

# Recetario Cervecerero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## Índice

- 1- Arroz con cerdo y cerveza
- 2- Arroz con pollo cervecero
  
- 3- Sopa de cerveza y cebolla
- 4- Sopa de cerveza con salchichas
- 5- Sopa caliente de cerveza
  
- 6- Salmón a la cerveza
- 7- Pescado frito con cerveza
- 8- Pescado frito a la Imperial
- 9- Pescado entero con cerveza
  
- 10- Camarones negros
- 11- Camarones cerveceros
- 12- Camarones empanizados con cerveza
- 13- Camarones fritos en cerveza
- 14- Langostinos con cerveza
- 15- Langostinos a la parrilla
  
- 16- Chuletas de cerdo al estilo alemán
- 17- Lomito de cerdo cervecero
- 18- Pierna de cerdo con cerveza
- 19- Chorizo a la cerveza
- 20- Filete de cerdo con ciruelas y pasas
- 21- Paté de hígado con cerveza
- 22- Jamón con cerveza
- 23- Lechón adobado con cerveza
- 24- Cerdo en cerveza
- 25- Pierna de cerdo en cerveza y vino blanco
- 26- Costillas de cerdo con chiles morrones
  
- 27- Albóndigas con salsa de cerveza
- 28- Arrollado de carne con cerveza
- 29- Medallones de lomito a la cerveza
- 30- Pinchos cerveceros
- 31- Filetes de res con cerveza
- 32- Carne asada con cerveza
- 33- Pastel de carne y papas
- 34- Costillas de res a la BBQ
- 35- Lomito de res flameado



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

- 36- Brochetas de pollo al azafrán
- 37- Pollo con cerveza y puré de manzana
- 38- Puntas de pollo tipo burrito
- 39- Fajitas de pollo con cerveza
  
- 40- Ensalada de pollo con cerveza
- 41- Ensalada de piña y aguacate con cerveza
  
- 42- Empanadas de cerveza
- 43- Papas a la cerveza
- 44- Queso fundido con cerveza
- 45- Pan de cerveza
- 46- Pavo con cerveza oscura
- 47- Conejos en cerveza
- 48- Peras con cerveza
  
- 49- Pasta con berenjena y cerveza
- 50- Ñoquis a la cerveza



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (1) Arroz con cerdo y cerveza

### Ingredientes:

2 libras de posta de cerdo picado en cuadritos  
5 cucharadas de aceite de oliva  
½ cucharadita de achote  
2 cebollas picadas finamente  
6 dientes de ajo bien machacados  
1 lata de tomates enteros  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de orégano  
1/2taza de perejil muy bien picado  
½ taza de cebollín picado  
2 tazas de arroz  
1 taza de agua  
2 ½ tazas de cerveza Imperial  
1 taza de caldo de pollo  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Dorar el cerdo en aceite de oliva con el achiote

Agregar la cebolla y el ajo. Cocinar hasta que estén cristalizados.

