenjena

Precalentar el horno a 200 °C. Pinchar la berenjena con un cuchillo, colocarla en una bandeja y hornear durante unos 45 minutos, hasta que esté tierna. Retirar y dejar enfriar.

2. Preparación de la pulpa

Pelar la berenjena y colocar la pulpa en una batidora junto con el ajo, comino, pimentón, sal, pimienta, tahini y jugo de limón. Triturar hasta obtener una crema homogénea.

3. Terminación

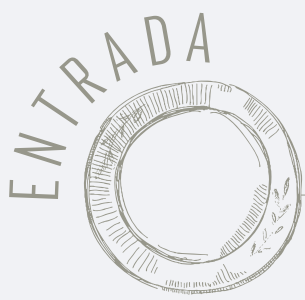
Emulsionar con el aceite de oliva virgen extra y ajustar la sazón. Servir tibio o frío, finalizando con un hilo de AOVE.

Consejo

Asar la berenjena directamente a la llama de la hornalla aporta notas ahumadas muy atractivas al resultado final.

Variedad AOVE Arauco de Olibò: su carácter intenso, con amargor y picante marcados, potencia las notas ahumadas de la berenjena y aporta profundidad al dip.





MUHAMMARA CON PIMIENTOS Y NUECES

En colaboración con:

Almazara de Don Bosco

Alejandro Martinez Olivera

Tiempo estimado: 25 minutos

Dificultad: Fácil

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 230 g de pimiento rojo asado (escurrido)
- 2 dientes de ajo
- 75 g de nuez
- 15 ml de miel
- 5 ml de jugo de limón
- ½ cda de cayena molida
- ¼ cda de pimentón
- 1 cda de comino molido
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra al gusto
- Tomillo fresco y escamas de sal (para finalizar)

PREPARACIÓN

1. Base del dip

Triturar de forma rústica el pimiento, las nueces, el ajo, la miel, el jugo de limón, la cayena, el pimentón y el comino. Salpimentar al gusto.

2. Integración del AOVE

Añadir el aceite de oliva virgen extra y triturar brevemente, manteniendo una textura grumosa característica.

3. Presentación final

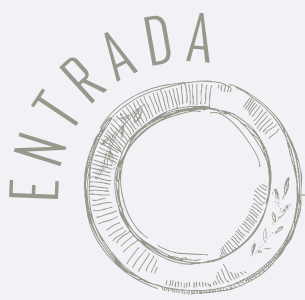
Servir en un cuenco con un chorrito extra de AOVE, escamas de sal y tomillo fresco picado.

Consejo

Tostar ligeramente las nueces antes de incorporarlas aporta más profundidad y un sabor más intenso a la preparación.

Variedad AOVE Blend de la Almazara de Don Bosco: combina suavidad frutada y un matiz herbáceo que equilibra el dulzor del pimiento y la miel, resaltando la complejidad de este dip.





HUMMUS DE REMOLACHA

En colaboración con:

Almazara de Don Bosco

Alejandro Martinez Olivera

Tiempo estimado: 20 minutos

Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- 400 g de garbanzos cocidos (lavados y escurridos)
- 1 lima (jugo, al gusto)
- 1 cda de tahini o sésamo tostado
- 1 diente de ajo (sin germen)
- Una pizca de comino molido
- 180 g de remolacha cocida (troceada)
- Aceite de oliva virgen extra (cantidad necesaria)
- Sal al gusto
- Perejil fresco y semillas de sésamo (para presentación)

PREPARACIÓN

1. Base del hummus

Triturar el jugo de ½ lima, el tahini, la remolacha y parte de los garbanzos hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Integración de ingredientes

Añadir el resto de los garbanzos, el ajo, el comino, la sal y un poco de AOVE. Seguir triturando hasta conseguir una textura cremosa.

3. Ajustes de textura

Corregir la densidad con yogur natural o un poco de agua. Rectificar sal y acidez según preferencia.

4. Presentación final

Servir en un cuenco, finalizar con un hilo de AOVE, semillas de sésamo y hojas de perejil fresco.

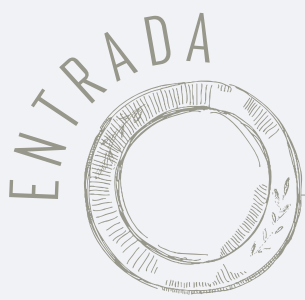
Consejo

Asar la remolacha en lugar de hervirla intensifica su color y concentra su sabor, logrando un hummus más atractivo y sabroso.

Variedad AOVE Blend de la Almazara de Don Bosco:

aporta equilibrio entre frescura frutada y cuerpo, acompañando la nota terrosa de la remolacha y suavizando el conjunto con elegancia.





TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS

En colaboración con:

Almaoliva

María Elena Puerta

Tiempo estimado: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

- 4 ramitas de albahaca (hojas)
- ½ diente de ajo (sin germen)
- 10 alcaparras
- 1 filete de anchoa
- 150 g de aceitunas negras (sin carozo)
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Machacado inicial

Colocar en un mortero (o procesar brevemente) el ajo, la albahaca, las alcaparras, la anchoa y las aceitunas negras hasta formar una pasta rústica.

2. Emulsión con AOVE

Añadir el aceite de oliva virgen extra en hilo mientras se integra, manteniendo una textura grosera.

3. Presentación final

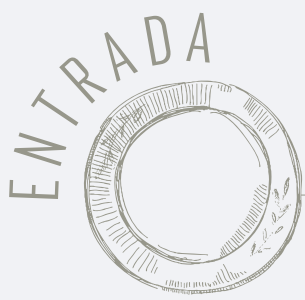
Reservar en frío y servir acompañado de pan tostado o grisesines.

Consejo

No tritures en exceso: la tapenade debe conservar un punto de textura y no convertirse en una crema lisa.

Variedad aove Blend Suave de Almaoliva: equilibra la salinidad de las aceitunas y la intensidad de la anchoa, aportando frescura y redondez al dip.





HUMMUS DE LENTEJAS

En colaboración con:

Olivícola Moluá

Alejandro Martinez Olivera

Tiempo estimado: 25 minutos

Dificultad: Fácil.

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

- 400 g de lentejas cocidas (lavadas si son de conserva)
- 1 diente de ajo (sin germen)
- 40 g de semillas de sésamo tostadas
- 10 almendras crudas
- Una pizca comino molido
- 30 g de jugo de limón
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 10 g de agua (ajustar a la textura deseada)
- Cilantro fresco (al gusto)
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Tostado de semillas

Tostar las semillas de sésamo a fuego medio hasta que liberen aroma.



2. Procesado de ingredientes

Colocar en una procesadora las lentejas, el ajo, las semillas tostadas, las almendras, el comino, el jugo de limón, el cilantro fresco, el AOVE y el agua. Triturar hasta obtener una crema homogénea.

3. Ajustes de textura y sabor

Corregir la densidad añadiendo más agua si es necesario. Ajustar sal y acidez a gusto.

4. Presentación final

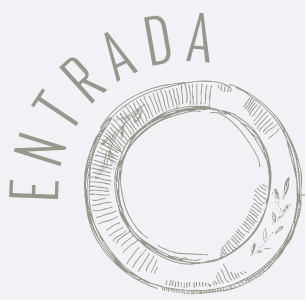
Servir en un cuenco, decorar con un chorrito de AOVE y espolvorear pimentón ahumado si se desea un sabor más profundo.

Consejo

Un toque de pimentón ahumado realza el sabor sin cubrir el carácter de la lenteja.

Variedad aove Moluá Varietal 100% Arauco: resalta el sabor profundo de la lenteja y aporta un final persistente y aromático.





FOCACCIA CON AOVE FRANTOIO

En colaboración con:

María Ravida AOVE

Antonella Rosso

Tiempo estimado: 2 horas 30 minutos

Dificultad: Media

Rinde: 1 focaccia grande

INGREDIENTES

- 560 g de harina 0000
- 460 ml de agua tibia
- 5 g de levadura seca (o 15 g fresca)
- 10 g de sal
- 10 g de AOVE
- **Opcionales:** aceitunas negras, romero, tomates cherry, pimientos, cebollas, sal gruesa

PREPARACIÓN

1. Mezcla

Disolver levadura, sal y AOVE en agua tibia. Agregar harina e integrar sin amasar.

2. Primer levado

Tapar y dejar 1 h hasta duplicar.

3. Pliegues

Realizar 5–6 pliegues hacia adentro. Tapar y dejar levar otra vez.

4. Bandeja

Pasar a bandeja aceitada, reposar 30 min hasta que aparezcan burbujas.

5. Topping

Decorar, presionar con yemas para formar huequitos.

6. Horneado

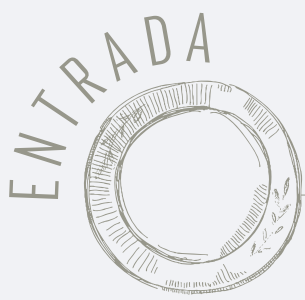
A 240 °C por 20–30 min hasta dorar. Enfriar antes de cortar.

Consejo

Pintar la superficie con AOVE Frantoio antes de hornear intensifica aroma y crocantez.

Variedad AOVE Frantoio de María Rávida ideal para masa y acabado por su perfil herbal y rendimiento.





ENSALADA FRESCA DE VERANO

En colaboración con:

Oliver Cooks

Verónica Martín

Tiempo estimado: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- Tomates cherry (c/n)
- Duraznos en gajos (c/n)
- Uvas (c/n)
- Cubos de queso pategrás (c/n)
- Hojas de albahaca fresca (c/n)
- AOVE Intenso (c/n)

PREPARACIÓN

1. Base

Lavar frutas y cortar en tamaños uniformes.

2. Mezcla

Sumar queso y albahaca fresca.

3. Aliño

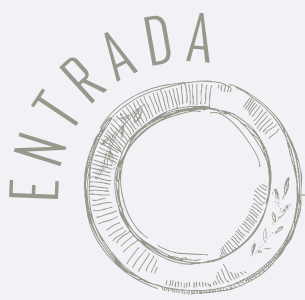
Condimentar con AOVE Intenso justo antes de servir.

Consejo

Asar brevemente los duraznos en plancha carameliza azúcares y potencia el contraste.

Variedad AOVE Blend intenso de Oliver Cooks: realza dulzor de fruta y soporta el queso con carácter.





SOPA DE AJO CON PANES, TAPENADE Y ACEITE DE OLIVA

En colaboración con:

5 Suelos · Durigutti Family Winemakers

Patricia Courtois

Tiempo estimado: 3 horas 30 minutos

Dificultad: Media

Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- 7 cabezas de ajo, peladas
- 1 zanahoria pequeña
- 1 papa mediana
- 60 cc de AOVE
- 4 litros de agua
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Vegetales base

Pelar los ajos y cortar la zanahoria y la papa en cubos pequeños.

