



¡ESTA NAVIDAD, BRINDEMOS CON CERVEZA!

- Cerveceros de España propone diferentes propuestas de cerveza para maridar las comidas y cenas navideñas
- Además, de la mano del chef Diego Gallegos, chef del restaurante Estrella Michelin Sollo, y de la Beer Coach, Arianna Fortes, Cerveceros presenta el menú perfecto para estas fiestas

MADRID. 20.11.2018. Desde Cerveceros de España, aprovechando que la Navidad está a la vuelta de la esquina, te proponemos 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 así 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.

Desde Cerveceros de España queremos que disfrutes todo lo posible de estas fechas tan señaladas. Por ello, te presentamos 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.



Aperitivo

Tartar de salmón
Cerveza Trigo

Entrante

Causa limeña de langostinos al pil-pil
Cerveza Tipo Lager Pilsener

Pescado

Bacalao Bras
Cerveza Tipo Abadía

Carne

Carrillada de ternera sobre marrón glass
de castañas y salsa de frutos rojos
Cerveza Tipo Abadía de Doble Fermentación

Postre

Quindim
Cerveza Tipo Lambic Afrutada



Además, a continuación te proponemos cinco tipos de cerveza para maridar tus menús navideños y algunas recomendaciones para sacar el máximo partido a tus platos.

CINCO TIPOS DE CERVEZA PARA MARIDAR TUS PLATOS ESTAS NAVIDADES

- **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, con 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 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 y 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 la opción perfecta para acompañar el turrón de chocolate.

SOBRE CERVECEROS DE ESPAÑA

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país desde 1922 a la práctica totalidad de la producción de cerveza en España. Esta asociación fue fundada por las compañías cerveceras: MAHOU SAN MIGUEL, HEINEKEN ESPAÑA, DAMM, HIJOS DE RIVERA, COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS Y LA ZARAGOZANA, que producen en España las principales marcas; a las que se están sumando ya nuevas compañías cerveceras distribuidas por todo el territorio nacional.

Toda la información sobre Cerveceros de España:

Ketchum | equipo.cerveceros@ketchum.com | 91 788 32 00
<http://www.cerveceros.org>



Cerveceros de España recomienda el consumo responsable