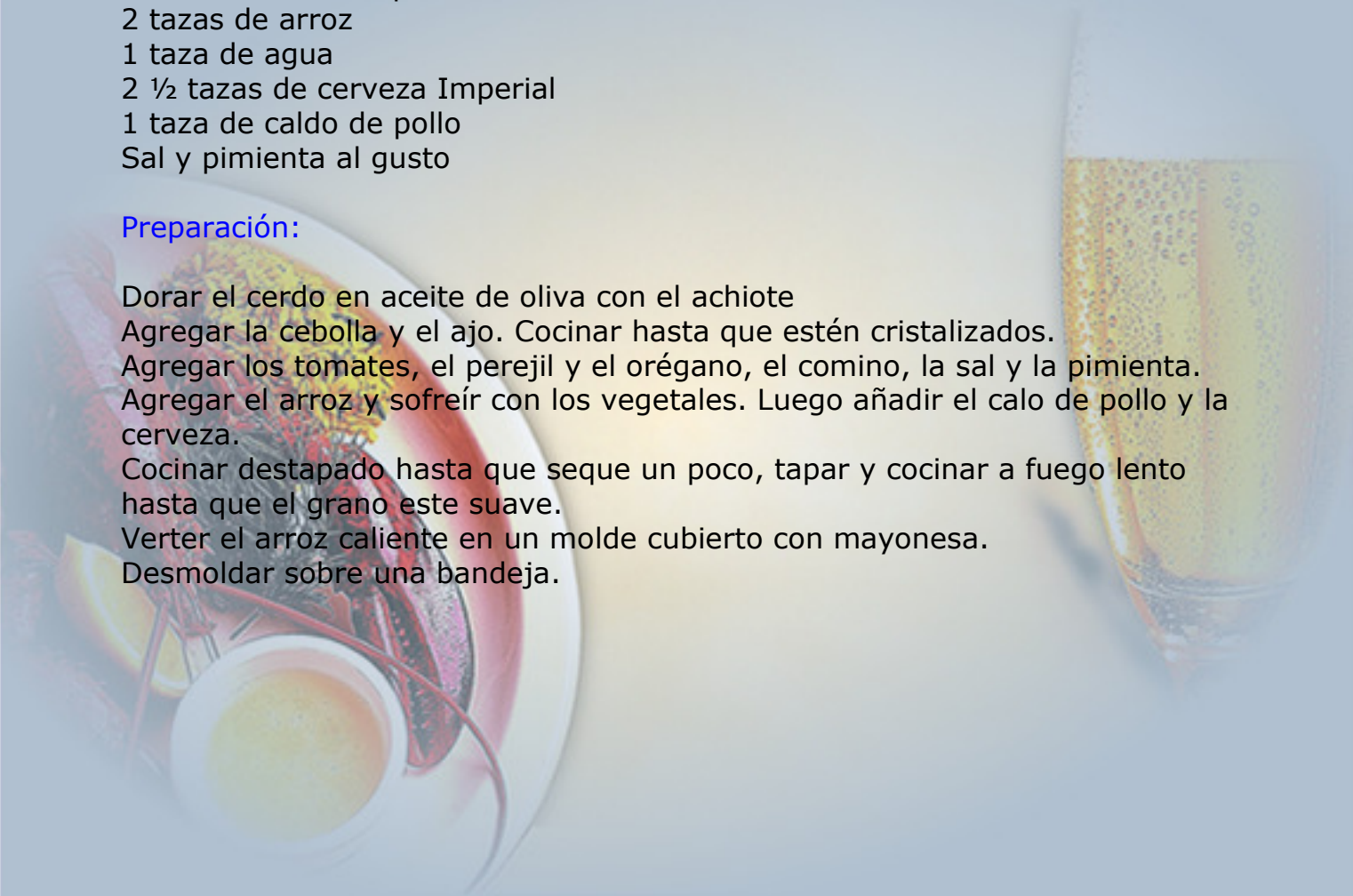
Agregar los tomates, el perejil y el orégano, el comino, la sal y la pimienta.

Agregar el arroz y sofreír con los vegetales. Luego añadir el caldo de pollo y la cerveza.

Cocinar destapado hasta que seque un poco, tapar y cocinar a fuego lento hasta que el grano este suave.

Verter el arroz caliente en un molde cubierto con mayonesa.

Desmoldar sobre una bandeja.



