Alltech®
LEXINGTON BREWING
& DISTILLING CO.

Maridajes para el mes de Enero 2015

Kentucky Bourbon Barrel Stout con Espadilla de Ternera con Verduras

Barricas que han acogido el célebre Bourbon de Kentucky que confieren a las maltas oscuras, matices dulces de caramelo y vainilla y que dejan un sabor a café ligeramente tostado. Los aromas de las barricas, en las que pasará seis semanas, enriquecen esta Stout compleja, fermentada y envejecida con café haitiano.

+

Receta de Espadilla de Ternera con Verduras:

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Ingredientes para 4 personas:

800 gramos de espaldilla de ternera
24 judías verdes
16 patatas nuevas pequeñas
2 pimientos morrón rojo
Agua
Sal y pimienta (al gusto)
Hierbas secas
Flor de cebollino

¡Buen Provecho!

Etapas de elaboración:

1-Trocea la carne en medallones y reserva unos recortes para hacer el jugo. Freír los recortes de carne en un cazo con un chorrito de aceite, pimienta y hierbas secas.

2 - Verse un chorro de agua y cocina hasta que reduzca. Cuela y cocina la salsa hasta que reduzca un poco más.

3 - Embadurnar de aceite los pimientos rojos y cocerles en el horno a 200˚C durante 15 minutos.

4 - Pelar los pimientos y retirar las pepitas. Cortarles en tiras y reservarles.

5 - Cocer las patatas en un cazo con agua y sal.

6 - Partearlas por la mitad.

7 - Cortar en juliana las judías verdes y saltearlas con las patatas y las tirar de pimiento rojo en una sartén con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Reservarles.

8 - Salpimentar los trozos de carne y asarlos a la plancha con un chorrito de aceite.

9 - Servir los trozos de carne encima de la guarnición de verduras. Salsea con el jugo de carne y decora con una flor de cebollino.

Kentucky Ale con una Ensalada de Langostinos

A los maestros cerveceros de Alltech les gusta describir la Kentucky Ale como el matrimonio de dos estilos clásicos de cerveza (English Pale Ale y Irish Red Ale). Esta hibrida equilibrada de color ambarino debe su cuerpo y su carácter único a las selectas maltas de importación y a una pizca de malta de trigo que le otorga un sabor rico y abocado.

+

Receta para la Ensalada de Langostinos:

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Ingredientes para 4/6 personas:

500 gramos de langostinos
2 puerros
1 y medio vasito de vino de leche evaporada
2 cucharas de aceite de oliva
1 cuchara de vinagre
50 gramos de nueces
2 tomates
1/2 vaso de vino blanco
1 cebolla tierna
Sal y pimienta a gusto

¡Buen Provecho!

Etapas de elaboración:

1 - Cortar los puerros en rodajas finas y sofreír en un poco de aceite. Añadir la leche evaporada y cocer.

2 - Pelar los tomates, cortar en dados, regar con aceite y dejar durante 30 minutos.

3 - Pelar los langostinos y saltear en aceite de oliva.

4 - Sacar los trozos y luego echar las cabezas y las cáscaras al mismo aceite, añadir el vino blanco y poner a fuego alto para reducir el líquido. Luego pasar por un colador y apartar el liquido.

5 - Picar la cebolla tierna. Añadir el vinagre, el aceite y el jugo de los langostinos para hacer un aliño.

6 - Colocar en un plato los puerros, los tomates, los langostinos y cubrir con el aliño. Espolvorear con nueces y servir.

Kentucky Bourbon Barrel Ale con Quiche Lorraine

Esta cerveza nace envejeciéndola durante seis semanas en barricas de bourbon recién vaciadas, procedente de las mejores destilerías de Kentucky. A medida que madura en las barricas tostadas, esta Ale especial incorpora sutiles pero familiares aromas a vainilla y roble. Galardonada en numerosas ocasiones, la Kentucky Bourbon Barrel Ale es la insignia de la cervecera artesanal de Alltech.