2. Cocción lenta

Colocar todos los vegetales en una olla con 4 litros de agua.

Cocinar a fuego bajo durante 3 horas, hasta que estén muy tiernos.

3. Condimentación

Agregar sal y pimienta al gusto durante la cocción.

4. Licuado

Procesar los vegetales cocidos junto con el aceite de oliva virgen extra hasta obtener una crema homogénea y sedosa.

5. Montaje final

Servir la sopa caliente en platos hondos o tazones. Acompañar con panes rústicos y tapenade de aceitunas, finalizando con un hilo de AOVE en crudo.

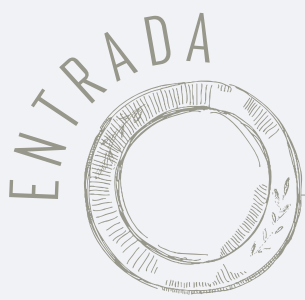
Consejo

Confitar previamente algunos dientes de ajo en aceite de oliva a fuego muy bajo y sumarlos al licuado realza la dulzura natural del ajo y aporta una textura aún más sedosa a la sopa.

Variedad AOVE Blend «Las Compuertas» de Durigutti

Family Winemakers: de perfil frutado verde, con delicadas notas de hierba fresca y hortalizas, equilibra la intensidad del ajo y aporta elegancia y armonía al resultado final.





ENSALADA TIBIA DE PAPINES, HONGOS DE PINO Y TOMATES CONFITADOS EN OLIVA

En colaboración con:

Los Tilos

Gerardo Mercado

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Media

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 600 g de papines andinos
- 60 g de hongos de pino secos (rehidratados)
- 30 g de manteca
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 300 g de tomates cherry
- 2 ramas de tomillo
- Sal, azúcar y pimienta al gusto
- 40 g de rúcula baby

PREPARACIÓN

1. Papines

Cocer los papines en agua con sal hasta que estén tiernos.
Dorarlos luego en sartén con AOVE.

2. Hongos de pino

Saltear los hongos rehidratados con manteca, un poco de AOVE y el diente de ajo.

3. Tomates confitados

Confitarlos a 120 °C durante 45 minutos con AOVE, ajo, tomillo, sal y una pizca de azúcar.

4. Montaje

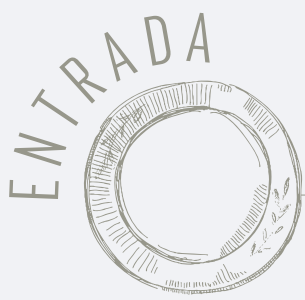
Disponer la rúcula baby como base. Colocar los papines dorados, los hongos salteados y los tomates confitados tibios. Terminar con un hilo de AOVE crudo.

Consejo

Reservar parte del aceite del confitado de tomates: es puro umami y sirve como aliño extra de la ensalada.

Variedad AOVE Miguel Simone Frantoio: su perfil herbal y aromático integra los sabores de los hongos y realza el dulzor de los tomates confitados.





ALCAUCILES EN CONSERVA

En colaboración con:

Alpasi3n Wine, Food, States and Vineyards

Lucian Ricco

Tiempo estimado: 2 horas + 3 semanas de reposo

Dificultad: F3cil

Rinde: 6 frascos (aprox. 300 g cada uno)

INGREDIENTES

- 2 kg de alcauciles frescos
- 2 limones (jugo)
- Agua (c/n)
- 40 g de sal fina (2% del peso del agua de blanqueo)
- 200 ml de vinagre de alcohol
- 1 litro de AOVE para cubrir
- 4–5 ramitas de tomillo fresco
- 3 ramitas de lavanda fresca
- 4 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1 cda de granos de pimienta negra

PREPARACI3N

1. Infusi3n del aceite

Perfumar el AOVE con tomillo y lavanda a 60 3C, reposar y colar.



2. Blanqueo

Limpieza de alcauciles, blanqueo en agua con sal y vinagre por 7–8 min. Escurrir bien.

3. Conserva

Esterilizar frascos, distribuir alcauciles con especias y cubrir con el aceite infusionado.

4. Reposo

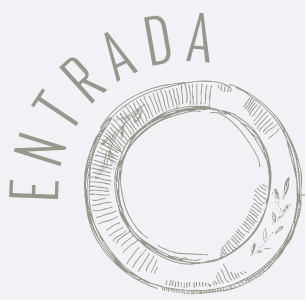
Cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco y oscuro al menos 3 semanas.

Consejo

Una vez abierto el frasco, mantener siempre cubiertos los alcauciles con aceite para preservar su sabor y textura.

Variedad AOVE Coratina de Flor Mía: robusto y especiado, ideal para realzar el carácter floral del tomillo y la lavanda en conservas.





ROLLITOS GRILLADOS DE BERENJENA Y TOMATES SECOS

En colaboración con:

Fuegos Andinos y Don Pernil

Emilio Arévalo

Tiempo estimado: 45 minutos

Dificultad: Fácil

Rinde: 6 Porciones

INGREDIENTES

- 2 berenjenas firmes y brillantes
- 70 g de tomate seco (hidratado)
- 70 g de aceitunas negras griegas descaroizadas
- 1 diente de ajo
- 150 g de queso parmesano rallado
- Ciboulette (c/n)
- AOVE (c/n)
- Sal y pimienta (c/n)

PREPARACIÓN

1. Berenjenas

Cortar en láminas longitudinales, pincelar con AOVE y grillar ambos lados hasta que estén tiernas.

2. Relleno

Picar tomates secos, aceitunas, ajo y ciboulette. Sazonar y ligar con AOVE. (Opcional: queso rallado).

3. Armado

Colocar relleno en la base de cada lámina y enrollar. Disponer en placa aceitada.

4. Gratinado

Cubrir con parmesano y gratinar a 190–200 °C hasta dorar.

5. Presentación

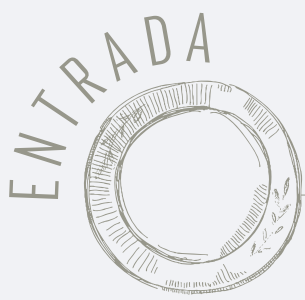
Servir tibios, con pincho para finger food.

Consejo

Acompaña perfecto con espumante o blanco fresco; ideal primavera/verano.

Variedad AOVE IG Mendoza de Olivícola Yancanelo: sostiene el relleno y el gratinado.





CARPAÇCIO MADURADO AL CAFÉ, CAVIAR DE MANZANA, GEL DE KIMCHI Y TRUFA EN OLIVA

En colaboración con:

Abrasado · Bodega

Los Toneles

Matías Gutiérrez

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Alta

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 400 g de lomo de vaca
- 10 g de café tostado molido fino
- 5 g de pimienta negra molida
- 5 g de sal fina
- 30 ml de AOVE
- 200 ml de jugo de manzana verde
- 2 g de gluconolactato de calcio
- 1 g de alginato sódico + 500 ml de agua (baño)
- 100 ml de líquido de kimchi
- 1 g de agar-agar
- 20 g de pasta de trufa negra
- 100 ml de crema de leche



PREPARACIÓN

1. Maduración y corte

Marinar el lomo con café y pimienta. Dejar reposar y laminar muy fino en frío.

2. Caviar de manzana

Preparar con esferificación inversa a partir del jugo de manzana verde.

3. Gel de kimchi

Gelificar el líquido de kimchi con agar-agar y cortar en pequeños cubos.

4. Salsa de trufa

Reducir la crema de leche con pasta de trufa y emulsionar con AOVE.

5. Montaje

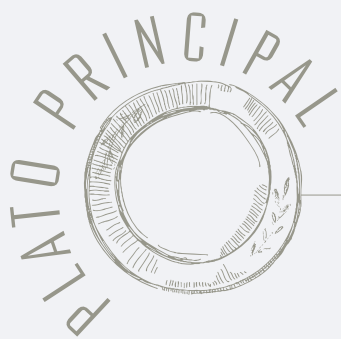
Sobre un espejo de aceite de oliva disponer el carpaccio. Decorar con el caviar de manzana, cubos de gel de kimchi y terminar con la salsa de trufa.

Consejo

Mantener el carpaccio muy frío hasta el momento de servir para preservar su textura y brillo.

Variedad aove Gran Laur Arauco: variedad icónica mendocina, con carácter intenso, notas verdes, picante y amargor elegantes, que aportan fuerza y complejidad al marinado y realzan la carne.





CORDERO AL HORNO DE LEÑA CON PIMIENTOS ASADOS Y PAPAS CROCANTES

En colaboración con:

Finca Paraíso · Bodega Luigi Bosca

Pablo Del Río

Tiempo estimado: 3 horas 30 minutos

Dificultad: Media-Alta

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 2 paletillas de cordero
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- 200 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de verduras
- 80 ml de AOVE
- Sal y pimienta negra
- 3 pimientos rojos
- 2 pimientos amarillos
- 2 papas



PREPARACIÓN

1. Braseado del cordero

Sazonar las paletillas con sal, pimienta, ajo y hierbas. Colocarlas en fuente con el vino y el caldo. Brasear a baja temperatura durante 3 horas.

2. Pimientos asados

Asar los pimientos en aceite de oliva hasta que la piel se ennegrezca. Retirar, pelar y reservar.

3. Emulsión de pimientos

Procesar parte de los pimientos asados con AOVE y un chorrito de vinagre hasta obtener una emulsión suave.

4. Papas crocantes

Cortar las papas en láminas finas. Freír en abundante aceite hasta dorar y quedar crocantes.

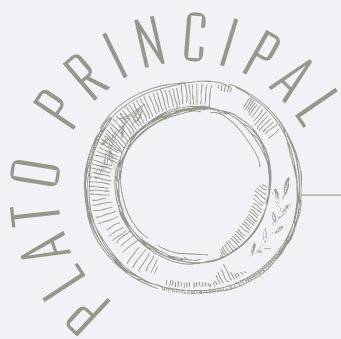
5. Montaje del plato

En el centro del plato disponer una base de emulsión de pimientos. Colocar encima la paletilla de cordero, decorar con tiras de pimientos y terminar con las láminas crocantes de papa.

Consejo

Reposar la carne al menos 15 minutos antes de cortar, para asegurar máxima jugosidad.

Variedad aove Blend Essencia de Luigi Bosca: su carácter frutado e intenso resalta la jugosidad del cordero y equilibra la dulzura de los pimientos asados, aportando elegancia y profundidad al conjunto.



