

Cerveza a la Carta

RIF: J-00152943-8



• Coordinación Editorial y de Producción: Cerveceros de Venezuela • Diseño Gráfico: Beatriz Díaz H. • Fotografía: Mauricio Plaza

- Bombón Cervezero • Reina pepiada Cervecera •
- Áspic de Cerveza con huevas de lisa • Cerdo al vacío en salsa de Cerveza •
- Ceviche criollo Cervezero • Cerveza en tres texturas •
- Vuelve a la Vida con Granizado de Michelada • Cronología de la Cerveza •

Se reservan todos los derechos

Recetas inspiradas
en la bebida
milenaria



¿Quiénes somos?

Somos **Cerveceros de Venezuela**, la cámara venezolana de fabricantes de cerveza. Nos fundamos en 1962 como una asociación civil que afilia y representa a las principales empresas de la industria cervecera nacional: **Cervecería Regional, Cervecería Polar y Compañía Brahma Venezuela**.

A lo largo de los 50 años que han transcurrido desde nuestra fundación hemos acompañado a nuestras afiliadas en la promoción y desarrollo de iniciativas institucionales favorables para el fortalecimiento social y la sostenibilidad de la industria, que cuenta con más de 160 años de presencia productiva en el país.



Síguenos en nuestras redes sociales:



@CervecerosVE



CervecerosDeVenezuela

Y conoce más sobre nosotros en:

www.cervecerosdevenezuela.org.ve

El concurso



Los participantes de *Cerveza a la Carta* son estudiantes de reconocidas escuelas de alta cocina

Cerveceros de Venezuela, como parte de las actividades por su 50 aniversario, retó la creatividad de los estudiantes de alta cocina, gastronomía, artes culinarias o afines, de las diversas escuelas del país, y los invitó participar en un concurso en el que debían inspirarse en la cerveza para crear una receta con la milenaria bebida como parte de los ingredientes. Quisimos contribuir así al desarrollo de la gastronomía nacional -que ya vive un extraordinario boom- convencidos de que es una excelente vía para promover el desarrollo económico y exaltar la identidad cultural de los países.

El concurso, que se llamó *Cerveza a la Carta* y es el primero de este tipo en efectuarse en el país, se realizó en julio pasado. Resultaron finalistas 8 recetas cuya alta calidad puso en aprietos al jurado, coordinado por la chef Mercedes Oropeza y en el que también participaron

Juan Carlos Bruzual y los maestros cerveceros Michael Bruns y Alexander Hernández.

La receta ganadora dio origen a un nuevo postre en Venezuela: el *Bombón Cervezero*, creado por Indra Castillo, estudiante de la Escuela de Artes Culinarias de Caracas, quien como premio cursó una pasantía en un reconocido restaurante de la ciudad de Lima. Hubo dos menciones especiales: por *Presentación*, para *Cerdo al vacío en salsa de Cerveza*, de Exon Darío Betancourt, de la Escuela de Artes Culinarias de Caracas; y por *Creatividad*, para *Cerveza en Tres Texturas*, de Alan Sánchez, de La Casserole Du Chef.

En las páginas siguientes ofrecemos en detalle las 8 recetas, calculadas para 4 comensales. Esperamos que las preparen, que les gusten y que sean para el paladar todo un festín que puedan compartir con familia y amigos.

Bombón Cervezero

Indra Castillo (Academia de Artes Culinarias de Caracas, AACC)

Ingredientes:

Bombón:

300 gramos de chocolate de leche de buena calidad

150 gramos de chocolate blanco

1 lata de cerveza light

Crema inglesa de cerveza Pilsen:

4 yemas de huevo

450 gramos de azúcar

2 latas de cerveza Pilsen

1 litro de leche

3 cucharadas de maicena

Espuma de limón:

1 taza de jugo de limón

1 taza de agua

7 gramos de lecitina de soya

Preparación:

Bombones de chocolate:

1. Colocar el chocolate de leche cortado en trozos pequeños en un bowl o un envase que se pueda colocar en baño de María para fundir el chocolate. Es importante que el bowl donde se derrita el chocolate esté bien limpio y seco para evitar que se queme o se separe la grasa del chocolate.

2. Colocar el chocolate derretido en un mesón de mármol o de metal que no se encuentre cerca del calor. Con una espátula levantar y dejar caer el chocolate sobre el mesón. La idea es bajar la temperatura que debe estar en aproximadamente 25°C. Lo ideal es usar un termómetro de cocina. Este procedimiento se llama templar chocolate.

3. Una vez el chocolate esté templado, con la espátula se vierte en un molde de bombones, que debe quedar lleno de chocolate hasta el tope. Dar golpecitos al molde sobre el mesón para evitar la formación de burbujas de aire en el bombón. (Reservar chocolate para cubrir al final cada cavidad).

4. Luego de esto voltear el molde y vaciar el chocolate excedente. Sólo debe quedar la capa que recubre las paredes de cada cavidad del molde de bombones. Mientras menos chocolate tenga, más relleno podrá tener el bombón.

5. Llevar el molde a la nevera por aproximadamente 10 minutos hasta que el chocolate endurezca.

Relleno de cerveza Pilsen:

1. Derretir el chocolate en un recipiente plástico en el microondas de 10 segundos en 10 segundos hasta que el chocolate esté líquido.

2. Colocar poco a poco la cerveza light al chocolate blanco derretido y mezclar hasta que todo esté homogéneo. Colocar esta mezcla en la nevera por 20 minutos.

