Alltech

LEXINGTON BREWING AND DISTILLING CO.

Maridajes para el mes de Noviembre 2014

Kentucky Ale con Bacalao a la Vizcaína y Salsa de Tomate

La Kentucky Ale es como un matrimonio de dos estilos clásicos de cerveza. Esta hibrida equilibrada, de color ambarino, debe su cuerpo y su carácter único a la selectas maltas de importación y a una pizca de malla de trigo que le otorga un sabor rico y abocado.

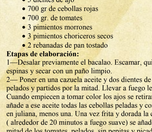
Receta del Bacalao a la Vizcaína y Salsa de Tomate:
Tiempo de preparación: 1 hora.
Ingredientes para 4/6 personas:

- 8 trozos de lomo de bacalao desalado (preferiblemente de bacaladas que pesen alrededor de 1500 gr. cada una)
- 3 dl. de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 700 gr de cebollas rojas
- 700 gr. de tomates
- 3 pimientos morrones
- 3 pimientos choriceros secos
- 2 rebanadas de pan tostado

Etapas de elaboración:
1—Desalar previamente el bacalao. Escamar, quitar las espinas y secar con un paño limpio.
2— Poner en una cazuela aceite y dos dientes de ajo pelados y partidos por la mitad. Llevar a fuego lento. Cuando empiecen a tomar color los ajos se retiran. Se añade a ese aceite todas las cebollas peladas y cortadas en juliana, pimientos una. Una vez frita y dorada la cebolla (alrededor de 20 minutos a fuego suave) se añade la mitad de los tomates, pelados, sin pepitas y picados. Se deja sofreír despacio todo el conjunto.
3—En otra sartén se fríe una cebolla pequeña bien picada, luego se agregan el resto de los tomates, cortados en trozos grandes, los pimientos morrones, los choriceros previamente remojados en agua y las rebanaditas de pan tostado, se deja cocer y cuando esté todo tierno se pasa el conjunto por el pasapurés. La salsa resultante se agrega al tomate y a la cebolla que anteriormente hemos preparado y se mezcla todo.
4—Se pone una cazuela o sartén a fuego medio con el 1/4 de litro de aceite y 3 dientes de ajo cortados a láminas. Cuando empiezan a dorarse se retiran los ajos y se introducen los lomos de bacalao con la piel hacia arriba. Es conveniente que el bacalao esté muy seco, si tiene algo de agua el aceite empezará a saltar. Puede también enharinarlos ligeramente. Cuando empiezan a encogerse; les da la vuelta, siempre teniendo en cuenta, se deben cocer, pero no freír. No los haga demasiado, porque terminarán de hacerse con la salsa.
5— En una cazuela de barro o en una fuente de porcelana que resista al fuego, pone una capa de salsa en el fondo, sobre ella coloca los lomos de bacalao y los cubre con la salsa restante. Lo lleva al fogo durante 5 a 8 minutos moviendo la cazuela constantemente de forma rotatoria o en vaivén y sin brusquedades. Antes de servirlo lo deja reposar unos 10 minutos.

¡Buen Provecho!

Kentucky Kölsch con Carpaccio de Ternera.



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

Receta del Carpaccio de ternera:
Tiempo de preparación: 5-10 minutos (más 40 minutos para endurecer la carne en el congelador).
Ingredientes para 4 personas:

- 200 g de solomillo de ternera.
- Queso parmesano.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 limón.
- Sal y pimienta.
- Opcionalmente unas hojas de rúcula.

Etapas de elaboración:
1—Con un cuchillo bien afilado retiramos los restos de grasa y las partes duras del solomillo.
2—Envolvemos la carne en papel transparente de cocina dando forma de caramelo.
3—La metemos en el congelador durante 40 minutos para que se endurezca un poco.
4—Cortamos la carne en filetes finos y los golpeamos con la parte plana del cuchillo hasta dejarlos casi transparentes.
5— Aplastar los filetes entre dos láminas de papel transparente, con una gota de aceite en cada cara para que no se peguen.
6—Mezclamos 3 cucharadas de aceite de oliva con 1 de zumo de limón y batimos bien.
7—Ponemos los filetes en un plato grande con unas virutas de parmesano y opcionalmente unas hojas de rúcula y albahaca fresca.
8- Salpimentamos y rociamos con la vinagreta de limón.