BONDIOLA DE CERDO CON HUMITA Y ACEITE DE OLIVA

En colaboración con:

Bodega Martino Wines

Lucas Olcese

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Media

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

- 1,2 kg de bondiola de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- 150 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de verduras
- 60 ml de AOVE
- Sal y pimienta negra
- 6 choclos rallados
- 1 cebolla mediana
- ½ pimiento rojo
- 200 ml de leche
- 100 ml de crema de leche
- 40 g de manteca
- 10 g de azúcar

PREPARACIÓN

1. Cocción de la bondiola

Sellar la bondiola en sartén con AOVE. Luego hornear con vino, caldo, ajo y hierbas a 160 °C durante 90 minutos.

2. Humita cremosa

Rehogar la cebolla y el pimiento en manteca más un toque de AOVE. Agregar el choclo rallado, la leche, la crema y el azúcar. Cocinar hasta obtener una textura cremosa.

3. Montaje del plato

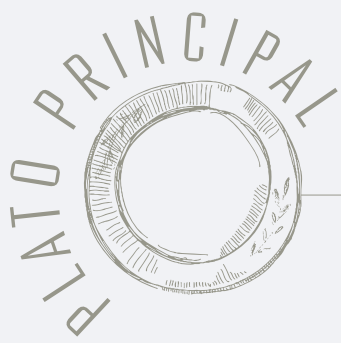
Cortar la bondiola en láminas finas y disponerlas sobre una base de humita. Terminar con un hilo de AOVE crudo.

Consejo

Cortar siempre la bondiola al contra-fibra: asegura una mordida más tierna y jugosa.

Variedad AOVE Arauco de Maguay intenso, acompaña la carne de cerdo aportando notas verdes y un final picante.





ÑOQUIS RELLENOS CON TOMATES SECOS SELLADOS EN OLIVA, HONGOS Y QUESO DE CABRA

En colaboración con:

Los Vientos · Bodega Trivento

Ignacio “Nacho” Molina

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Alta

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

- 800 g de papas harinosas
- 250 g de harina 0000 (aprox.)
- 1 yema
- Sal y nuez moscada cantidad necesaria
- 80 g de tomates secos hidratados
- 150 g de hongos frescos (portobello o champiñón)
- 100 g de queso de cabra
- 1 diente de ajo
- 70 ml de AOVE
- 200 g de hongos de temporada para la salsa.
- 50 ml de vino blanco.
- 150 ml de crema de leche.
- Perejil fresco y queso de cabra para terminar.



PREPARACIÓN

1. Masa de ñoquis

Hervir las papas, hacer puré y mezclar con la yema, la harina, sal y nuez moscada hasta obtener una masa suave.

2. Relleno

Saltear los tomates secos y los hongos con AOVE. Mezclar con el queso de cabra. Rellenar los ñoquis y cerrar.

3. Salsa

Saltear los hongos de temporada en AOVE, desglasar con vino blanco y añadir la crema de leche. Reducir.

4. Cocción y montaje

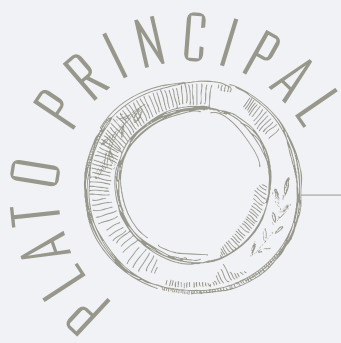
Hervir los ñoquis en agua con sal hasta que suban a la superficie. Servir con la salsa, terminando con perejil fresco, queso de cabra rallado y un hilo de AOVE en crudo.

Consejo

Al emplatar, bañar los ñoquis con un hilo de AOVE crudo: intensifica aromas y aporta frescura al plato.

Variedad AOVE Coratina de Alma Oliva: su intensidad verde y su picante balancean la cremosidad de la salsa y realzan el sabor del queso de cabra.





MILANESA DE OJO DE BIFE CON FIDEOS AL PESTO DE ALBAHACA, AJOS ASADOS Y OLIVA

En colaboración con:

Pie de Cuba

Ignacio «Nacho» Molina

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Media

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 4 bifés de ojo de vaca (180 g c/u)
- 3 huevos
- 200 g de pan rallado fino
- 50 g de parmesano rallado
- 10 g de perejil fresco
- 3 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 200 ml de AOVE (para fritura)
- 400 g de fideos secos (tagliatelle)
- 80 g de albahaca fresca
- 40 g de nueces
- 80 g de parmesano rallado
- 120 ml de AOVE para el pesto
- Sal fina

PREPARACIÓN

1. Milanesas

Limpiar los bifes y sazonar con sal y pimienta. Batir los huevos con ajo picado, parmesano y perejil. Pasar la carne por la mezcla y luego por pan rallado. Freír en AOVE hasta que estén doradas y crocantes. Escurrir en papel absorbente.

2. Pesto de albahaca

Triturar la albahaca, nueces, parmesano y ajo asado. Emulsionar con AOVE hasta obtener una salsa verde intensa.

3. Pasta

Cocer los fideos al dente en abundante agua con sal. Mezclar con el pesto caliente.

4. Montaje

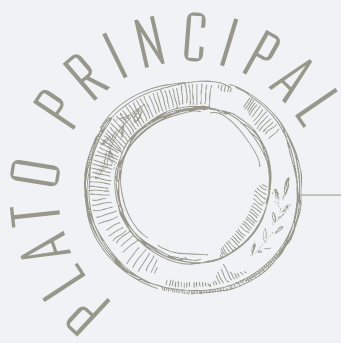
Servir las milanesas junto a los fideos al pesto, finalizando con un chorrito extra de AOVE crudo.

Consejo

Freír las milanesas en tandas pequeñas para mantener la temperatura del aceite y asegurar una fritura pareja y crocante.

Variedad AOVE Blend intenso de Almaoliva: su estabilidad en frituras y carácter robusto lo convierten en la elección ideal, aportando sabor y crocancia perfectos a la milanesa.





RISOTTO DE HONGOS, ACEITE DE OLIVA, PERAS ASADAS, ALMENDRAS TOSTADAS, POLVO DE HONGOS Y CACAO

En colaboración con:

Nube · Entre Cielos

Martín Luchetti

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Alta

Rinde: 4 porciones



INGREDIENTES

- 320 g de arroz Carnaroli
- 1 litro de caldo de verduras o hongos (caliente)
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 200 g de hongos frescos
- 30 g de hongos secos (rehidratados)
- 60 ml de AOVE
- 100 ml de vino blanco seco
- 40 g de queso parmesano rallado
- 20 g de manteca fría
- 2 peras firmes
- 15 ml de miel
- 20 g de manteca
- 40 g de almendras laminadas tostadas
- 5 g de polvo de hongos secos
- 1 cdta de cacao amargo en polvo

PREPARACIÓN

1. Base del risotto

Rehogar la cebolla y el ajo en AOVE. Añadir los hongos frescos y secos, saltear brevemente.

2. Cocción del arroz

Incorporar el arroz y nacarar 2 minutos. Desglasar con vino y agregar caldo poco a poco, removiendo hasta textura cremosa (16–18 min).

3. Peras asadas

Cortar en gajos, hornear con manteca y miel 20 minutos a 180 °C.

4. Mantecado

Fuera del fuego, integrar parmesano, manteca y un chorrito de AOVE para brillo y untuosidad.

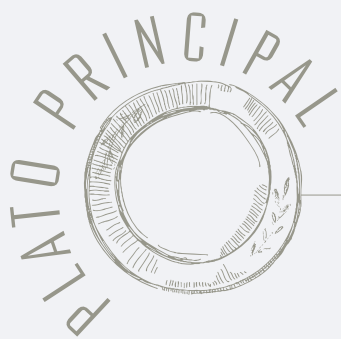
5. Montaje

Servir el risotto, disponer peras asadas, espolvorear almendras, polvo de hongos y cacao.

Consejo

Usar parte del agua de hidratación de los hongos potencia el umami del risotto.

Variedad de AOVE Frantoio de La Portada: su perfil herbal acompaña la intensidad de los hongos y aporta frescura al mantecado.



MEDALLÓN DE BONDIOLA SELLADO EN ACEITE DE OLIVA, SALTEADO DE VERDEO Y MORRONES, CON PURÉ VERDE DE PAPAS Y ACELGÁ

En colaboración con:

La Caballeriza de Las Cuevas

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Media

Rinde: 4 Porciones

INGREDIENTES

Carne

- 800 g de bondiola de cerdo, en medallones
- 40 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra al gusto

Salteado de vegetales

- 2 cebollas de verdeo
- 1 morrón rojo
- 1 morrón amarillo
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal fina y pimienta

Puré verde

- 600 g de papas
- 200 g de hojas de acelga frescas
- 50 g de manteca
- 50 ml de leche caliente



- 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y nuez moscada

Acabado

- Brotes frescos o microgreens
- Hilo de AOVE en crudo

PREPARACIÓN

1. Medallones de bondiola

Sellar la bondiola en sartén caliente con AOVE durante 2–3 minutos por lado. Bajar el fuego y cocinar 5 minutos más para mantener jugosa la carne.

2. Salteado de vegetales

Cortar cebollas y morrones en tiras. Saltear con AOVE a fuego medio-alto hasta tiernos y brillantes. Reservar.

3. Puré verde

Hervir las papas, pelar y hacer puré. Blanquear la acelga, triturarla y mezclar con el puré junto a manteca, leche y AOVE. Condimentar.

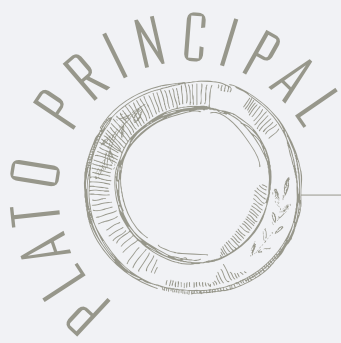
4. Montaje

Disponer una base de puré, colocar el medallón de bondiola encima, acompañar con el salteado y terminar con brotes frescos y un hilo de AOVE.

Consejo

Reposar la bondiola 3–4 minutos antes de emplatar para redistribuir los jugos y lograr mayor ternura.

Variedad AOVE Olivo Histórico Molino La Tebaida: aporta carácter, notas verdes intensas y un acabado especiado que realza la bondiola.



