

► 30 Noviembre, 2018

LA CERVEZA, UNA COMPAÑERA IDEAL PARA ESTAS NAVIDADES

Cerveceros de España sugiere diferentes propuestas de cerveza para maridar las comidas y cenas navideñas

Con la Navidad a la vuelta de la esquina todo el mundo está buscando ya menús para las comidas y cenas navideñas, algunos prefieren los platos típicos y otros buscan innovar para impresionar a sus invitados.

Desde **Cerveceros de España** se proponen unos increíbles platos y elaboraciones que conforman un menú navideño al que se une la cerveza como compañera perfecta para potenciar los sabores.

La gastronomía y el maridaje

siempre van de la mano, los distintos tipos de cervezas son tan amplios como la cantidad de recetas a las que pueden complementar. Y en ello la cerveza no se queda atrás, al contrario ya que es la bebida fermentada más versátil para conseguir el equilibrio perfecto para todo tipo de platos.

Sin duda, la cerveza se presenta para estas Navidades como la opción perfecta, no sólo porque es una bebida social, y que por lo tanto refleja el espíritu de la Navidad, sino porque además, como buen alimento integrado en la cultura mediterránea, es idónea para optimizar cualquier maridaje.

Por ello, se destaca una propuesta de menú navideño maridado con cerveza, elaborado por Diego

Gallegos, chef del restaurante Estrella Michelin Sollo, y la Beer Coach, Arianna Fortes, que sorprenderá a tus invitados.

Pero es importante saber qué tipo de cerveza se tiene que elegir para maridar tus platos.

Lager Pilsen

Es la más popular en nuestro país y su graduación ronda el 4%. De color rubio dorado con reflejos brillantes, son cervezas refrescantes y ligeras con notas de lúpulo y suave olor a malta. Lo ideal es que te la sirvan a una temperatura de 5°C.

Los aliños con vinagre, las carnes y pescados escabechados, platos elaborados con tomate o algunas verduras amargas como la alcachofa,

combinan con esta cerveza a la perfección.

Lager Especial

Con una graduación de entorno al 5%, tiene un agradable sabor a malta con ligeros tostados y equilibrio de los amargos del lúpulo. Es una cerveza de las que deja marca.

Armoniza bien con sabores tan fuertes como el ajo y el pimentón. Además alivia el paladar y ofrece el frescor necesario para platos picantes condimentados con guindilla, chile u otras especias.

Lager Extra

Un tipo de cerveza muy sabrosa, con cuerpo y carácter, pero sobre todo, con mucha personalidad. Su graduación oscila entre el 6 y 7% de alcohol en volumen. Destaca por su color oro viejo con reflejos cobrizos, provenientes del tostado del cereal; sus intensos aromas marcados por el malteado con ligeros recuerdos a lúpulo y lácteos; y su espuma marcada, cremosa y untuosa.

Sin duda la mejor forma de acompañar esta cerveza es con los platos elaborados con queso.

Ale

Con una graduación de entre 5 y 6%, su gama de color es muy amplia: desde el rubio claro, pasando por el cobrizo, hasta el rojo. Son cervezas muy aromáticas, con cuerpo y sabor muy marcado.

Son perfectas aliadas del cordero o el típico pavo de Navidad.

Abadía

Los platos dulces y los sabores afrutados son muy típicos de la Navidad. En este sentido, la cerveza de tipo Abadía, puede ser la compañera ideal de estos platos. Posee una graduación del 6,5% de alcohol, color bronce y espuma ligeramente tostada, cremosa y

RECETA

Tartar de salmón

Elaboración en crudité de pescado de río, salmón, macerado con mostaza antigua y sésamo

¿Qué necesitas?

30 gr de salmón 10 gr pepinillos encurtidos 10 gr cebolla morada 5 gr aceite sésamo 3 gr mostaza antigua 3 rodajas de remolacha

¿Cómo se hace?

1. Cortamos en cuadritos muy finos el salmón ya limpio y sin espinas. En el mismo recipiente añadimos el pepinillo y la cebolla morada muy finita cortada.
2. Después aliñamos el tartar con la mostaza antigua y el aceite de sésamo.
3. Emplatado: Con dos cucharas hacemos una quenelle, terminamos envolviéndola con dos rodajas de remolacha muy fina.

Maridaje: Cerveza Trigo

con mucha persistencia. Sus aromas y sabores recuerdan al caramelo, y a frutas como el plátano o la manzana. Para su *perfect serve* tiene que estar a una temperatura de 6 °C.

Gran compañera de guisos, estofados y verduras con sabores especiales como los espárragos verdes.

Negra

Para terminar nuestra comida o cena de Navidad, nada mejor que una cerveza negra. Sus toques de sabor a regaliz y café serán perfectos para poner el broche final. El malteado intenso de esta cerveza determina su característico color negro, así como los aromas que le acompañan. Su espuma es muy cremosa y robusta, al igual que su sabor. Su temperatura ideal es de 10°C.

Su pareja ideal es el chocolate negro por lo que puede ser la opción perfecta para acompañar el turrón de chocolate.