+

Receta de la Quiche Lorraine:

Tiempo de preparación: **35 minutos.**

Ingredientes para 4 personas:

1 masa quebrada (comprar hecha)
100 gramo de panceta.
300 ml de nata para cocinar.
4 huevos grandes.
15 gramos de mantequilla sin sal.
Pimienta negra y sal.
75 gramos de queso Emmental (opcional)

¡Buen Provecho!

Etapas de elaboración:

1 - Forrar el molde con la masa quebrada y hornearlo durante 15 minutos a 190˚C .

2 - Mientras hornea la masa, coger una cacerola y añade la mantequilla. Poner a fuego medio y añadir la panceta cortada a tiras.

3 - Mientras la panceta toma color, coger los huevos y bátelos en un bol con un tercio de una cuchara pequeña con sal, y pimienta negra.

4 - Cuando la panceta esté algo dorada (no hace falta ponerla crujiente, solo que tome color) añadir la nata , los huevos batidos y el queso emmental. Remueve hasta que todo esté bien mezclado y el queso esté bien derretido. Después aparta del fuego.

5 - Cuando la masa esté lista, sacar la del horno y subir la temperatura de éste a 200˚C.

6 - Dejar enfriar un poco la base de la quiche (unos 5 minutos) y después desmóldala.

7 - Meter la quiche en el horno y dejar a 200˚C durante.

Kentucky Kölsch con una Tarta Tatin de Tomates y Queso Fresco de Cabra

Kentucky Kölsch es una ale de fermentación alta, un estilo clásico originario de Colonia, Alemania. De cuerpo ligero, esta cerveza rebosa de sabor con un aroma vivo y un regusto fresco y cítrico. Como una de las cervezas originales de la marca, Kentucky Kölsch Style es una artesanal suave y compleja.

+

Receta de la Tarta Tatin de Tomates y Queso Fresco de Cabra:

Tiempo de preparación: 45 minutos.

Ingredientes para 4 porciones:

1 lamina de masa quebrada refrigerada
150 gramos de queso de cabra fresco
4 cucharaditas de mostaza a la antigua
Albahaca fresca
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta (al gusto)

¡Buen Provecho!

Etapas de elaboración:

1 - Precalentar el horno a 180 grados con calor arriba y abajo.

2 - Engrasar con una de las cucharadas de aceite de oliva una fuente que pueda ir al horno y disponer los tomates cortados en rodajas.

3 - Salpimentarlos, añadir el resto del aceite por encima y los hornear durante veinte minutos.

4 - Una vez que pase el tiempo retirar la fuente del horno y extender por encima de los tomates el queso de cabra fresco desmigado junto con la mostaza a la antigua.

5 - Cubrir con la pasta quebrada remetiendo los bordes sobrantes hacia dentro.

6 - Hornear durante treinta minutos.

7 - Una vez que pase el tiempo dejar reposar durante diez minutos hasta que pierda algo de calor y con cuidado desmoldarla en un plato grande para que queden los tomates hacia arriba.

8 - Espolvorear con unas hojas de albahaca fresca y servir.

Kentucky IPA con un Aperitivo de Chipirones Picantes

Kentucky IPA es una American India Pale Ale, deliciosamente lupulada y de tonos dorados. Con brillantes sabores cítricos y dulces aromas florales procedentes del generoso lupulado en seco con variedades americanas.

+

Receta de Espadilla de Ternera con Verduras:

Tiempo de preparación: **15 minutos.**

Ingredientes para 4 porciones:

600 gramos de chipirones
4 rebanadas de pan
2 dientes de ajo.
Perejil
1/2 taza de vino blanco seco
1 guindilla
4 cucharas de salsa de tomate.
Aceite de oliva
Sal al gusto

¡Buen Provecho!

Etapas de elaboración:

1 - Lavar los calamares a fondo, secar y cortar en tiras.

2 - Saltear en una sartén con el aceite, el ajo picado y la guindilla.

3 - Añadir los calamares con un poco de sal, cocinar unos minutos.

4 - Añadir el vino blanco.

5 - Dejar que se evapora y espolvorear con perejil picado.

6 - Colocar los calamares en las rebanadas de pan tostado untadas con la salsa de tomate.

KentuckyAle.com

KentuckyAleEU

@KentuckyAleEU