AJO BLANCO, TRUCHA EN ACEITE Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS

En colaboración con:

Isidris

Claudio Lucero

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Alta

Rinde: 4 Porciones

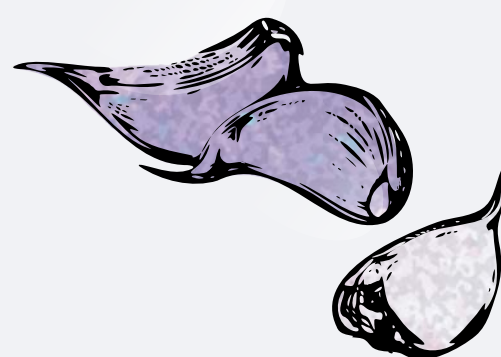
INGREDIENTES

Ajo blanco (sopa fría)

- 150 g de almendra cruda pelada
- 100 g de pan blanco sin corteza
- 2 dientes de ajo (sin germen)
- 500 ml de agua fría
- 80 ml de AOVE
- 15 ml de vinagre de vino torrontés
- 5 g de sal
- Trucha confitada
- 4 lomos de trucha (150 g c/u)
- 200 ml de AOVE
- 1 rama de romero
- 1 hoja de laurel
- 5 granos de pimienta negra
- Sal fina

Alioli de olivas negras

- 100 g de aceitunas negras deshuesadas



- 1 diente de ajo pequeño
- 1 yema de huevo
- 100 ml de AOVE
- 5 ml de jugo de limón
- Sal

Acabado

- Almendras fileteadas tostadas
- Brotes verdes
- Hilo de AOVE en crudo

PREPARACIÓN

1. Ajo blanco

Triturar almendras, pan, ajo, vinagre y agua. Incorporar AOVE en hilo hasta emulsionar. Enfriar 1 hora.

2. Trucha confitada

Confitarlas en AOVE con romero, laurel y pimienta a 65–70 °C por 12–15 min. Reservar en su aceite.

3. Alioli de olivas negras

Triturar aceitunas, ajo y yema. Montar con AOVE en hilo fino hasta lograr crema untuosa. Ajustar con limón y sal.

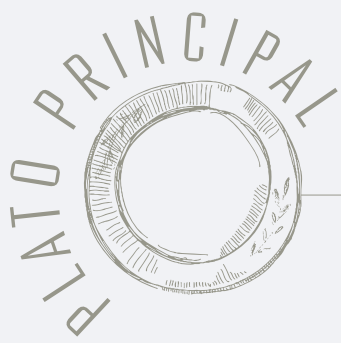
4. Montaje

Servir ajo blanco frío en plato hondo, colocar un lomo de trucha, añadir quenelles de alioli y decorar con almendras tostadas, brotes y un hilo de AOVE.

Consejo

El confitado requiere control: si el aceite supera los 70 °C, la trucha pierde su textura delicada.

Variedad aove Farga de La Mantía Oliva: suave y frutada, equilibra la sopa fría y armoniza con la trucha y el alioli sin resultar invasiva.



CARNE A LA OLLA

En colaboración con:

Parrillero y Cantinera

Sebastián Pereyra

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Media

Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- 2,5 kg de carne de res (roast beef o paleta)
- 3 cebollas grandes
- 1 morrón rojo y 1 verde
- 4 dientes de ajo
- 700 g de zanahoria
- 150 ml AOVE
- ½ litro de vino Malbec
- 1 litro de caldo de verduras
- 1 cda de orégano seco
- 1 cda de ajo molido
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Sellado

Sellar la carne en la parrilla hasta dorar. Reservar.

2. Sofrito

Rehogar cebollas, morrones, zanahorias y ajo en AOVE hasta transparentar.

3. Cocción lenta

Reincorporar la carne, añadir especias, vino y dejar reducir. Cubrir con caldo y cocinar a fuego bajo 90 min.

4. Montaje

Servir caliente en cazuela con vegetales de la cocción.

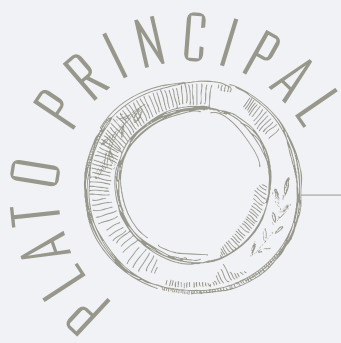
Consejo

Puede prepararse en olla de barro o disco de arado para sumar aromas ahumados típicos cuyanos.

Variedad AOVE

Mendoza de Laura Morresi Olive Maker blend IG: intenso y especiado, perfecto para guisos largos con vino y hierbas.





CROQUETAS DE CHIVO CON SALSA ROMESCO

En colaboración con:

La Feliz Charcutería

Matías Tyrrell

Tiempo estimado: 4 horas (braseado + armado + fritura)

Dificultad: Alta

Rinde: 25 croquetas

INGREDIENTES

Carne y masa

- 1 chivo entero
- 1 litro de vino tinto
- 1 l de agua
- 500 g de zanahoria
- 500 g de cebolla
- ½ atado de apio
- ½ atado de puerro
- 1 cabeza de ajo
- 2 kg de cebolla (para caramelizar)
- 1 atado de perejil
- ½ atado de romero
- AOVE varietal Picual c/n
- 500 g de pan rallado
- 500 g de panko
- 4 huevos
- Sal y pimienta c/n
- Aceite para freír (c/n)

Salsa romesco

- 500 g de pimiento rojo
- 100 g de cebolla morada
- 200 g de tomate perita
- ½ cabeza de ajo asado
- 50 g de almendras tostadas
- 20 ml de vinagre de alcohol
- AOVE varietal Arbequina c/n
- Sal y pimienta c/n

PREPARACIÓN

1. Braseado

Hornear el chivo con vino, agua y mirepoix (zanahoria, cebolla, puerro, apio y ajo) tapado 3 h a 120 °C.

2. Cebolla caramelizada

Cocinar 2 kg de cebolla en pluma con romero muy lento hasta reducir a 1/3.

3. Masa

Desmenuzar la carne; reducir el fondo hasta gelatinoso y desgrasar. Mezclar carne, cebolla caramelizada, fondo y perejil; rectificar sal; sumar AOVE Picual.

4. Formar y apanar

Hacer bolitas de 30 g, enfriar, pasar por huevo y pan+panko (doble apanado). Congelar.

5. Romesco

Quemar pimientos, asar tomate/cebolla/ajo; tostar almendras. Procesar con vinagre y montar con AOVE Arbequina.

6. Fritura

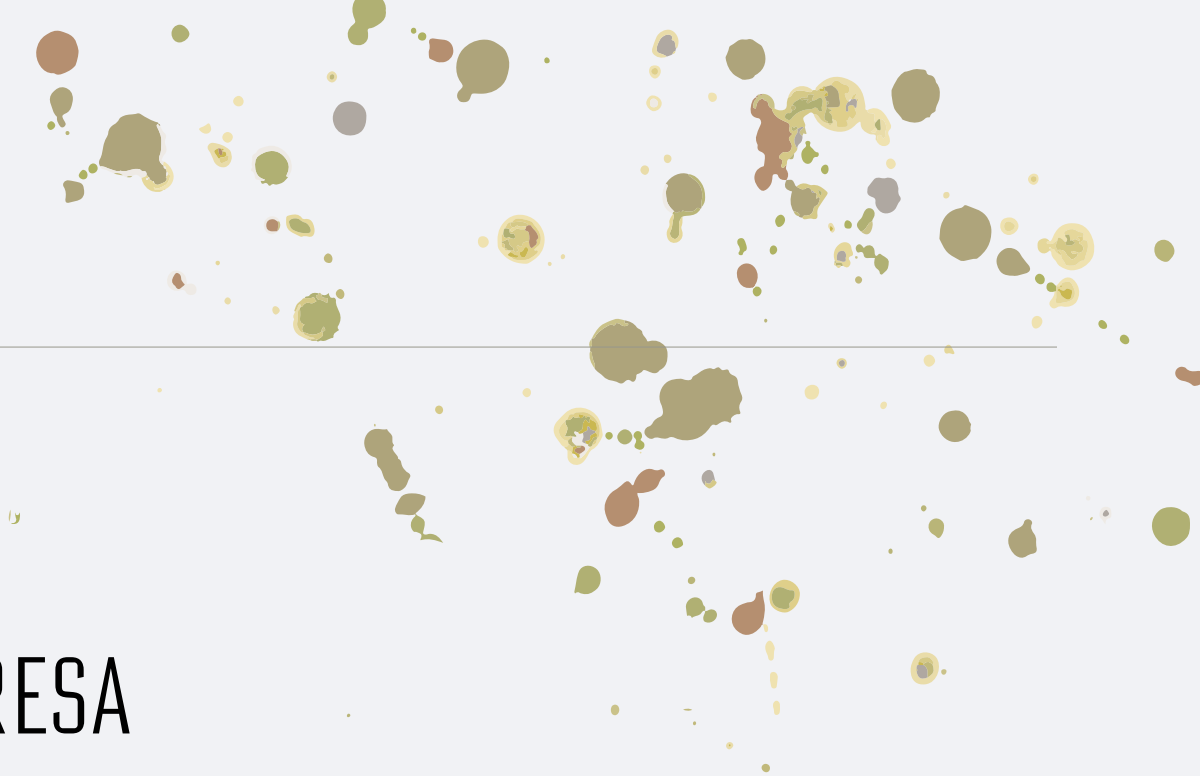
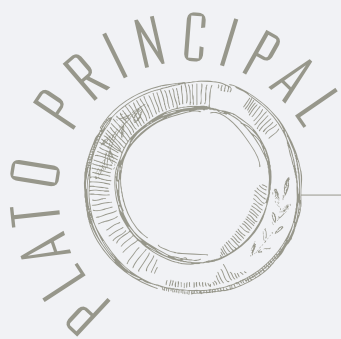
Freír a 170 °C hasta dorar. Servir sobre espejo de romesco.

Consejo

Congelar antes de freír mejora la crocancia y evita que se abran.

Variedad AOVE Aceite de Oliva Olei & Co – Blend de Arbequina con un toque de Arauco: gracias a su estabilidad en frituras, permite lograr una cocción pareja y crocante en las croquetas de chivo.





CHIVO A LA CALABRESA

En colaboración con:

Francesco

María Teresa Corradini de Barbera

Tiempo estimado: 1 hora 30 minutos

Dificultad: Media

Rinde: 2 porciones

INGREDIENTES

- 450–500 g de chivo (en presas)
- 1 pocillo de vino blanco seco
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate pelado y picado
- 1 pocillo de agua
- ½ pocillo de AOVE
- 2 hojas de laurel
- 1 pizca de romero
- Ají picante a gusto
- 4 aceitunas verdes o negras
- Sal gruesa



PREPARACIÓN

1. Mise en place y secado

Secar bien las presas con papel (clave para dorar). Salar apenas. Picar el ajo; reservar.

2. Sellado alto y parejo

En una sartén amplia calentar AOVE a fuego medio-alto. Dorar el chivo 6–8' totales.

3. Base aromática

Bajar a fuego medio. Sumar ajo, laurel, romero y una pizca de ají; perfumar 30–40 s sin quemar.