Rellenar los bombones:

1. Sacar el molde de los bombones de la nevera y rellenar con la mezcla anterior, hasta 3/4 de cada cavidad del molde. Reservar nuevamente en la nevera por 15 minutos.

2. Sacar el molde con los bombones de la nevera y cubrir la superficie faltante con el chocolate de leche reservado para cubrir cada bombón. Colocar en nevera 10 minutos más, hasta que la capa superficial esté firme.

3. Una vez listo el bombón, retirarlos de la nevera y dar golpecitos al molde sobre el mesón hasta que cada uno salga de su cavidad. Reservarlos en un lugar fresco hasta el momento del montaje del plato.

Crema inglesa de cerveza Pilsen:

1. Colocar las yemas de huevo en un bowl junto con el azúcar y con un ayudante eléctrico de cocina, batir hasta que la mezcla esté muy blanca.

2. Agregar la maicena a la leche y batirla hasta que se disuelva. (Esto se hace para que no se generen grumos en las preparaciones).

3. Colocar la mezcla de yemas de huevo y azúcar blanqueadas en una olla junto con la leche y la maicena. Cocinar a fuego bajo, removiendo constantemente con una cuchara de madera hasta lograr una consistencia espesa, por 30 minutos. Dejar enfriar.

4. Una vez fría la crema colocar poco a poco la cerveza Pilsen al gusto.

Espuma de limón:

1. Colocar en un recipiente alto el jugo de limón junto con el agua.

2. Colocar la lecitina de soya en la mezcla de agua y limón y con la ayuda de un procesador de mano batir hasta obtener una espuma muy densa. Hacer este procedimiento justo antes de servir el plato para evitar que baje la densidad de la espuma.

Montaje del plato:

✓ En un plato plano colocar un bombón de chocolate de leche relleno de cerveza

✓ En un shot o vaso de tequila colocar la crema inglesa al lado del bombón

✓ Sobre el bombón colocar una cucharada de espuma de limón

✓ Para decorar podemos colocar pedacitos de fresas alrededor del plato

RECETA GANADORA



Consejos del experto

Siempre que se elaboren bombones es indispensable trabajar con un chocolate de buena calidad y si es posible sobre una superficie de mármol o piedra de granito. Esta será la clave para unos bombones brillantes y perfectos.

Reina pepiada en Cerveza

José Roberto Bermúdez (Centro de Estudios Gastronómicos, CEGA)

Ingredientes:

Masa:

- 1 taza de harina de maíz
- 1 1/2 taza de cerveza Pilsen
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de azúcar

Relleno:

- 2 pechugas de pollo sin piel
- 2 latas de cerveza Pilsen
- 150 gramos de guisantes

- 1 aguacate maduro
- Sal y pimienta al gusto

Mayonesa criolla:

- 3 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharaditas de alcaparras finamente cortadas
- 1 cucharadita de salsa picante
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharadita de mostaza clásica
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Masa de arepas:

- Colocar la harina de maíz en un bowl donde podamos amasar con comodidad. Luego incorporar la sal y el azúcar antes de agregar algún líquido.
- Agregar la cerveza Pilsen poco a poco y empezar a amasar sin dejar que se generen grumos. Amasar por aproximadamente 5 minutos hasta que la masa esté suave.
- Dejar reposar la masa, tapada con un paño de cocina húmedo, por 10 minutos, para luego formar arepas muy delgadas. Colocarlas en un plato con papel film hasta el momento de su cocción.
- Freír en abundante aceite hasta que las arepas estén infladas y crocantes. Reservar hasta el momento de servir.

Relleno de pollo:

- Sazonar las pechugas de pollo con sal, pimienta y 1/2 lata de cerveza Pilsen durante 10 minutos, para que tomen mucho más sabor durante la cocción.
- En una sartén colocar 2 cucharadas de aceite y dejar calentar, y dorar las pechugas de pollo por ambos lados.
- Una vez doradas, colocarle a las pechugas el

resto de las 2 cervezas para que terminen su cocción, por 10 minutos. Luego dejar enfriar y probar la sal y la pimienta.

- Cuando ya estén cocidas y frías las pechugas cortarlas en cubos pequeños y reservar en la nevera.

- Cortar el aguacate en cubos pequeños y reservar, tapados, en la nevera.

Mayonesa criolla:

- Colocar en una olla con agua hirviendo 2 de los huevos por espacio de 10 minutos, hasta que estén cocidos por completo. Dejar enfriar y pelarlos para retirarle las yemas.
- Separar la yema de huevo restante y colocarla en crudo en un bowl junto con las 2 yemas de huevo cocidas, la cucharada de jugo de limón, la cucharadita de mostaza y sal y pimienta al gusto.
- Agregar poco a poco el aceite e ir batiendo fuertemente hasta obtener la consistencia espesa de la mayonesa.
- Para saborizar la mayonesa le colocamos la salsa inglesa junto con las alcaparras cortadas finamente y unas gotas de salsa picante, al gusto. Probar y corregir la sal y la pimienta, de ser necesario. Guardar la mayonesa en la nevera hasta el momento de presentar el plato.

Montaje del plato:

- ✓ Colocar 3 bombitas de arepa en el centro del plato y sobre éstas la reina pepiada cervecera
- ✓ Para decorar, colocar unos cubitos de aguacate y un guisante encima de cada una de las bombitas de arepa



Consejos del experto

Mientras más tiempo amasemos las arepas más suave van a resultar después de la cocción.