# Recetario Cervecerero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

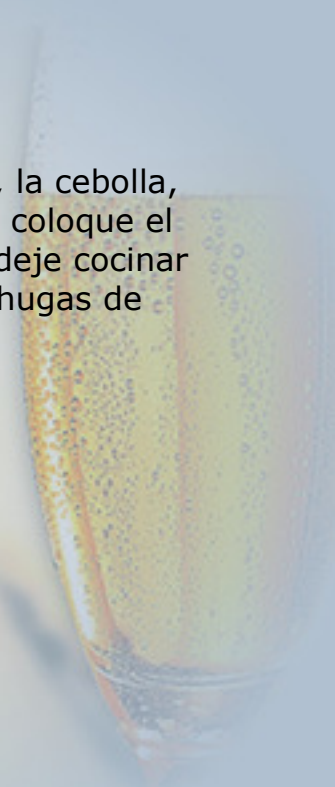
## (2) Arroz con pollo Cervecerero

### Ingredientes:

- 1 taza de petits pois en conserva
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 1 taza de arroz
- 1 chile dulce partido en tiritas
- 5 cucharadas de mantequilla
- 200 ml de cerveza Bavaria dark
- 1 Pizca de azafrán
- 1 ½ pechugas partidas en pequeños trozos y recién cocidas.
- 3 cucharadas de grasa de pollo crudo
- Sal al gusto

### Preparación:

Vierta en una olla arrocera cuatro cucharadas de aceite de oliva, la cebolla, el chile dulce, las petits pois y deje cocinar por 3 minutos, luego coloque el arroz recién lavado, la mantequilla, la sal y el al caldo de pollo, deje cocinar hasta que este a dos minutos de reventar para colocarle las pechugas de pollo, la grasa, la cerveza negra y el azafrán.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(3) Sopa cerveza y cebolla**

### Ingredientes:

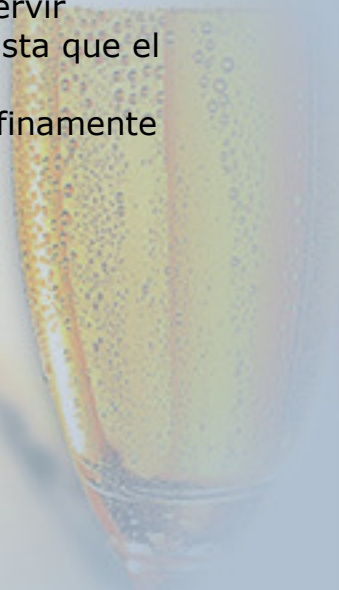
¼ Taza de aceite de oliva  
3 Cebollas grandes en rodajas finas  
6 tazas de caldo de pollo  
500 ml de cerveza Imperial  
Sal, pimienta y tomillo  
500 gr de queso mozzarella

### Preparación:

En una Olla grande calentar el aceite y añadir la cebolla. Agregar la sal, la pimienta y agregar la cerveza, dejar a fuego moderado hasta que la cebolla tome un color marrón claro y cocinar durante unos 15 minutos o hasta que la cebolla este muy suave. Agregar todos los demás ingredientes. Agregar un poco de vinagre y si se quiere unos trozos de pan horneado.

Colocar la sopa en recipientes pequeños dentro del horno para servir individualmente cubriéndolos con una capa de queso., Cocinar hasta que el queso se derrita y tome un color dorado.

Antes de servir agregar sobre el queso una pizca de perejil muy finamente picado.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(4) Sopa de cerveza con Salchichas.**

### Ingredientes:

1 litro de cerveza Imperial  
¼ de Kg de salchichas 100% carne de res  
1 taza de leche  
½ barra de mantequilla derretida y fría  
1 huevo  
4 cucharadas de harina  
1 pizca de canela en polvo  
1 pizca de jengibre en polvo  
1 limón  
1 cucharadita de azúcar  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

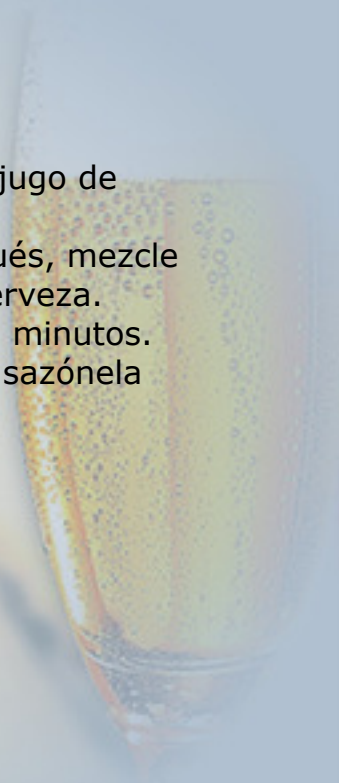
Vierta la cerveza en una olla y añada: azúcar, canela Jengibre y jugo de limón, deje hervir durante 5 minutos.