4. Deglase y fondo

Desglasar con vino blanco, rasqueteando el fondo hasta evaporar alcohol (1–2 min). Incorporar el tomate y el agua. Mezclar.

5. Cocción suave

Volver a poner el chivo, tapar dejando una mínima apertura y cocinar a fuego bajo 35–45 min, girando a mitad. Objetivo: carne tierna y salsa ligada.

6. Terminación y brillo

Añadir aceitunas y ajustar sal/ají. Destapar y reducir a textura napé (cubrir dorso de cuchara). Apagar y emulsionar con 1 cda de AOVE para brillo.

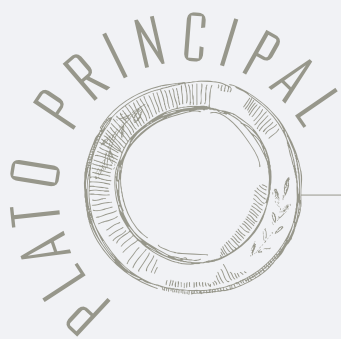
7. Reposo y servicio

Reposar 5 min fuera del fuego. Servir en cazuela con la salsa por encima.

Consejo

Si querés guarnición integrada, sumá rodajas finas de papa en los últimos 10–12 min: absorben el fondo y elevan el sabor.

Variedad AOVE Arauco de Familia Zuccardi: de carácter intenso y con notas frutadas verdes, resalta el perfil especiado del chivo a la calabresa y acompaña la reducción con firmeza y personalidad, equilibrando la potencia del plato sin enmascarar sus sabores.



CORDERO AL MALBEC

En colaboración con:

Francesco

María Teresa Corradini de Barbera

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Media

Rinde: 2 porciones

INGREDIENTES

- 400–500 g de cordero (en presas)
- 1 taza de vino tinto Malbec
- ½ taza de caldo
- 2 hojas de laurel
- 50 g de cebolla (brunoise)
- 1 zanahoria pequeña (brunoise)
- 1 diente de ajo (picado)
- 1 cda de AOVE
- Sal gruesa
- 1 pizca de ají picante y dulce
- 4 granos de pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Dorado inicial al horno

Precalentar a 220 °C. Disponer el cordero aceitado y salado en fuente, hornear 12–15' hasta tostar la superficie. Reservar.

2. Sofrito base

En olla/sauteuse, calentar AOVE a fuego medio. Rehogar cebolla y zanahoria 6–8'. Sumar ajo 30 s.

3. Transferencia y especias

Pasar el cordero dorado a la olla. Agregar laurel, pimienta en grano y pizcas de ají dulce/picante.

4. Reducción de Malbec

Verter el Malbec, subir a medio-alto y reducir a 1/3 (burbujas finas, sin olor alcohólico), 5–7', raspando el fondo.

5. Estofado controlado

Añadir caldo, fuego bajo, tapar dejando válvula de vapor y cocinar 45–60', girando las presas. Buscar carne tierna y salsa con cuerpo.

6. Ajuste de salsa

Retirar presas. Reducir la salsa a textura napé (si querés más sedosa, colá). Volver a la olla con el cordero y calentar 2–3' para unir.

7. Final y reposo

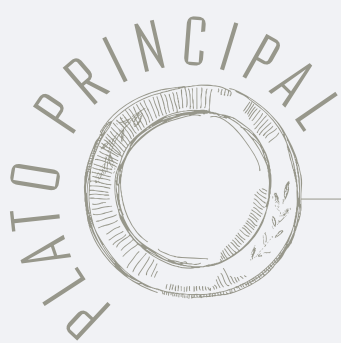
Apagar y emulsionar con 1 cda de AOVE para brillo. Reposar 5 min antes de servir.

Consejo

Acompañá con puré de batatas (un chorrito de AOVE al final): equilibra taninos del Malbec y la intensidad del cordero.

Variedad AOVE Coratina de Familia Zuccardi: su alta intensidad de amargos y picantes, junto con un perfil herbáceo y notas especiadas, marida de manera ideal con el cordero al Malbec. Potencia la estructura del vino, realza la profundidad de los jugos de cocción y aporta un final vibrante que equilibra la riqueza de la carne.





CAVATELLI DE RICOTA CON PESTO DE ESPINACA Y OLIVA GENOVESA

En colaboración con:

Pan & Oliva de Zuelo

Diego Rodriguez

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Media

Rinde: 2 porciones

INGREDIENTES

Cavatelli de ricota

- 200 g de ricota fresca
- 100 g de harina 0000
- 1 huevo
- Sal fina

Pesto de espinaca

- 200 g de espinaca fresca
- 30 g de piñones (o nueces)
- 40 g de queso parmesano rallado
- ½ diente de ajo
- 4 cdas de AOVE Genovesa
- Sal y pimienta negra a gusto

Acabado

- Láminas de parmesano madurado
- Hilo de AOVE Genovesa en crudo



PREPARACIÓN

1. Cavatelli

Mezclar ricota, huevo, harina y sal hasta formar una masa suave. Hacer rollitos, cortar y marcar los cavatelli. Hervir en agua con sal hasta que floten.

2. Pesto de espinaca

Blanquear la espinaca, escurrir bien y procesar con ajo, piñones, parmesano y AOVE Genovesa. Ajustar la textura con un poco de agua de cocción.

3. Montaje

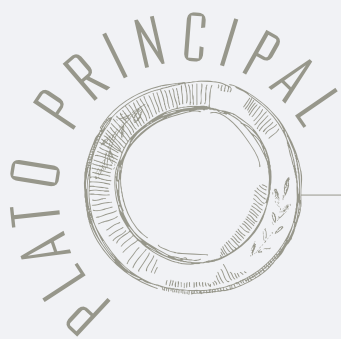
Saltear los cavatelli cocidos con el pesto, emulsionando con un poco de agua de la pasta. Servir con láminas de parmesano y un hilo de AOVE Genovesa en crudo.

Consejo

Unas gotas de jugo de limón realzan la frescura del pesto y equilibran la untuosidad de la ricota.

Variedad AOVE Genovesa de Familia Zuccardi: intenso y herbáceo, ideal para potenciar el verde de la espinaca y dar carácter al plato.





SORRENTINOS DE CALABAZA CON ALIOLI DE ALBAHACA Y OLIVA

En colaboración con:

Restaurante Pasta Amore

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Rendimiento: 4 porciones

INGREDIENTES

Para la masa

- 400 g de harina 0000
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cda de AOVE
- Para el relleno
- 500 g de calabaza/zapallo horneado y hecho puré
- 150 g de ricota fresca (bien escurrida)
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta negra (c/n)
- Nuez moscada (c/n)

Para el alioli de albahaca y oliva

- 1 diente de ajo
- 100 ml de AOVE
- 1 manojo de albahaca fresca
- Jugo de ½ limón

PREPARACIÓN

1. Masa base

Formar una corona con la harina, agregar huevos, sal y aceite de oliva. Amasar hasta lograr una masa lisa. Cubrir y reposar 30 min.

2. Relleno de calabaza

Hornear la calabaza, hacer puré y mezclar con ricota, parmesano, yema, nuez moscada, sal y pimienta. Refrigerar.

3. Estirado y formado

Estirar masa fina, cortar círculos y colocar una cucharada de relleno. Cubrir con otro círculo y sellar bien los bordes.

4. Alioli verde

En mortero o batidora, emulsionar ajo, jugo de limón, hojas frescas de albahaca y aceite de oliva hasta obtener una crema verde, suave y aromática.

5. Cocción de los sorrentinos

Hervir en abundante agua con sal hasta que floten (3–4 min.). Escurrir con espumadera.

6. Montaje

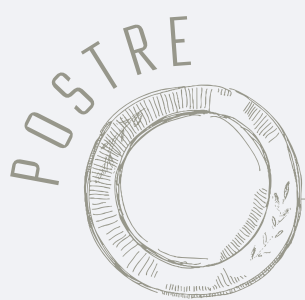
Servir los sorrentinos calientes, bañados con el alioli de albahaca y oliva. Decorar con hojas frescas de albahaca y un hilo extra de AOVE.

Consejo

Escurrir bien la ricota para evitar exceso de humedad en el relleno. El alioli se puede suavizar con un toque de crema. Maridar con un vino blanco joven y aromático de Mendoza, como Sauvignon Blanc o Torrontés.

Variedad AOVE Frantoio Pasrai: su perfil verde, con notas de hierba fresca y almendra, ofrece un equilibrio entre frutado y picor. Su carácter herbáceo potencia la frescura de la albahaca en el alioli, mientras que su leve amargor y picante realzan el dulzor natural de la calabaza y la suavidad de la ricota.





TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE AMARGO Y ACEITE DE OLIVA (SIN GLUTEN)

En colaboración con:

Osadía de Crear · Bodega Susana Balbo

Flavia Amad

Tiempo estimado: 1 hora 15 minutos

Dificultad: Alta

Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

Bizcocho sin gluten

- 200 g de chocolate amargo (70%)
- 120 ml de AOVE
- 150 g de azúcar mascabo o integral
- 4 huevos
- 60 g de harina de almendra
- 40 g de cacao amargo en polvo (sin gluten)
- 1 cdta de polvo de hornear sin gluten
- 1 pizca de sal

Crema cítrica

- 200 ml de crema de leche
- 50 ml de jugo de naranja fresco
- 10 ml de jugo de limón
- Ralladura de 1 naranja y 1 limón
- 30 g de azúcar impalpable
- 1 yema de huevo



- 20 g de manteca fría en cubos
- 15 ml de AOVE

Guarnición y acabado

- 80 g de dátiles sin carozo (picados)
- 60 g de avellanas tostadas y troceadas

PREPARACIÓN

1. Bizcocho

Fundir el chocolate amargo a baño maría.

Batir huevos con azúcar hasta espumar.

Incorporar el chocolate fundido y el AOVE en hilo fino.

Agregar la harina de almendra, el cacao, el polvo de hornear y la sal. Mezclar suavemente.

Hornear en molde engrasado a 170 °C durante 30–35 minutos.

2. Crema cítrica

Cocinar la yema con jugos y azúcar a baño maría hasta espesar.

Añadir manteca fría y un chorrito de AOVE; enfriar.

Infusionar la crema con ralladuras, colar, enfriar y montar con azúcar.

Integrar el curd cítrico frío con chantilly para lograr una crema aireada.

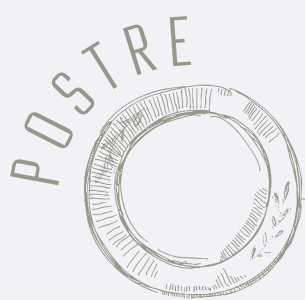
3. Montaje

Servir la torta tibia o a temperatura ambiente, acompañar con la crema cítrica y coronar con dátiles y avellanas.

