

EL MARIDAJE PERFECTO

10 CERVEZAS MARIDADAS CON LOS PLATOS
TRADICIONALES MÁS PEDIDOS EN DELIVERY

Glovo[®]



CROQUETAS & BLONDE ALE

BLONDE ALE

Cerveza rubia de alta fermentación, compleja en aroma y sabores, pero con toda la naturaleza de lo que entendemos como cerveza: una bebida refrescante con base de cereal y toques afrutados, herbáceos y vegetales del lúpulo.

CROQUETAS

Hay dos Españas: la que su tapa preferida son las croquetas y el resto. Crujiente por fuera y suave por dentro, no podemos resistirnos a una croqueta bien hecha donde su cremosidad va a acentuar los sabores de su relleno, sea éste cual sea.



¿POR QUÉ MARIDAN?

La Blonde Ale aporta una base dulzona de malta que armoniza con la cremosidad de las croquetas. El toque crujiente y frito va a jugar en similitud con la carbonatación, que además va a ayudar a limpiar el paladar.



TORTILLA DE PATATA & BROWN ALE

BROWN ALE

Cerveza de alta fermentación y cuerpo medio, destacan los sabores a frutos secos, quizá avellanas, con notas caramelo y un moderado gusto amargo aunque su maltosidad resaltará por encima del lúpulo.

TORTILLA DE PATATA

Tierna, jugosa, suave, de gusto mayoritariamente salado. El gran debate de con cebolla o sin cebolla tiene aquí vital importancia, ya que la cebolla aportará un dulzor que luego afectará al maridaje.



¿POR QUÉ MARIDAN?

Las notas tostadas y caramelizadas de la Brown Ale combinan muy bien con los huevos y las patatas realzando su sabor. Su ligero amargor va a cortar la grasa de los huevos creando un equilibrio perfecto potenciando los frutos secos de la cerveza. Si la tortilla lleva cebolla, las notas caramelizadas de la cerveza elevarán su dulzor.



ENSALADILLA & LAGER RUBIA

LAGER RUBIA

La reina de las cervezas, la cerveza rubia de diario, delicada y muy refrescante. Sabores a pan blanco ligeramente amargo y carácter seco. En ocasiones podemos apreciar aromas a frutas blancas propias de la fermentación.

ENSALADILLA

Melosa, con pequeños trozos de verduras, pero de aspecto homogéneo. Quizá encontremos el frescor de un atún rompiendo con sus hebras la untuosidad de la salsa. En gusto vamos a percibir contrastes salinos y avinagrados.



¿POR QUÉ MARIDAN?

La ligereza y carbonatación de la cerveza Lager limpia el paladar de la textura cremosa de la ensaladilla en una armonía muy fresca potenciada por la suave acidez de los encurtidos. Si llevase atún, es probable que su sabor sea potenciado sin opacar la cerveza.



CACHOPO & WEISSBIER

WEISSBIER

Una cerveza blanca de trigo, de alta fermentación y alta carbonatación pero de cuerpo más elevado. En aroma podemos notar recuerdos a plátano y especias, mientras que en sabor resalta el cereal blanco.

CACHOPO

Un plato muy sabroso por el queso y la carne, que aportan un gusto umami que complementa un salado intenso. El rebozado añade una textura crujiente que juega con la jugosidad del queso fundido.



¿POR QUÉ MARIDAN?

Aquí tenemos un maridaje muy típico en el centro de Europa, o lo que popularmente se llama el desayuno alemán. Las notas dulces y especiadas de la Weissbier contrastan con la intensidad de la carne y su relleno, mientras que su carbonatación rompe la cremosidad del queso y potencia la textura crujiente del rebozado.



CANELONES & BOCK

BOCK

Las cervezas Bock destacan por su potencia y robustez, de perfil decididamente maltoso, gusto más dulce que amargo y sabores a galleta y pan tostado. Su textura es más amielada que efervescente sin perder su frescor.

CANELONES

Pasta rellena de alimentos variables: carnes, pescados o verduras; todo ligado con una bechamel. Aquí nada juega por separado. En boca tendremos calidez, cremosidad y mucho sabor aderezado con posibles notas especiadas.



¿POR QUÉ MARIDAN?

Tenemos dos alimentos con bastante cuerpo y, ambos, se complementan. Si reducimos los canelones a lo que son: pasta (cereal), relleno y crema, parece que juguemos en el mismo terreno que las croquetas. Sin embargo, su elaboración al horno y su temperatura piden una cerveza maltosa que potencie las notas tostadas y ahumadas y complementen las texturas, densas, sin sobrepasarlas. Por supuesto, la cerveza aportará el contraste fresco que, en combinación, permitirá que repitamos sin sobrecargar.



CHURROS & STOUT

STOUT

No hay consenso mundial en definir qué es una Stout más allá del color: es negra; su fuerza: robusta; y sus aromas y sabor: torrefactos a cacao y café. Desde aquí podemos encontrar, según cervecía, perfiles de sabores muy distintos y graduaciones alcohólicas muy dispares.