Áspic de Cerveza con huevas de lisa

Marcos Alberto Hurtado Méndez (Academia de Artes Culinarias de Caracas, AACC)

Ingredientes:

Áspic de cerveza:

2 latas de cerveza Pilsen
15 gramos de gelatina sin sabor
Sal marina

Mousse de huevas de lisa:

100 gramos de huevas de lisa
1/2 taza de crema de leche
1 inyectora con aguja

Pan de limón:

150 gramos de harina todo uso
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón
1/2 taza de agua
1 cucharadita de levadura
1 cucharadita de sal

Espuma de cerveza:

1/2 lata de cerveza Pilsen
5 gramos de lecitina de soya

Preparación:

Áspic de cerveza:

1. En un bowl colocar la cerveza Pilsen a temperatura ambiente y agregar la gelatina sin sabor de manera espolvoreada.
2. Llevar este bowl a baño de María hasta disolver la gelatina y quede un líquido homogéneo.
3. Verter este líquido en un envase cuadrado y llevar a la nevera por aproximadamente 1 hora o hasta que la cerveza esté firme.

Pan de limón:

1. Colocar en un bowl la harina de trigo junto con la levadura y la ralladura de limón tratando de hacer un volcán con estos ingredientes.
2. En el medio del volcán ir colocando poco a poco el agua junto al jugo de limón y empezar a amasar hasta obtener una masa homogénea y que se desprenda del bowl fácilmente.
3. Luego pasar la masa a un mesón limpio y amasar por aproximadamente 8 minutos. Pasado el tiempo de amasado colocar la sal y seguir trabajándola hasta que no se sientan los grumos de sal.
4. Dejar reposar la masa por espacio de 1 hora, tapada con papel film o bolsa plástica limpia.
5. Dar forma de barra a la masa y dejarla fermentar, tapada, por 1 hora más, cerca de un sitio

donde haga calor (cerca del horno prendido).
6. Llevar al horno, después de fermentar, por aproximadamente 20 minutos a 190 °C. Luego de horneado dejar reposar a temperatura ambiente.

Mousse de huevas de lisa:

1. Limpiar las huevas de lisa de las membranas que pueda tener, luego colocarlas en la licuadora junto con la crema de leche y procesar.
2. Después de haber licuado las huevas de lisa con la crema de leche, pasar la mezcla por un colador de tela fina hasta obtener una crema sin grumos. Reservar hasta usar.
3. Retirar de la nevera la gelatina de cerveza y cortar cubos de 2 centímetros.
4. Llenar una inyectora de mousse de huevas de lisa, luego inyectar la gelatina de cerveza haciendo líneas verticales. Es indispensable que las líneas estén bastante unidas para que al probar el áspic tenga los dos sabores: el de las huevas de lisa y el de la gelatina de cerveza.

Espuma de cerveza:

1. Colocar la cerveza Pilsen en un envase alto y colocar junto a ésta la lecitina de soya.
2. Con un procesador de mano batir esta cerveza hasta que se genere una espuma muy densa. Es importante realizar la espuma de cerveza justo antes de servir el plato. Reservar hasta usar en el montaje.

Montaje del plato:

- ✓ Cortar una rebanada de pan de limón y tostarla en una plancha. Dejar reposar
- ✓ Una vez fría la rebanada de pan colocarla en el medio de un plato hondo
- ✓ Colocar el áspic sobre el pan de limón
- ✓ Sazonar con unos granos de sal marina y una cucharada de espuma de cerveza
- ✓ Para decorar, rayar sobre el plato huevas de lisa y colocar una hoja de tomillo



Consejos del experto

Nunca congeles ningún tipo de gelatina porque se formarán cristales de hielo que al ser descongelados no tomarán la misma estructura de gelatina, sino de líquido fluido.

Cerdo al vacío en salsa de Cerveza sobre funche criollo de telita y ají dulce

Exon Betancourt (Academia de Artes Culinarias de Caracas, AACC)

Ingredientes:

Guiso de cerdo:

400 gramos de pernil de cerdo sin hueso
150 gramos de ají dulce limpio y cortado en cubos pequeños
1 pimentón rojo cortado en cubos pequeños
2 cebollas cortadas en cubos pequeños
3 cucharadas de pasta de tomate
5 dientes de ajo machacados
¼ de taza de salsa de soya
¼ de taza de salsa inglesa

3 latas de cerveza Pilsen
2 hojas de laurel
Aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto
100 gramos de mantequilla muy fría
Funche criollo:
150 gramos de funche criollo o polenta
50 gramos de queso telita fresco
4 ajíes dulces rojos, limpios y cortados en cubos pequeños
100 gramos de mantequilla
1 1/2 taza de leche

Preparación:

Guiso de cerdo:

1. Colocar en una sartén 3 cucharadas de aceite y llevarla al fuego hasta que esté caliente, luego colocar el pimentón y el ají dulce cortados y subirle el fuego para que empiece a dorar bien.
2. Una vez estén dorados los ajíes y el pimentón, colocar la cebolla y el ajo juntos y de igual manera dejar hasta que transparenten. Colocar sal y pimienta al sofrito y reservar.
3. Dorar los cubos de cerdo en una sartén con aceite a fuego medio, colocar sal, pimienta y reservar.
4. Colocar el sofrito y el cerdo dentro de una bolsa de vacío junto con la pasta de tomate, la hoja de laurel, la salsa de soya y la salsa inglesa más 2 cervezas. Cerrar bien la bolsa en la máquina de vacío hasta que no quede aire dentro de ella.
5. Colocar la bolsa sellada al vacío en una olla con agua hirviendo por aproximadamente 2 horas.
6. Abrir la bolsa con mucho cuidado para no quemarnos con el vapor, retirar el guiso de cerdo y separar la salsa resultante de la carne de cerdo.

