

# Entre vinos y cervezas

La Magia del Bodeguero acogió el pasado viernes a muchos amantes del vino, dispuestos a catar y saborear vinos llegados de casi toda España de la mano de Juan Luis Pérez de Eulate, de La Vinoteca. Llamó la atención que muchas mujeres se decantaran por blancos y cavas, mientras la mayoría de hombres se agolpaban en torno a los tintos en los salones del Iberostar Son Antem.

Y de los vinos a las cervezas, ya que el próximo fin de semana se celebra Artà Beer Festival, en el que se podrán degustar más de 60 cervezas. Muchas de ellas será la primera vez que se verán en Mallorca. 15 tiradores diferentes con barriles de cerveza llegados de todo el mundo y de los más diversos estilos convertirán Artà en la capital cervecera de la Isla. Sin duda, una cita para no perderse.



## LA RECETA

Aunque la colorista ensalada que propongo hoy se puede comer tal cual o con unos dados de queso feta, lo ideal es servirlo con *labneh*, un cremoso queso hecho a base de yogur de cabra, habitual en la cocina árabe y muy sencillo de preparar. Cubrir un bol profundo con una tela de gasa, meter el yogur y mezclar con la sal. Juntar las puntas de la gasa, apretando bien. Atar el hatillo con una cuerda, pasando por ella un lápiz, que apoyaremos a un lado y otro del bol, de modo que el yogur quede suspendido, sin tocar el fondo del bol. Meter en la ne-

vera y dejar que el yogur suelte el suero durante unas 48 horas.

Pasado este tiempo el yogur tendrá textura de queso fresco. Hacer bolitas y rebozar ligeramente con hierbas provenzales. Meterlas en un frasco y cubrir con aceite. Dejar 24 horas en la nevera para que tome sabor. A medida que pasan los días el queso gana en sabor y se conserva más de 15 días.

Pelar todos los tubérculos y cortarlos en tiras finas y delgadas (del tamaño de una cerilla). Con una mandolina o un robot se corta en un momento. Poner en remojo por separado para que la remolacha no tiña el resto

de hortalizas. Reservar. En un bol mezclar el zumo de limón, 2 cucharadas de vinagre, una cucharadita de sal y la miel. Remover hasta que quede bien disuelto. Añadir 4 cucharadas de aceite, media cucharadita de pimienta, la ralladura de limón y mezclar bien. Picar las hierbas aromáticas.

Media hora antes de servir, escurrir bien las ensaladas y poner en un bol, añadir el aliño y remover bien. Dejar que se mezclen los sabores. Antes de comer, añadir las hierbas aromáticas y probar la sazón. Servir acompañado de unas bolitas de *labneh*.



ENSALADA DE TUBÉRCULOS CON 'LABNEH'  
(4 personas)

- 2 remolachas
- 2 zanahorias
- 2 colinabos
- 1/4 de raíz de apio
- 3 ramitas de perejil
- 3 hojas de albahaca de hoja grande
- 3 ramitas de hierbabuena
- sal
- pimienta negra
- el zumo de 1 limón

- la piel rallada de medio limón
- 1/2 cucharadita de miel
- vinagre de Jerez
- aceite de oliva virgen

Para el queso o 'labneh':

- 4 yogures de cabra
- 1/2 cucharadita de sal gruesa
- hierbas provenzales
- aceite de oliva virgen