Consejo

Tostar la harina de almendra antes de usar intensifica el aroma y equilibra el amargor del chocolate.

Variedad AOVE Aceite De Oliva Olei & Co Arbequina: por su suavidad y dulzor frutado, se integra de manera sedosa al bizcocho y la crema sin cubrir los matices cítricos.



NIDO DE CHOCOLATE BLANCO Y ACEITE DE OLIVA SOBRE STREUSEL DE AZÚCAR MASCABO

En colaboración con:

Abrasado · Bodega

Los Toneles

Matías Gutiérrez

Tiempo estimado: 1 hora

Dificultad: Media-Alta

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate blanco
- 20 ml de AOVE
- 50 g de harina de almendra
- 50 g de harina de trigo
- 50 g de azúcar mascabo
- 50 g de manteca fría
- Frutas de estación frescas (cantidad necesaria)
- Hojas de menta (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN

1. Streusel

Mezclar las harinas, el azúcar mascabo y la manteca fría. Hornear hasta que la mezcla esté dorada y crocante.

2. Nido de chocolate

Fundir el chocolate blanco, integrar con el AOVE y escudillar

hilos en un molde semiesférico. Dejar enfriar y desmoldar para formar el nido.

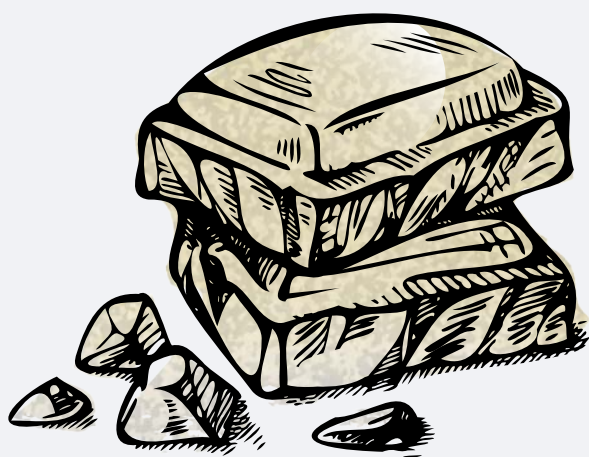
3. Montaje

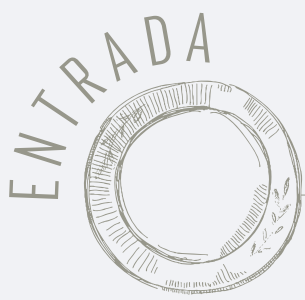
Disponer el streusel como base, colocar el nido de chocolate blanco y decorar con frutas frescas y hojas de menta.

Consejo

Templar el chocolate antes de formar el nido asegura mayor brillo y crocancia.

Variedad AOVE Laur Orgánico Blend de Terroir: un blend armónico, de perfil frutado medio, que equilibra la dulzura del chocolate blanco con frescura y elegancia, aportando un final redondo y sofisticado.





HÚMEDO DE NARANJA CON ACEITE DE OLIVA Y HELADO

En colaboración con:

Los Bocheros · Bodega Lamadrid

Lucas Olcese

Tiempo estimado: 1 hora (incluye horneado y reposo)

Dificultad: Media

Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- 200 g de harina 0000.
- 180 g de azúcar.
- 3 huevos.
- 120 ml de jugo de naranja + ralladura.
- 100 ml de AOVE
- 8 g de polvo de hornear.
- 2 g de sal fina.
- Helado de vainilla (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN

1. Base del bizcocho

Batir los huevos con el azúcar hasta espumar. Agregar el aceite de oliva, el jugo y la ralladura de naranja.

2. Integración de secos

Incorporar la harina, el polvo de hornear y la sal tamizados. Mezclar suavemente.

3. Horneado

Verter la preparación en molde enmantecado y hornear a 170 °C durante 35–40 minutos, hasta que al insertar un palillo salga limpio.

4. Terminación

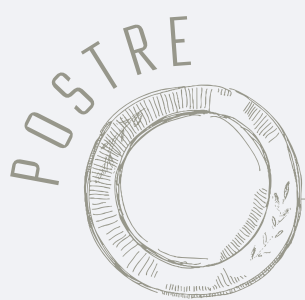
Bañar el bizcocho con almíbar de naranja y servir acompañado de helado de vainilla. Finalizar con un hilo de AOVE.

Consejo

Reposar el bizcocho en frío al menos una hora para que el almíbar penetre y la miga quede más húmeda.

Variedad aove Blend de Bodega Lamadrid: su perfil frutado suave potencia los aromas cítricos de la naranja y aporta untuosidad al bizcocho sin cubrir la frescura del postre.





MOUSSE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, CREMA CHANTILLY Y PRALINÉ DE FRUTOS SECOS

En colaboración con:

Castillo de Brujas

Brian Abel Franco

Tiempo estimado: 4 horas (incluye reposo)

Dificultad: Alta

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

Mousse de AOVE

- 200 ml de crema de leche
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra
- 60 g de azúcar
- 3 yemas
- 6 g gelatina sin sabor
- 100 ml de clara pasteurizada
- 40 g de azúcar (para merengue italiano)

Crema Chantilly

- 200 ml de crema de leche fría
- 30 g de azúcar impalpable
- Semillas de ½ vaina de vainilla



Praliné

- 100 g de almendras tostadas
- 50 g de nuez tostada
- 100 g de azúcar
- 30 ml de agua
- 15 g de manteca

PREPARACIÓN

Mousse

Batir yemas con azúcar a baño maría, añadir gelatina y emulsionar con AOVE. Incorporar crema semi-montada y merengue italiano. Reposar en frío.

Chantilly

Montar crema con azúcar y vainilla.

Praliné

Hacer caramelo con azúcar y agua, añadir frutos secos, enfriar y trocear.

Montaje

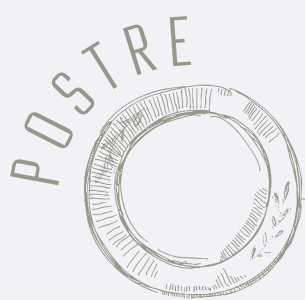
Servir quenelles de mousse, acompañar con Chantilly, espolvorear praliné.

Consejo

Emulsionar el AOVE tibio con yemas evita notas amargas y aporta textura sedosa.

Variedad AOVE Oculto Blend de Facultad de Ciencias

Agrarias: su dulzor frutado suaviza la mousse y equilibra la intensidad de los frutos secos caramelizados.



TARTELETA DE SABLÉ DE ALMENDRAS, CURD DE MEMBRILLO, MERMELADA DE OLIVA Y SEMIFREDDO DE CHOCOLATE BLANCO

En colaboración con:

La Bodeguita

de Mendoza Norte

Leandro Carranza

Tiempo estimado: 5 horas (incluye reposo y congelación)

Dificultad: Alta

INGREDIENTES

Sablé de almendras

- 120 g de manteca fría
- 80 g de azúcar impalpable
- 200 g de harina 0000
- 80 g de harina de almendra
- 1 huevo
- 1 pizca de sal

Curd de membrillo

- 200 g de pulpa de membrillo
- 2 yemas
- 60 g de azúcar
- 40 g de manteca
- 10 ml de jugo de limón

Mermelada de oliva

- 200 g de aceitunas verdes en conserva sin carozo
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 30 ml de AOVE

Semifreddo

- 200 g de chocolate blanco
- 250 ml de crema de leche
- 3 yemas
- 60 g de azúcar
- 2 claras batidas
- 1 cdta de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

1. Sablé

Arenar secos con manteca fría, agregar huevo, reposar, estirar y hornear.

2. Curd

Cocinar membrillo con yemas, azúcar y limón a baño maría. Añadir manteca fría, enfriar.

3. Mermelada de oliva

Escaldar aceitunas dos veces. Procesar con azúcar, agua y un hilo de AOVE.

4. Semifreddo

Batir yemas con azúcar, integrar chocolate fundido, crema semi-montada y claras. Congelar.

5. Montaje

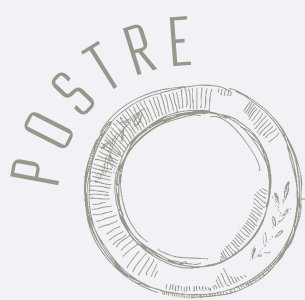
Rellenar la base con curd, cubrir con mermelada de oliva, añadir semifreddo. Decorar con virutas de chocolate, menta y unas gotas de AOVE crudo.

Consejo

Escaldar las aceitunas suaviza su amargor y permite que armonicen con el chocolate blanco y el membrillo.

Variedad AOVE Blend de Flor Mía: su carácter robusto y herbal contrasta con el dulzor del membrillo y el chocolate blanco, aportando equilibrio al postre.





ALFAJORES CUYANOS

En colaboración con:

Oriente Occidente

Lourdes Castro

Tiempo estimado: 2 horas (incluye reposos y enfriados)

Dificultad: Intermedio

Rinde: 24 unidades

INGREDIENTES

- Masa de alfajores
- 400 g de harina 0000
- 100 g de almidón de maíz
- 200 g de azúcar común
- 200 g de manteca (punto pomada)
- Ralladura de ½ limón
- 50 g de miel
- 50 cc de agua
- 2 huevos
- 20 g de cacao amargo
- 5 g de bicarbonato de sodio
- Relleno
- Mermelada de pomelo (1 kg de pulpa + 500 g de azúcar)
- Cobertura
- 350 g de chocolate semiamargo (80% cacao)
- 15 cc de aceite de oliva virgen extra
- 3 g de romero molido

PREPARACIÓN

1. Masa

Batir manteca, azúcar y ralladura a blanco. Incorporar miel y huevos. Tamizar harina, cacao y almidón. Disolver bicarbonato en agua e integrar. Reposar 30 min en frío.

2. Horneado

Estirar a 0,5 cm, cortar tapas y hornear a 170 °C/10 min. Enfriar.

3. Cobertura

Fundir chocolate a baño maría, sumar AOVE y romero.

4. Armado

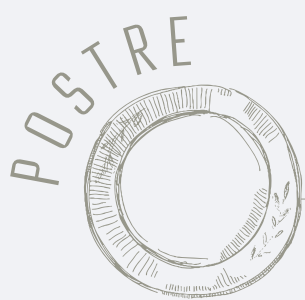
Unir tapas con mermelada de pomelo. Enfriar 6 min, bañar con chocolate aromatizado y volver a enfriar 6 min.

Consejo

Controlar la temperatura del chocolate. Conservar hermético y en heladera.

Variedad AOVE Nobile: ideal para destacar en la cobertura aromatizada.