7. Colocar la salsa en una sartén y llevarla a hervor. Una vez hirviendo colocarle la mantequilla fría y con un batidor de mano remover vigorosamente hasta que la salsa espese. Reservar hasta el momento de servir.

Funche criollo:

1. Colocar en una olla la leche junto con la sal y la mantequilla, llevar al fuego hasta que rompa hervor.
2. Al hervir la leche se coloca el funche o la polenta y con una cuchara de madera se empieza a mezclar fuertemente hasta que empiece a espesar.
3. Una vez la mezcla esté bien espesa se coloca el queso telita cortado en trozos pequeños y el ají dulce salteado.
4. Se vierte toda la polenta de queso y ají dulce en una bandeja plana y se deja reposar hasta enfriar.
5. Una vez fría la polenta se cortan en cuadros de aproximadamente 6 centímetros, se colocan en una sartén al fuego con un poco de mantequilla y se dejan hasta que estén dorados por ambos lados.

Montaje del plato:

- ✓ Colocar un cuadro de polenta dorada en el centro de un plato
- ✓ Colocar la salsa de cerveza en una cucharilla de porcelana (en el caso de no tener cucharillas colocarla en una salsera pequeña)
- ✓ Por último, y para decorar, colocamos hilos de cebollín sobre el guiso para darle un toque verde al plato

RECETA MENCIÓN ESPECIAL POR PRESENTACIÓN



Consejos del experto

El método de cocinar al vacío hace que todos los alimentos se cocinen en sus propios jugos y no permite que se escape ningún sabor durante la cocción. Sólo debes colocar todos los ingredientes en una bolsa de vacío y listo.

Armonías con Cerveza

La unión íntima entre comida y bebida encierra muchos matices. En su adecuada combinación está la clave para que el comer y el beber se encuentren de manera gloriosa y en perfecto equilibrio en el paladar. La cerveza se disfruta por su aroma, su sabor, su color, su espuma y su textura. Es la bebida alcohólica de más baja gradación lo que la hace una bebida de moderación. Es un buen aperitivo porque el amargor que le otorga el lúpulo estimula el apetito. Y su alto contenido de agua la hace muy refrescante. Todas las características que identifican esta versátil bebida la convierten en una aliada perfecta para acompañar alimentos.

• Platos especiados

En este renglón se incluye la cocina árabe, libanesa, india, marroquí, china y japonesa. Estos platos son siempre muy aromáticos y con notas picantes y agridulces, por lo que combinan a la perfección con la cerveza por el contraste de olores entre ambos, potenciándose unos con otros y limpiando el paladar entre bocado y bocado.

• Frituras

Los alimentos pasados por aceite caliente son muy difíciles de armonizar pero en la cerveza tienen una gran aliada. La espuma actúa como un atenuante de la grasa y también hace agradable el paso entre los bocados. Queda perfecta con platillos crocantes y crujientes.

• Comida rápida

Hamburguesas y perros calientes armonizan con cerveza de manera natural. La mostaza y el ketchup, comunes en estos platos, dan un toque agri dulce con tendencia ácida que la cerveza atenuará en el caso de la mostaza, y potenciará en el caso de la ketchup.

• Pizzas

Este plato, por su contenido de quesos y salsas, puede acompañarse con cerveza.

• Ceviches y tiraditos

Típicos de la cocina peruana que por su tendencia ácida y picante van perfectos con cervezas ligeras.



• Carnes y embutidos

La carne de las clásicas parrillas realzarán su sabor combinadas con cerveza. Si predominan embutidos como chorizo y morcilla la armonía con cerveza se complementa aún más.

• Pescados y mariscos

Los pescados de alto contenido graso y sabor fuerte armonizan con cerveza. Entre ellos el atún, bonitos, pez espada, sardinas, boquerones, salmón y jurel. Las cervezas ligeras respetan los sabores intensos de los mariscos en la mayoría de sus preparaciones.

• Ensaladas

La cerveza combina con ensaladas de verduras dulzonas y hojas amargas aderezadas con variados vinagres y aliños sencillos o especiadas con hierbas aromáticas, con quesos rallados y con mostaza.

• Chocolate

La cerveza armoniza muy bien con postres de intenso sabor a chocolate.

¿Cómo servir una cerveza?



1. *Los recipientes deben estar fríos pero no congelados pues modifica el sabor y aroma de la cerveza y afecta la formación de espuma.*

2. *Inclinar ligeramente al vaso o copa -que debe ser transparente, preferiblemente de cristal- para evitar que la espuma rebase el borde.*

3. *Alrededor de 4° es la temperatura adecuada de la cerveza.*

4. *Al ir bebiendo deberán marcarse unos aros en el interior del cristal por el rastro que debe dejar la espuma.*

Tipos de cervezas

No existe un criterio único para clasificar la cerveza. Se dice que existen tantos tipos como maestros cerveceros en el mundo. Algunos clasifican por color -que tiene que ver con el tostado de la cebada- llamándoles rubia, morena, negra o roja. Otros clasifican según su origen. Pero la clasificación más usada es por el tipo de fermentación utilizado en su elaboración, del cual se desprenden dos grupos: Lager y Ale.