¡Buen Provecho!

Kentucky Bourbon Barrel Ale con Jamón Ibérico y Queso.

La premiada Kentucky Bourbon Barrel Ale es una cerveza de degustación única, dotada con el aroma instintivo del bourbon bien elaborado. La Kentucky Ale de Alltech es envejecida durante seis semanas en barricas de bourbon recién vaciadas, procedentes de las mejores destilerías de Kentucky. Este proceso crea la Kentucky Bourbon Barrel Ale que también incorpora sutiles pero familiares aromas a vainilla y roble. El jamón Ibérico y queso es una gran combinación junta a la Kentucky Bourbon Barrel Ale.

¡Buen Provecho!

Kentucky IPA con Hamburguesa Americana

Kentucky IPA es una American Indian 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 una Hamburguesa Americana:
Tiempo de preparación: 30 minuto.
Ingredientes para 4 personas:

- 800 g de carne picada de buey.
- 4 panes de hamburguesa.
- 2 tomates.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- 100 g de hojas verdes de ensalada.
- 2 pepinillos en vinagre grandes.
- 1 cucharada de 'Tabasco'.
- 4 cucharada de Ketchup.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1 cucharada de hojitas de orégano seco.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta negra

1—Cortar los pepinillos en láminas. Lavar y secarlas hojas de ensalada. Pelar y picar 1 cebolla y el ajo. Cortar en aros la otra cebolla.
2—Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén, rehogar la cebolla picada y echarla en una ensaladera con el ajo, el orégano y el perejil picados, la carne picada de buey, el tabasco, sal y pimienta.
3—Formar 4 hamburguesas y cocinarlas en una sartén con 2 cucharada de aceite 4 o 5 min por cada cara.
4—Abrir los panes y tostar ligeramente la cara interna. Untar 1 cucharada de kétchup en la cara interna de las mitades inferiores de los panes y colocar encima las hamburguesas.
5—Cubrir con rodajas de tomate, aros de cebolla, láminas de pepinillo y hojas de ensalada.
6—Disponer las hamburguesas en los platos y servirlas.

¡Buen Provecho!

Kentucky Bourbon Barrel Stout con Coulant de Chocolate

Barricas que han acogido la 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 del Coulant de Chocolate:
Tiempo de preparación: 25 minutos.
Ingredientes para 4 personas:

- 200 g de chocolate de cobertura.
- 60 g de mantequilla.
- 4 huevos a temperatura ambiente.
- 100 g de azúcar glacé.
- 50 g de harina.

Etapas de elaboración:
1—Poner, en un recipiente al baño maría, el chocolate de cobertura y la mantequilla, mézclalo poco a poco con
2—Entretanto, bate los huevos con el azúcar glacé, hasta que la mezcla blanquee y estén espumosos.
3—Precaliente el horno a 220º.
4—Cuando el chocolate este fundido, añade los huevos batidos poco a poco, mezcla bien y añade la harina tamizada.
5—Prepara los moldes, de unos 10 cm de diámetro, pintándolos de mantequilla y enharinándolos. Por último, rellénalos con la masa, hasta un dedo del borde.
6—Hornea a 220º, durante 8 minutos.
7—Cuando saques tus coulants del horno, deja que reposen 3 minutos más, desmóldalos y disfruta de este bizcocho tan jugoso.

¡Buen Provecho!

http://www.KentuckyAle.com

KentuckyAleEU

@BB_import

Importado por B&B Import
Web: http://www.bbimport.com
Mail: info@bbimport.com
Tlf : +34 968 118 086