TORTA DE FRUTOS ROJOS, MASCARPONE, OLIVA Y LÍMÓN

En colaboración con:

Oliver Cooks

Verónica Martín

Tiempo estimado: 2 horas

Dificultad: Media

Rinde: 10 porciones

INGREDIENTES

Bizcochuelo

- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de AOVE
- Ralladura y jugo de 2 limones
- 2 tazas de harina leudante
- 1 taza de leche

Relleno

- 350 cc de crema de leche
- 200 g de mascarpone
- 50 g de azúcar impalpable
- Dulce de frutos rojos (c/n)
- Frutas frescas (c/n)



PREPARACIÓN

1. Bizcochuelo

Batir huevos con azúcar y ralladura. Agregar AOVE en hilo, luego harina alternada con leche y jugo de limón. Hornear en 18 cm a 180 °C / 1 h. Enfriar y cortar en 3 capas.

2. Relleno

Batir crema con mascarpone y azúcar hasta firme.

3. Armado

Humedecer capas con almíbar de limón. Rellenar con dulce, crema y frutas frescas.

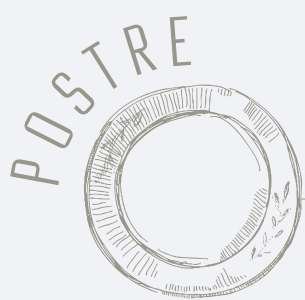
Consejo

Perfumar el almíbar con tomillo para un contraste herbal que realza el limón.

Variedad AOVE Cosecha Nocturna de Oliver Cooks:

aporta humedad y brillo sin tapar cítricos y frutos rojos.





VIGILANTE AUTÉNTICO

En colaboración con:

Auténtico Cocina

Contemporánea

Luan Fernández

Tiempo estimado: 1 hora 30 minutos (incluye enfriado del helado)

Dificultad: Intermedio

Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

Para el helado

- 500 g de membrillos (2–3 unidades)
- 150 g de queso mantecoso (o semiduro tipo pategrás)
- 100 g de azúcar (ajustar al dulzor del membrillo)
- Jugo de ½ limón

Para la tierra de oliva

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de maltodextrina
- Para terminar
- Sal en escamas o sal marina gruesa
- Copa de vino espumante (para maridar)
-

PREPARACIÓN

1. Preparar el membrillo

Pelar, cortar en cubos y hervir en agua con azúcar y jugo de



limón, o asar envueltos en aluminio hasta tiernos. Escurrir y entibiar.

2. Base del helado

Procesar membrillo con queso y azúcar hasta obtener crema lisa. Rectificar dulzor.

3. Helado artesanal

Colocar un bol metálico con la mezcla sobre otro con hielo y sal gruesa. Batir constantemente hasta espesar y lograr textura cremosa. Llevar al freezer 1–2 horas para fijar.

4. Tierra de oliva

Mezclar el AOVE con la maltodextrina, de a poco, hasta obtener textura de arena seca. Conservar hermético.

5. Montaje

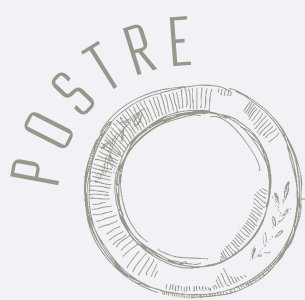
Servir una quenelle de helado en el centro, rodear con tierra de oliva y terminar con sal en escamas.

Consejo

La clave es la paciencia: el contraste dulce—salado se potencia con un espumante de Pinot que suma frescura y complejidad.

Variedad AOVE Frantoio de La Mantía: para matices herbales/robustos diferentes.





DURAZNOS ASADOS CON CREMA DIPLOMATA Y OLIVA ZUELO SUAVE

En colaboración con:

Pan & Oliva de Zuelo

Diego Rodriguez

Tiempo estimado: 45 minutos

Dificultad: Baja

Rinde: 2 Porciones

INGREDIENTES

Duraznos asados

- 2 duraznos maduros
- 20 g de azúcar mascabo

Crema diplomata

- 200 ml de leche
- 2 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- 10 g de almidón de maíz
- Esencia de vainilla a gusto
- 100 ml de crema de leche batida

Finalización

- 2 cdas de AOVE
- Acabado
- Hierbas frescas (tomillo o romero) opcionales
- Hilo de AOVE



PREPARACIÓN

1. Duraznos

Cortar los duraznos a la mitad, retirar el carozo y espolvorear con azúcar mascabo. Asar en horno medio hasta caramelizar.

2. Crema diplomata

Preparar crema pastelera con leche, yemas, azúcar, almidón y vainilla. Dejar enfriar y mezclar con la crema batida semimontada para lograr textura aireada.

3. Montaje

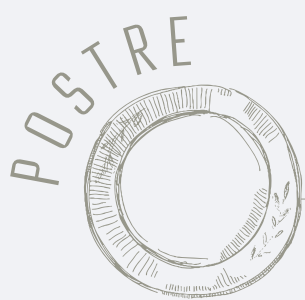
Colocar los duraznos tibios en el plato, acompañar con la crema diplomata y terminar con un hilo de AOVE Zuelo Suave.

Consejo

Si se aromatizan los duraznos con hierbas frescas durante el horneado, el contraste con las notas frutadas del AOVE Zuelo Suave es sorprendente.

Variedad AOVE Zuelo Suave de Familia Zuccardi: delicado y frutado, resalta la dulzura del durazno y aporta equilibrio a la crema.





MARQUISE DE CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA

En colaboración con:

Auténtico

Cocina contemporánea

Anabel Orlando

Tiempo estimado: 20 minutos

Dificultad: Media

Temperatura de cocción: 150 °C (mixto)

Rinde: 10 porciones

INGREDIENTES

- Para la marquise
- 600 g de chocolate
- 200 g de manteca
- 150 g de AOVE
- 10 huevos
- 300 g de azúcar
- 10 g de sal
- Para la mermelada de aceite de oliva y aceitunas
- 100 g de azúcar
- 100 g de agua
- 100 g de aceitunas verdes (procesadas)
- 100 cc de aceite de oliva
- 25 g de maicena



PREPARACIÓN

1. Base de la marquise

Derretir chocolate y manteca a baño María o microondas. Incorporar el aceite de oliva en hilo hasta emulsionar.

2. Batido de huevos y azúcar

Batir huevos con azúcar hasta espumar. Añadir sal.

3. Integración

Unir ambas mezclas con movimientos envolventes para conservar el aire.

4. Cocción

Verter en molde enmantecado de 24 cm de diámetro. Cocinar en horno a 150 °C durante 20 minutos (modo mixto).

5. Mermelada de aceite de oliva y aceitunas

En una cacerola, preparar un almíbar con el azúcar y el agua. Al hervir, añadir las aceitunas procesadas y el aceite de oliva, revolviendo. Cocinar unos minutos más hasta reanudar el hervor. Agregar la maicena previamente disuelta en agua fría, espesar al punto deseado.

6. Final y presentación

Dejar enfriar la marquise y desmoldar. Servir con la mermelada de aceite de oliva y aceitunas como acompañamiento.

Consejo

Esta combinación aporta un contraste de texturas: la cremosidad intensa de la marquise equilibrada con el dulzor salino y frutado de la mermelada.

Variedad AOVE 100% arauco Gran Laur: su perfil verde y especiado resalta la profundidad del chocolate y armoniza con las aceitunas de la mermelada.



VALLES

En colaboración con:

Auténtico Cocina Contemporánea

Diego Fernández

Tiempo estimado: 10 minutos

Dificultad: Avanzado

Rinde: 1 Copa

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo
- 1 cc de jugo de limón
- 30 cc de almíbar de manzana verde de Tunuyán y orégano sancarlino
- 60 cc de gin 3,14 variedad peperina y portobello
- 15 cc de aceite de oliva virgen extra
- 5 g de polvo de orégano, aceitunas y piel de manzana verde

PREPARACIÓN

1. Enfriado de copa

Colocar hielo y agua en una copa Martini para enfriar. Reservar.

2. Batido en seco

En coctelera sin hielo, colocar la clara, jugo de limón, almíbar, gin y AOVE. Batir enérgicamente durante 10 segundos para espumar.

3. Batido con hielo

Añadir abundante hielo a la coctelera y agitar suavemente otros 20 segundos para enfriar la mezcla sin perder aireación.

4. Colado y servido

Descartar el hielo y agua de la copa. Colar con colador oruga y servir el cóctel.

5. Decoración

Espolvorear con el polvo verde de orégano, aceitunas y piel de manzana. Decorar con un penacho de menta peperina fresca.

Consejo

Un cóctel fresco e innovador que refleja la identidad del Valle de Uco, equilibrando el perfume del orégano con la suavidad y untuosidad del aceite de oliva.

Variedad AOVE Moluá Corte Único – Blend de Nevadillo, Frantoio y Arauco: su complejidad aromática y equilibrio entre frutado, amargo y picante aportan textura sedosa y profundidad al cóctel, realzando la frescura de la manzana verde y las notas herbales del orégano.





AOVE PISCO SOUR

En colaboración con:

Parrillero y Cantinera

Carolina San Millán

Tiempo estimado: 8 minutos

Dificultad: Intermedio

Rinde: 1 Copa

INGREDIENTES

- 60 ml de pisco
- 25 ml de jugo de limón
- 20 ml de almíbar simple (1:1 azúcar y agua)
- 20 ml de aquafaba (líquido de garbanzos cocidos)
- 5 ml de aceite de oliva virgen extra (Arauco)
- Hielo en cubos
- Gotas de bitter aromático (opcional)

PREPARACIÓN

1. Batido en seco

En la coctelera, colocar el pisco, jugo de limón, almíbar, aquafaba y AOVE. Batir sin hielo durante 10–12 segundos para lograr una emulsión espesa y estable.

2. Batido con hielo

Agregar hielo y batir nuevamente hasta enfriar y suavizar la textura.

3. Servido

Colar en copa coupé previamente enfriada (retirando el hielo antes de servir).

4. Decoración

Añadir 2–3 gotas de bitter aromático sobre la espuma, si se desea.

Consejo

El AOVE aporta untuosidad y aromas únicos que transforman este clásico en una versión cuyana inconfundible.

Variedad AOVE Arauco: intenso y especiado, aporta carácter y persistencia en boca al clásico sour.



Zamba de usted - Zamba

Letra: Félix Luna

Música: Ariel Ramírez

*Yo no sé si podrá
esta zamba llegar a usted,
bajo los luceros va por la noche
buscando el pueblito donde la dejé.*

*Por oír otra vez
la tonadita de su voz,
niña de los ojos color de olivo
me iré tras la zamba, romero de amor.*

MENDOZA EN CADA GOTA

Aguas que descienden de la cordillera, suelos que guardan memoria de antiguos mares, vientos que peinan los olivares, sol que madura la aceituna y la convierte en oro líquido. Todo confluye en este territorio donde el trabajo humano se enlaza con la naturaleza para dar origen a un alimento que es cultura, identidad y presente.