Lager

Son las de baja fermentación. Son ligeras, claras, suaves, de graduación baja y refrescantes. Dentro de esta categoría está el estilo Pilsen, el más utilizado en el mundo y con un aroma de lúpulo muy característico. Otros estilos son la Munich, Viena, Dortmunder, Bock y Doppelbock.

Ale

Son de alta fermentación. De aromas y sabores más complejos. Pálidas u oscuras, de mucho o poco cuerpo y más o menos amargas. Todo dependerá de la cantidad y tipo de malta que se utilice. Dentro de esta categoría hay otros estilos. Entre ellos Mild, Bitter, Pale Ale, Old Ale, de Abadía.

Ceviche criollo Cervecero

Rubén Medina (Instituto Culinario de Caracas, ICC)

Ingredientes:

Ceviche:

300 gramos de róbalo fresco
4 ajíes dulces rojos cortados en julianas finas
2 cebollas moradas en julianas
1 mango pintón cortado en cubos pequeños
Leche de tigre:
1 ají amarillo peruano
2 ajíes dulces
½ raíz de jengibre
1 cebolla morada
1 tallo de céleri
1 taza de jugo de limón

1 cerveza Pilsen

1 taza de caldo de pescado

Crujiente de pan de cerveza:

180 gramos de harina de trigo
15 gramos de harina integral
80 gramos de cerveza Pilsen
12 gramos de papelón
6 gramos de sal
7 gramos de levadura instantánea

Crujientes de calamar:

250 gramos de harina de trigo
1 taza de leche
1 huevo
3 cucharadas de mantequilla
2 sobres de tinta de calamar

Sal al gusto

Camarones tempurizados:

200 gramos de camarones limpios
120 gramos de harina de trigo
1/2 litro de aceite vegetal
2 yemas de huevo
1 cerveza Pilsen muy fría

Puré de batatas:

2 batatas rosadas
1 cucharada de miel
2 cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Aire de cerveza:

1/2 taza de cerveza Pilsen
4 gramos de lecitina de soya

Preparación:

Leche de tigre:

1. En la licuadora colocar el jugo de limón, el tallo de céleri, los ajíes limpios, el jengibre y la cebolla morada y licuar por aproximadamente 3 minutos hasta obtener un líquido homogéneo.
2.- Pasar todo el líquido por un colador de malla. Reservar.

Ceviche:

1. Cortar en cubos pequeños el filete de róbalo. Agregar el ají dulce y la cebolla morada, cortado todo en julianas, y el mango cortado en cubos pequeños. Añadir 5 cucharadas de leche de tigre. Sazonar con sal y pimienta al gusto y reservar.

Crujientes de pan de cerveza:

1. Colocar en un bowl la harina de trigo con la harina integral, el papelón y la levadura tratando de hacer un volcán con estos ingredientes.
2. En el medio del volcán colocar poco a poco la cerveza y amasar suficientemente hasta que se desprege del bowl con facilidad.
3. Luego pasar la masa a un mesón. Colocar sal y seguir amasando hasta eliminar los grumos de sal.
4. Dejar reposar la masa por espacio de 1 hora, tapada con papel film o bolsa plástica limpia.
5. Luego, dar forma redonda a la masa y dejarla fermentar tapada por 1 hora más.
6. Después, llevar al horno por 20 minutos a 190 °C y dejar reposar.
7. Cortar el pan en cubos pequeños y llevarlos de nuevo al horno hasta que estén bien tostados. Reservar.

Crujientes de calamar:

1. Colocar en la licuadora la harina, la leche, los huevos, la tinta de calamar y la sal. Procesar hasta obtener una masa homogénea.
2. Con una servilleta colocar mantequilla en una sartén y llevarla al fuego hasta calentar.
3. Colocar un poco de mezcla de calamar y esparcirla por toda la sartén de manera que quede una capa muy delgada. Dejar cocinar por 1 o 2 minutos. Retirar de la sartén y reservar.
4. Cortar las crepes de calamar con un aro pequeño.
5. Llevarlas al horno a 180 °C hasta que queden crujientes. Reservarlas hasta el momento de servir.

Camarones tempurizados:

1. En un bowl mezclar la harina junto con las yemas de huevo y la cerveza Pilsen hasta lograr una mezcla homogénea.
2. Pasar uno a uno los camarones por esta mezcla y freírlos en aceite bien caliente hasta que estén dorados.

Puré de batatas:

1. Pelar las batatas y cocinarlas al fuego en una olla con agua y sal hasta que estén blandas.
2. Pasar las batatas cocidas por un pasapuré y agregarles la miel y la mantequilla. Mezclar fuertemente hasta que el puré esté suave. Sazonar con sal y pimienta. Reservar.

Aire de cerveza:

1. Verter la cerveza Pilsen en un recipiente alto y con el procesador agitar hasta obtener espuma. Si la espuma no es estable será necesario colocarle la lecitina de soya y seguir agitando hasta obtenerla.