CHURROS

La fritura dulce más popular del país. Aunque se consume como desayuno y, en ocasiones, a altas horas de la madrugada, siempre apetece disfrutar de esta masa crujiente por fuera y tierna por dentro endulzada al gusto y acompañada, o no, de un café o chocolate.



¿POR QUÉ MARIDAN?

El maridaje de un dulce con una Stout es caballo ganador. Vamos a lo evidente: los sabores cafetosos y achocolatados de la Stout, de normal amargos, contrastan con el dulce, lo que hace del conjunto un postre equilibrado y perfecto. Lo extraordinario es mojar el churro en la copa de cerveza y sorprenderse de sus texturas y sabores.



PAELLA & IPA

IPA

Con ella empezó todo. La revolución del lúpulo llegó a la cerveza por esas primeras comercializadas a finales de los ochenta en reedición de las originales británicas. Su gusto amargo es más que buscado, pero nunca perderá el frescor deseado de la cerveza que juega con inconfundibles aromas cítricos, afrutados y balsámicos que aportan los nuevos lúpulos.

PAELLA

Alguien dijo una vez que elaborar una cerveza es como hacer una paella: cada cual tiene su propia receta. Resumen: es difícil definirla. Lo que sí vamos a encontrar es arroz, verduras, especias, destreza y tiempo. En suma, podemos evocar sabores marinos o campestres, según lo que lleve y, con suerte, si se ha hecho al fuego, ahumados y especiados. Lo que disfrutas es de la variedad de cada casa.



¿POR QUÉ MARIDAN?

El fuego pide frescor, y la carbonatación y sequedad que aportan las cervezas más amargas añaden texturas que van a permitir que los granos de arroz se suelten en boca y nos transporten a ese buen tiempo y el disfrute al aire libre. Además, tanto los aromas y sabores al lúpulo van a equilibrar los sabores especiados y vegetales de la paella tamizando los posibles picantes del (siempre recomendado) alioli.



BOCADILLO DE CALAMARES & RADLER

RADLER

Seguramente la pidas para refrescarte en las estaciones más cálidas, ¡y no es casualidad! Su gusto ácido potencia su frescor mientras que el dulzor anula la percepción de amargor. Si sumas la efervescencia, puede llegar a poner los vellos de punta.

BOCADILLO DE CALAMARES

Tierno por dentro, crujiente por fuera, ofrece un contraste de texturas que aterrizan en su fritura sedosa. En boca encontramos notas salinas del mar balanceadas por el cereal del rebozado y el pan. Un plato que conquista a más de cuatro gatos.



¿POR QUÉ MARIDAN?

La frescura y notas cítricas de la cerveza equilibran y potencian el sabor salino del calamar mientras que la carbonatación limpia el paladar de la fritura. Si, además, te gusta echarle limón a las frituras de pescado, ¡es tu maridaje!



PULPO A LA GALLEGA & DUNKEL

DUNKEL

Este tipo de cervezas oscuras de baja fermentación suelen ofrecer sabores a frutos secos y pan tostado. Aunque su perfil es más maltoso que lupulado, no pierde el frescor típico de las cervezas lager.

PULPO A LA GALLEGA

De carne melosa y sabor decididamente ahumado, quizá encontremos el sabor del mar, aunque el aceite de oliva y las patatas harán que toquemos tierra. Su consumo es para cualquier momento del año a temperatura norteña: un verano bajo la lluvia, por ejemplo, o un invierno frente a la chimenea.



¿POR QUÉ MARIDAN?

Las notas tostadas de la cerveza va a acompañar el pimentón ahumado y, en algunas elaboraciones, el posible marcado en parrilla del pulpo. La mantecosisidad tanto de la carne como de la patata va a romperse con la efervescencia de la cerveza, creando una combinación muy fresca sin opacar sabores.



GAZPACHO & PILSEN

PILSEN

La primera cerveza rubia de la historia, elaboradas en España desde finales del S.XIX. Se caracterizan por una presencia robusta de la malta de cebada y acento decididamente lupulado, es decir, cerveza amarga de toques especiados, picantes y balsámicos que potencian su frescor.

GAZPACHO

Es una bebida tradicional de obligado disfrute, sobre todo en Andalucía, para hacer más llevaderos los veranos secos y calurosos; pero también es una ensalada que suma los ingredientes más comunes de la huerta con la inconfundible riqueza del sabor del aceite de oliva.



¿POR QUÉ MARIDAN?

¿Maridaje entre bebidas? ¡Por supuesto! El juego de texturas, ligeras y carbonatadas frente a la más sedosa del gazpacho, aumenta la bebestibilidad de ambas potenciando su cualidad refrescante. La preeminencia del gusto amargo de las Pilsen va a equilibrar los matices vegetales de las hortalizas, pimientos y pepinos, calmando además el paladar del posible toque picante del ajo.

