

MENÚ NAVIDAD CERVEZAS ENIGMA

CRÊPES VARIADOS A LA HIDROMIEL (entrantes)

- Ingredientes:

- 240 gr de harina
- 4 huevos
- 8 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de Dry Hidromiel Enigma Valkiria
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- Jamón york
- Queso Emmental rallado
- Ingredientes variados a tu gusto: espinacas y pasas, sobrasada, salmón y queso...
- Perejil picado

- Elaboración:

Coloca la harina en un bol grande. Añade los huevos y mezcla bien hasta que se forma una masa uniforme. Vierte la leche, la Dry Hidromiel Enigma Valkiria y un poco de sal y remueve hasta que tengas una mezcla cremosa.

En una sartén mediana, calienta a fuego medio-alto un chorrito de aceite de oliva y extiéndelo bien por toda la sartén. Cuando esté caliente, añade 1/2 cucharón de la mezcla y mueve la sartén para que se extienda por toda la superficie de la misma de forma uniforme y logrando una capa fina. Mantén la crêpe un minuto, le das la vuelta y cocinas otro minuto; y así, hasta que se acabe la masa.

Aún caliente, extiende el crêpe, coloca 4 lonchas de jamón york encima y queso Emmental rallado, lo enrollas y luego lo cortas en rodajas a tu gusto.

Y lo mismo con el resto de sabores: ¡échale imaginación!

SOPA DE QUESO Y CERVEZA ENIGMA CERVANTES 400 (4 personas)

- Ingredientes:

- 1 taza de cada ingrediente cortado en cuadritos: cebolla, apio, zanahoria y champiñón.
- 3/4 de taza de mantequilla.
- 1/2 taza de harina.
- 1 cucharadita de mostaza en polvo.
- 5 tazas de pollo en trocitos o, si no comes carne, vegetales variados.
- 1 botella de Cerveza Enigma Cervantes 400.
- 170 gr de queso cheddar rallado.
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado.
- Sal y pimienta al gusto.
- Croûtons para decorar

- Elaboración:

Sofríe las verduras cortadas en cuadritos en la mantequilla y, al terminar, mézclalas con la harina y la mostaza. Añade el pollo o vegetales y cocina otros cinco minutos. Ahora añade la cerveza Enigma Cervantes 400 y los quesos; cocina durante 10 o 15 minutos y comprueba de sal y pimienta.

PIERNA DE CERDO AL HORNO CON CERVEZA ENIGMA COMPLUTUM

(10 personas. Puedes hacerla con antelación y calentar después)

- Ingredientes:

- 3 kilos de pierna de cerdo, sin piel ni hueso.
- 3 cucharadas azúcar moreno
- ½ cucharadita de tomillo y la misma cantidad de orégano
- 2 ½ cucharaditas de sal
- 1 hoja de laurel
- 4 dientes de ajo triturados
- 6 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de salsa Perrins o Worcertershire y 2 de mostaza
- 7 clavos de olor
- 1 pimiento morrón
- 1 cebolla roja
- Pimienta al gusto
- 100 ml de agua
- 660 ml de Cerveza Enigma Complutum

- Elaboración:

Para marinar la carne: ponemos sal, pimienta, hierbas, ajos triturados y azúcar moreno junto al zumo de limón, la mostaza y la salsa inglesa. Removemos hasta disolver el azúcar y añadimos una botella de Enigma Complutum.

Después de limpiar la carne de grasa, la ponemos en una bandeja con la marinada y le pinchamos, repartidos, los clavos de olor. Si tenemos jeringuilla, se puede inyectar marinada en las zonas centrales de la pieza; si no, hay que darle la vuelta de vez en cuando para que tome bien el sabor de la marinada. Se cubre con papel film y se deja 24 horas en frío.

Al día siguiente, sacamos la carne de la nevera un rato antes de hornear, para que se vaya atemperando. Pre calentamos el horno a 180°C y mientras vamos picando en juliana la cebolla y el pimiento rojo. Metemos en el horno la pieza con la marinada y los vegetales, y le añadimos 100 ml de agua y otra botella de cerveza Enigma Complutum. Cubrimos la bandeja con papel de aluminio y a cocinar durante 2 horas (a la mitad se le da la vuelta). Tras ese tiempo, se quita

el papel de aluminio y sigue la cocción otra hora. Después, se sube la temperatura del horno a 200°C y se deja media hora más para que se dore la carne. Hay que vigilar que la marinada no se consuma del todo a lo largo de la cocción; si es así, hay que añadir agua o bajar la temperatura a 170°C.

Cuando la carne esté hecha, se deja templar. Mientras, se pasan los jugos por un colador y se consigue una salsa sabrosa y espesa. Retiramos los clavos de olor y esperamos a que se temple la carne para cortarla.

Así, cuando llegue el momento, solo hay que calentar un poco (o tomar en frío) con la salsa.
¡Delicioso!

TIRAMISÚ DE CERVEZA ENIGMA ORIGEN

- Ingredientes:

- 500g de queso mascarpone
- 250g de nata
- 25 bizcochos de soletilla
- 60g de azúcar
- 300 ml de café
- 150 chocolate para fundir
- 20g de cerveza Enigma Origen

- Elaboración:

Montar la nata y reservar.

Mezclar el mascarpone con el azúcar y el chocolate previamente derretido al baño maría. Incorporar la nata lentamente para que no baje y reservar.

Mojar los bizcochos en la mezcla de café y cerveza Enigma Origen, con notas de café que proporcionan el maridaje perfecto. Ya se puede ir montando el tiramisú. Encima de los bizcochos, una capa de mascarpone y chocolate; más bizcochos y se repite el proceso.

Guardar en nevera y servir espolvoreado con cacao en polvo.

Si te atreves, prueba a hacer porciones individuales o sírvelo en vasitos. ¡Quedará genial!