Montaje del plato:

- ✓ Colocar en un plato hondo una cucharada de puré de batatas rosadas
- ✓ Abrir en el centro del puré un espacio para colocar el ceviche de pescado
- ✓ Al lado, colocar un camarón tempurizado y sobre éste el crujiente de calamar
- ✓ Para decorar, colocar cubitos de pan de cerveza alrededor y una cucharada de aire de cerveza



Consejos del experto

Un pescado muy fresco es la clave del éxito para un buen ceviche, siendo el róbalo, pargo o mero los ideales para este plato.

Cerveza en tres texturas

Alan Sánchez (La Caserole Du Chef)

Ingredientes:

Espuma de cerveza:

1/2 litro de cerveza Pilsen
5 gramos de gelatina sin sabor
2 cargas de N° 2 (aire comprimido para sifón)

Panal de azúcar con cerveza y chocolate:

3/4 de taza de azúcar
4 cucharadas de cerveza Pilsen
4 cucharadas de miel
1 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
150 gramos de chocolate negro fundido
a baño de María

Preparación:

Espuma de cerveza:

1. Colocar la mitad de la cerveza en una olla pequeña y sobre ésta espolvorear la gelatina sin sabor tratando de esparcirla en toda la cerveza.
2. Una vez la cerveza haya humedecido toda la gelatina, llevar al fuego y calentar hasta que se disuelva toda la gelatina quedando sólo líquido homogéneo. No dejar que la gelatina llegue a hervir, sólo que esté caliente. Dejar reposar.
3. Unir la cerveza con gelatina con el resto de la cerveza y colocarlo dentro de un sifón. Colocar la tapa del sifón asegurándonos que esté herméticamente cerrada para evitar que se escape el aire.
- 4.- Una vez cerrado el sifón, colocar las cargas de N° 2 en él y llevar a refrigeración por aproximadamente 2 horas. Importante: Agitar fuertemente el sifón antes de usarlo.

Panal de azúcar con cerveza y chocolate:

1. Colocar en una cazuela a fuego medio la cerveza junto con el azúcar y la miel tratando que no hierva. Con la ayuda de un termómetro de cocina dejar que llegue a 150 °C.
2. Después que esta mezcla llegue a la temperatura necesaria, agregar el bicarbonato de sodio y remover rápidamente para que se mezcle muy bien con el azúcar.
3. Engrasar una bandeja plana con una servilleta para evitar excesos de grasa en la misma. Verter la mezcla sobre la bandeja y dejar que enfrie.
4. Al enfriar se obtendrá una placa firme de caramelo, el cual se debe partir en trozos del tamaño deseado. Verter sobre ellos el chocolate fundido a baño de María.

Soufflé de chocolate:

200 gramos de chocolate con leche
100 gramos de azúcar pulverizada
2 1/2 taza de leche
6 huevos

6 cucharadas de harina de maíz

Gelatina de cerveza:

4 gramos de Agar-Agar (Gelatina natural de algas)
130 gramos de azúcar
1 cucharadita de jugo de limón
15 gramos de gelatina sin sabor
1 taza de cerveza Pilsen

5. Colocar los trozos bañados de chocolate en una bandeja engrasada y dejar enfriar para solidificar el chocolate. Estos trozos se pueden guardar en envases herméticos para que permanezcan crujientes.

Soufflé de chocolate:

1. En un bowl colocar 1/2 taza de leche junto con la harina hasta lograr una mezcla homogénea. El restante de la leche la llevaremos al fuego junto con el chocolate hasta obtener una crema.
2. Una vez lista la crema, se une con la pasta de harina realizada anteriormente y se lleva al fuego hasta hervir sin dejar de remover constantemente para evitar que se formen grumos. Luego del hervor, retirar del fuego y dejar reposar.
3. Separar las claras de las yemas e incorporar éstas últimas a la mezcla de chocolate una vez que esté fría.
4. Colocar las claras en un bowl y batir hasta que lleguen a punto de nieve o punto de suspiro.
5. Incorporar las claras ya montadas a la preparación de chocolate de manera envolvente para que todo el aire de las claras permanezca en ella.
6. Engrasar moldes de soufflé refractarios y verter la mezcla en ellos. Inmediatamente después llevar al horno a una temperatura de 190°C por 35 minutos o hasta que la mezcla haya duplicado su volumen.

Gelatina de cerveza:

1. Colocar la cerveza en una cacerola y agregar la gelatina, el Agar-Agar y el azúcar. Remover hasta disolver y calentar hasta disolver la gelatina.
2. Una vez disuelta la gelatina colocar la cucharadita de jugo de limón. Dejar reposar y luego llevar a la nevera hasta obtener firmeza.

Montaje del plato:

- ✓ Colocar en el fondo de un plato hondo una lámina de panal de azúcar de cerveza y chocolate
- ✓ Sobre la lámina colocar el soufflé
- ✓ Cortar la gelatina de cerveza en cubos pequeños
- ✓ Retirar el sifón con la espuma de cerveza de la nevera y colocar una nube de espuma sobre el soufflé y alrededor de éste los cubitos de gelatina de cerveza

RECETA MENCIÓN ESPECIAL POR CREATIVIDAD



Consejos del experto

Es importante que la mezcla de soufflé sea llevada al horno inmediatamente después de hecha. Con esto lograremos un resultado perfecto. Nunca dejes que la gelatina hierva, ya que si esto sucede no obtendrá la textura adecuada.