Como escribió Pablo Neruda, «no solo canta el vino, también canta el aceite». En Mendoza su canto es hondo, verde y luminoso, como un amanecer en el desierto. Cada gota de AOVE es la síntesis de ese paisaje: la paciencia de los inviernos, la esperanza de las primaveras, el rigor de los veranos y el descanso de los otoños.

Los olivares, como viejos sabios, nos recuerdan que la vida es un ciclo. De su fruto nace un aceite que atraviesa generaciones, que se sirve en la mesa familiar y en la mesa de los visitantes que nos eligen. Es un puente entre el campo y la ciudad, entre el pasado y el futuro, entre la tradición y la innovación.

Que esta guía y recetario sean una invitación a mirar el territorio, a reconocer que en cada gota de AOVE está la fuerza de la tierra, la historia de quienes la trabajan y el sabor de Mendoza. Al compartirlo, nos hacemos parte de ese gran entramado que se mueve con aromas de tomillo, poleo y jarilla, que nos une como comunidad y nos proyecta al mundo.

Lic. Marcelo Reynoso
Director de Desarrollo
Turístico e Innovación
EMETUR

DEFINICIONES

Aceite de oliva virgen extra (AOVE): Aceite de oliva de la máxima calidad, obtenido únicamente por procesos mecánicos en condiciones que no alteran su naturaleza. Debe carecer de defectos sensoriales y cumplir estrictos parámetros químicos.

Aceite sin filtrar: AOVE que conserva pequeñas partículas de pulpa y humedad, lo que le da aspecto turbio. Tiene vida útil más corta.

Acidez (del aceite): En química, grado de concentración de ácidos libres. En aceite de oliva se mide como porcentaje de ácido oleico libre. En AOVE IG Mendoza el límite es 0,6%.

Aceituna de mesa: Aceituna destinada al consumo directo, previamente tratada para eliminar su amargor natural.

Almazara: Molino o instalación donde se moltura la aceituna y se extrae el aceite.

Alpechín: Líquido acuoso residual que se obtiene de la aceituna tras la extracción del aceite.

Alperujo: Subproducto resultante de la extracción que combina agua de vegetación y restos sólidos de la aceituna.

Amargo: Sensación gustativa característica, positiva en los aceites jóvenes y ricos en polifenoles.

Arauco: Variedad de aceituna autóctona de Argentina, especialmente de Mendoza, que da aceites intensos, verdes y con elevado contenido fenólico.

Arbequina: Variedad de aceituna originaria de España, que produce aceites suaves, frutados y dulces.

Atributos positivos: Características organolépticas deseables en el aceite (frutado, amargo, picante).

Avinado/avinagrado: Defecto sensorial del aceite que recuerda al vinagre, causado por fermentaciones indeseadas.

Batido (amasado): Proceso de agitación de la pasta de aceituna que favorece la unión de las gotas de aceite antes de la extracción.

Bines: Recipientes grandes usados para transportar aceituna con menor daño y pérdidas de calidad.

Blend (corte): Aceite elaborado a partir de la mezcla de distintas variedades de aceituna, buscando equilibrio sensorial.

Cata: Acción de probar un producto para apreciar sus cualidades organolépticas. En el aceite, se hace con copa opaca para no dejarse influir por el color.

Centrifugación: Técnica que separa el aceite del agua y de los restos sólidos mediante fuerza centrífuga.

Confitado: Método culinario que consiste en cocer lentamente un alimento en grasa, en este caso en aceite de oliva.

Conservación en AOVE: Técnica gastronómica que utiliza aceite de oliva para preservar alimentos (quesos, vegetales, pescados, entre otros).

Copa de cata: Vaso de vidrio opaco (azul o rojo) empleado para evaluar aceites, evitando el sesgo del color.

Coratina: Variedad italiana de aceituna que origina aceites intensos, con alto contenido en polifenoles.

Cosecha temprana: Recolección anticipada de la aceituna, cuando aún está verde o en envero, lo que da aceites más frescos y amargos.

Defecto: Característica sensorial negativa en el aceite (atrojado, rancio, moho, avinado, metálico).

Emulsión: Mezcla estable de dos líquidos inmiscibles, como aceite y agua, frecuente en salsas y aliños.

Envero: Momento de maduración en el que la aceituna cambia de color, de verde a morado o negro.

Extracción mecánica: Obtención del aceite únicamente mediante procedimientos físicos, sin uso de disolventes químicos.

Esqueje: Porción de una planta que se corta y se usa para reproducirla, conservando su genética original. Se planta en el suelo o agua para que forme raíces y crezca una nueva planta..

Farga: Variedad española presente en Mendoza, cuyos aceites son equilibrados y aromáticos.

Fiesta del Envero: Celebración mendocina que difunde la cultura del aceite de oliva mediante actividades, catas, espectáculos artísticos, clases de cocina, entre otros.

Filtrado: Proceso que elimina impurezas y humedad del aceite, prolongando su conservación.

Frantoio: Variedad italiana muy difundida en Argentina, de aceites herbales y equilibrados.

Frutado: Conjunto de aromas del aceite que recuerdan al fruto sano, pueden ser verdes o maduros.

Goteo (riego por): Sistema de riego localizado que aporta agua directamente a la base de la planta, favoreciendo la eficiencia.

IG (Indicación Geográfica) Mendoza: Sello que certifica el origen y calidad del AOVE producido en Mendoza, con exigencias específicas de composición y parámetros.

Índice de peróxidos: Medida de la oxidación primaria del aceite; niveles bajos indican frescura.

Koroneiki: Variedad griega de aceituna, de aceites estables y con elevada intensidad sensorial.

Molienda: Operación de triturar la aceituna para obtener una pasta que contenga aceite, agua y sólidos.

Moho (defecto): Aroma y sabor desagradable causado por aceitunas húmedas o mal almacenadas.

Molturación: Acción de triturar las aceitunas en la almazara para obtener una pasta compuesta por aceite, agua y restos sólidos, a partir de la cual se extraerá el aceite de oliva.

Monovarietal: Aceite elaborado con una sola variedad de aceituna.

Nevadillo: Variedad española cultivada en Mendoza, de aceites intensos y polifenólicos.

Oleoturismo: Modalidad de turismo en el que el protagonista es aceite de oliva, con experiencias turísticas vinculadas a las almazaras, los olivares, la cata, la gastronomía, el bienestar, etc.

Orujo: Residuo sólido de la aceituna después de extraído el aceite (piel, pulpa y hueso).

Oxidación: Reacción química con el oxígeno que deteriora el aceite y produce rancidez.

Panel de cata: Grupo de catadores entrenados que evalúan y clasifican los aceites según normas oficiales.

Picante: Sensación táctil positiva que se percibe en garganta, asociada a compuestos fenólicos.

Picual: Variedad española muy cultivada, de aceites intensos, verdes y muy estables.

Polifenoles: Compuestos naturales del aceite con propiedades antioxidantes, responsables del amargor y picor.

Punto de humo: Temperatura a la que una grasa empieza a producir humo visible. El AOVE tiene un punto de humo alto, lo que lo hace apto para frituras.

Quenelles: Término culinario de origen francés que hace referencia a una preparación en forma de pequeñas croquetas ovaladas o alargadas, moldeadas con dos cucharas o a mano.

Rancio: Defecto del aceite causado por oxidación prolongada, con olor y sabor a grasa vieja.

Recepción: Etapa de llegada de la aceituna a la almazara, donde se pesa y limpia antes de la molturación.

Riego por manto: Técnica de riego tradicional que consiste en inundar parcelas, menos eficiente que el goteo.

Salteado: Método de cocción rápida a fuego alto con poco aceite, que preserva textura y sabor.

Tapenade: Pasta típica mediterránea elaborada con aceitunas, alcaparras, anchoas y aceite de oliva.

Trasiego: Acción de transferir el aceite de un depósito a otro para eliminar impurezas.

Varietal (variedad): Tipo de aceituna cultivada (Arbequina, Arauco, Picual, etc.).

Vida útil: Tiempo durante el cual el aceite mantiene sus propiedades óptimas; en AOVE suele recomendarse consumir dentro del primer año.

BIBLIOGRAFÍA

UCEDA-AGUILERA-MAZZUCCHELLI «Manual de Cata y Maridaje del aceite de Oliva», Almuzara, 2017.

FREDERIQUE, JULIE «El aceite de oliva astuto», Editorial El Ateneo, 2016.

ALBA-IZQUIERDO-GUTIERREZ-VOSSEN «Aceite de oliva virgen. Análisis sensorial», Editorial Agrícola Española SA, 2008.

4º FORO DE ORIGEN E IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE MEN-DOZA. Publicación de las conclusiones, 2023.

PARTICIPANTES

Amad, Flavia; Aldasoro, Matías; Carranza, Leandro; Corradini de Barbera, María Teresa; Courtois, Patricia; Del Río, Pablo; Fernández, Diego; Fernández, Luan; Franco, Brian Abel; Gutiérrez, Matías; Lucero, Claudio; Luchetti, Martín; Martín, Verónica; Mercado, Gerardo; Molina, Ignacio «Nacho»; Olcese, Lucas; Orlando, Anabel; Pereyra, Sebastián; Ravida, María; Ricco, Lucian; Rosso, Antonella; San Millán, Carolina; Tyrrell, Matías. 5 Suelos · Durigutti Family Winemakers; Abrasado · Bodega Los Toneles; Almaoliva; Almazara de Don Bosco; Alpasió Wine, Food, States and Vineyards; Auténtico Cocina Contemporánea; Castillo de Brujas; Familia Zuccardi; Finca Paraíso · Bodega Luigi Bosca; Flor Mía; Fuegos Andinos; Isidris; La Bodeguita de Mendoza Norte; La Caballeriza de Las Cuevas; La Mantía Oliva; Laur; Los Bocheros · Bodega Lamadrid; Los Tilos; Los Vientos · Bodega Trivento; Maguay; Miguel Simone; Nobile; Nube · Entre Cielos; Oculto (Facultad de Ciencias Agrarias); Olei & Co; Olibò; Oliver Cooks; Olivícola Moluá; Olivícola Yancanelo; Oriente Occidente; Osadía de Crear · Bodega Susana Balbo; Pan & Oliva de Zuelo; Parrillero y Cantinera; Pasta Amore; Pasrai; Pie de Cuba. Londero, Juan Bautista; Torres, Julieta.





MENDOZA
ARGENTINA