Vuelve a la vida con granizado de “Michelada”

Patxi Andrés Schmid (Centro de Estudios Gastronómicos, CEGA)

Ingredientes:

100 gramos de camarones limpios
100 gramos de calamares limpios, cortados en
ruedas
80 gramos de mejillones sin concha
80 gramos de vieiras limpias
1 cebolla morada cortada en julianas finas
4 ajíes dulces rojos sin semillas y cortados en
julianas finas
3 cucharadas de cilantro fresco cortado fina-
mente.

Marinada vuelve a la vida:

Preparación:

Mariscos:

1. Poner a fuego alto una olla con agua y sal, llevarla a hervor y luego colocar los camarones y los calamares y dejarlos cocinar por 2 minutos.
2. Luego del tiempo de cocción retirar los camarones y los calamares del agua y colocarlos en un recipiente con abundante agua fría, para que los mariscos no sigan cocinándose. Retirarlos del agua fría y reservarlos en la nevera.
2. Poner al fuego un sartén con 1 cucharada de aceite de oliva y dejar que esté caliente, colocar las vieiras y los mejillones y subir el fuego para dorar, dejar cocinar por aproximadamente 2 minutos. Colocar sal y pimienta a gusto.

Marinada vuelve a la vida:

- 1.- En un recipiente incorporar la salsa ketchup, el jugo de limón, el azúcar y las cebollas ralladas

1/2 taza de ketchup (salsa de tomate)
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de azúcar
5 cucharadas de salsa inglesa
2 cebollas ralladas
2 cucharaditas de salsa picante
Sal y pimienta al gusto
Granizado de michelada:
1/4 de taza de tequila
900 ml de cerveza Pilsen
2 cucharaditas de sal
El jugo de 2 limones
1 cucharada de gelatina sin sabor

y batir fuertemente hasta mezclar bien. Luego incorporar la salsa inglesa.
2. Agregar sal y pimienta al gusto y colocar la salsa picante al gusto. Reservar en la nevera.

Granizado de Michelada:

1. Verter en un recipiente de plástico o de vidrio la cerveza Pilsen junto con el tequila, el zumo de limón y la sal.
2. Separar una porción de la mezcla de michelada en una olla pequeña y espolvorear la gelatina sin sabor y llevar al fuego hasta disolver la gelatina, sin que llegue a hervir. Dejar enfriar.
3. Una vez que la mezcla de michelada con gelatina esté fría, mezclar con la porción que no tiene gelatina y colocar en un envase de plástico o de vidrio bien tapado y llevar al congelador. Dejar por aproximadamente 3 horas.
- 4.- Raspar con una cucharilla la mezcla de michelada congelada hasta obtener un granizado.

Montaje del plato:

- ✓ Mezclar los camarones y los calamares cocidos con los mejillones y las vieiras doradas, agregar las julianas de cebolla morada y ají dulce rojo
- ✓ Agregar la marinada “Vuelve a la vida” y servir en una copa de martini
- ✓ Coronar con el granizado de michelada y decorar con cilantro



Consejos del experto

No dejar cocinar por mucho tiempo los mariscos para evitar una textura gomosa. Esta será la clave del éxito.

Cronología de la Cerveza

Carlos De Santis (High Training Educational Institute)

Ingredientes:

4 langostinos grandes y limpios
1 lata de cerveza Pilsen
1 cucharada de ajo en polvo
Salsa picante al gusto
1 cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita de ralladura de limón

Tempura de cerveza:

200 gramos de harina de arroz
200 gramos de harina de trigo
1 taza de cerveza Pilsen bien fría
1 taza de ron blanco
2 cucharaditas de miel
Aceite suficiente para freír

Puré cítrico de papas:

4 papas medianas limpias y peladas
4 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de queso crema
1 cucharadita de ralladura de naranjas y limones
Sal y pimienta al gusto

Salsa de mantequilla a la cerveza:

1 cucharada de ajo machacado
1 cucharadita de orégano finamente cortado
1 cucharadita de albahaca finamente cortada
1 cucharadita de tomillo finamente cortada
Salsa picante al gusto
½ taza de cerveza Pilsen
1 cucharada de harina de arroz
Agua suficiente
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Langostinos marinados:

1. Colocar en un bowl la cerveza Pilsen junto con la ralladura de limón, el ajo en polvo y el aceite de oliva y mezclar todo con un batidor.
2. Una vez esté bien mezclado colocar la salsa picante al gusto. Aparte, sazonar los langostinos con sal y pimienta.
3. Colocar los langostinos en la mezcla de cerveza, taparlos y llevarlos a la nevera por 30 minutos. Reservarlos hasta usar.

Tempura de cerveza:

1. Colocar en un bowl las 2 harinas cernidas por un colador de tela fina. Poco a poco agregar el ron y batir constantemente hasta obtener una pasta. Reservar en la nevera por 20 minutos para que esté bien fría.
2. Al momento de usar esta mezcla agregarle la cerveza Pilsen.

Puré cítrico de papas:

1. Colocar las papas lavadas y peladas en una olla con agua y sal a fuego medio por aproximadamente 15 minutos o hasta que estén blandas.
2. Una vez cocidas y en caliente, pasar las papas por un pasapuré hasta obtener una mezcla fina.

3. Agregar al puré la mantequilla y el queso crema y mezclar muy bien. Luego colocar la ralladura de limón y naranja y sazonar con sal y pimienta. Reservarlo hasta el momento de usar.

Salsa de mantequilla a la cerveza:

1. Colocar la mantequilla en una sartén hasta que funda y se caliente. Luego colocar el ajo y la albahaca, el tomillo y el orégano, finamente cortado y cocinar por 1 minuto.
2. Agregar la cerveza Pilsen a la sartén y dejar cocinar por 5 minutos más. Sazonar con sal y pimienta.
3. Mezclar la cucharada de harina de arroz con 2 cucharadas de agua y agregárselas a la salsa. Cocinarla por unos 2 minutos más, hasta que espese. Agregar salsa picante al gusto.

Langostinos tempurizados:

1. Sacar los langostinos de la marinada de cerveza Pilsen y con una servilleta absorbente retirarles el exceso de líquido.
2. Pasar los langostinos por la tempura de cerveza Pilsen y ron blanco e inmediatamente freírlos en abundante aceite caliente por aproximadamente 1 1/2 minuto o hasta que doren.
3. Retirar los langostinos del aceite y colocarlos en un papel absorbente para quitarles el exceso de grasa.

Montaje del plato:

- ✓ En el centro de un plato plano colocar una cucharada de puré cítrico de papas
- ✓ Sobre el puré se coloca el langostino tempurizado con cerveza
- ✓ Al lado del langostino se coloca la salsa de mantequilla a la cerveza, esparcida en forma de hilo.
- ✓ Para decorar, ponerle una ramita de ciboullette encima del langostino



Consejos del experto

Recuerda que los mariscos poseen vísceras. En el caso de camarones y langostinos debes retirarles el ducto digestivo que se encuentra en el lomo.



Consumo responsable

Promover iniciativas para el consumo responsable de nuestros productos es uno de los principios básicos con los que estamos comprometidos en **Cerveceros de Venezuela**, asumiendo la responsabilidad como un valor que está en la conciencia de los individuos, que les permite reflexionar, administrar, orientar y valorar las consecuencias de sus actos.

Desarrollamos y auspiciamos iniciativas de carácter didáctico-formativo orientadas a proporcionar información para que los consumidores mayores de edad asuman el alcohol con responsabilidad, aprendan a identificar los factores de riesgo de un consumo nocivo y aprendan en qué consiste un consumo moderado y responsable.



Para tomar en cuenta:

- ✓ Si tienes alimentos en el estómago al momento de consumir alcohol, éste pasará más lentamente al torrente sanguíneo y por ende su efecto será más gradual.
- ✓ El hígado tarda aproximadamente 1 hora en metabolizar el alcohol promedio contenido en 1 bebida. La cantidad adicional que se consuma en ese lapso se acumulará en el torrente sanguíneo. Es por eso que cantidad y velocidad al beber es clave para un consumo responsable.
- ✓ Si se trata de un adulto sano y se consume de manera moderada y responsable, el alcohol puede formar parte de un estilo de vida saludable, concepto que también involucra una alimentación balanceada,

ejercicio físico regular y sanas actividades de recreación.

- ✓ La mujer, por ser generalmente menos corpulenta y de menor estatura que el hombre, tiene menos agua en su organismo. Por eso es más vulnerable ante el consumo de alcohol.
- ✓ El consumo debe ser CERO en mujeres embarazadas, en menores de edad, en caso de sufrir ciertas enfermedades, si se va a conducir un vehículo o maquinarias.
- ✓ No se debe acudir al alcohol para evadir ningún tipo de problema.
- ✓ Los padres son referencia para los hijos. Por eso deben asumir el alcohol con responsabilidad.

Cultura cervecera en sorbos



se añadieron otras que desplazaron la importación. Son 160 años de presencia productiva en Venezuela, enraizada en la idiosincrasia del venezolano.

✓ **La primera** fábrica de cerveza en América se estableció en México, en 1542.

✓ **Los primeros** indicios de la existencia de cerveza provienen de Mesopotamia, 6000 años a.C. Los antropólogos han encontrado evidencias de cerveza en casi todas las civilizaciones antiguas.

✓ **En Venezuela**, una lista de víveres importados en las postrimerías de la época colonial, en la que figuraba cerveza junto a aceite de oliva, alcaparras, almendras y anchoas, se tomó como la primera prueba de existencia de cerveza en el país.



✓ **En la antigüedad**, antes del descubrimiento del lúpulo, la cerveza se aromatizaba con hierbas, se bebía en jarras de plata como símbolo de prestigio y se ofrecía como ofrenda a los dioses.

✓ **Por elaborarse** mediante la fermentación de panes y por sus nutrientes, la cerveza fue llamada en la antigüedad "pan líquido".

✓ **La fórmula** más antigua de hacer cerveza se conserva en el Museo de Arte Metropolitano de Nueva York.

✓ **Cebada**, agua y lúpulo son los ingredientes básicos de la cerveza.

✓ **Hace más** de 100 años, en 1887, para avanzar en técnicas de elaboración de cerveza, se creó la Asociación Mundial de Maestros Cerveceros. Está conformada por 24 países, entre ellos Venezuela, que ingresó en 1958.

✓ **El de maestro** cervecero dejó de ser un oficio dominado por hombres. Existen maestras cerveceras y Venezuela no es la excepción.

✓ **Existen** universidades con núcleos especializados en formación de cuarto nivel para maestros cerveceros, en su mayoría ingenieros, químicos o biólogos.

✓ **La relevancia** de la cerveza en algunas culturas es tal que se ha convertido en indicador de identidad nacional.



✓ **Existen** numerosas ferias cerveceras en el mundo. La más grande y famosa es el Oktoberfest, que se celebra en Alemania desde 1810.