Aparte, hierva la leche para que no se corte con el líquido. Después, mezcle huevo, la mantequilla y la harina e intégreala de inmediato a la cerveza.

Revuelva todo muy bien a fuego medio; déjela hervir durante 10 minutos.

De inmediato, agregue en esta mezcla, la leche, las salchichas y sazónela con sal y pimienta.

Sírvala bien caliente.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(5) Sopa caliente de Cerveza**

### Ingredientes:

½ barra de mantequilla  
5 tazas de caldo de pollo  
½ taza de queso rallado Guda  
1 taza de cerveza Bavaria Rubia  
15 cebollitas mini (pueden ser de frasco)  
Sal al gusto

### Modo de preparar:

Lave las cebollitas, quíteles los rabos y fríalas en margarina durante unos 10 minutos.

Agregue la cerveza, el caldo de pollo y la sal; déjelo hervir durante 20 minutos.

Sírvala caliente y espolvoréela con el queso.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(6) Salmón a la cerveza**

### Ingredientes:

4 filetes de Salmón  
355 ml de Cerveza Imperial  
¼ litro de caldo de mariscos  
¼ de litro de crema dulce  
25 grs de mantequilla  
75 grs de pasta de tomate  
Sal y pimienta

### Preparación:

Hacer un caldo con verduras, luego colarlo y verter la cerveza. Llevar el líquido a un hervor muy suave. Introducir el salmón y dejar que se haga unos 12-a 15 minutos. Sacar el pescado y colocarlo en un plato tapado humedeciéndolo con un poco de líquido de la cocción mientras se hace la salsa. Agregar la crema al caldo en el que hemos cocido el pescado, la mantequilla, la sal y la pimienta, hasta reducirla y obtener una salsa. Añadir la pasta de tomate y dejar cocinar un poco más. Servir el salmón acompañado de la salsa.

Acompañe este plato con vegetales en miniatura y arroz blanco.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(7)Pescado frito con cerveza**

### Ingredientes:

¾ kg de Corvina  
1 huevo  
355 ml de Pilsen  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 ¼ tazas de harina  
¼ cucharada de pimienta negra molida  
Sal, aceite de oliva para freír.

### Preparación:

Cortar el pescado en trozos, envolver en el huevo batido, la cerveza y dos cucharadas de aceite. En un recipiente cubra poco a poco cada trozo de pescado con harina y las especies hasta que queden totalmente cubiertos. Calentar el aceite en un sartén, colocar los trozos de pescado en el aceite caliente y freír hasta que las piezas estén bien cocinadas.

Acompañar con verduras en mantequilla y arroz blanco.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(8) Pescado Frito a la Imperial**

### Ingredientes:

¾ Kg de corvina sin piel  
1 huevo  
355 ml de cerveza Imperial  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 ¼ de tazas de harina  
¼ cucharada de nuez moscada  
Una pizca de pimienta negra molida  
Sal  
Aceite de oliva para freír

### Preparación:

Cortar el pescado en trozos de unos 3cm  
En un recipiente mezclar el huevo, la cerveza y dos cucharadas de aceite de oliva.  
Añadir poco a poco la harina y las especias hasta que quede mezclado y suave.  
Calentar aceite en una sartén, introducir cada trozo de pescado en la mezcla dejando que escurra la masa sobrante y freír hasta que las piezas estén doradas  
(Aproximadamente de 5 a 7 minutos), Y listo.....



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(9) Pescado entero con cerveza**

### Ingredientes:

1 pescado entero de 500 gramos  
50 gramos de mantequilla  
1 ramas de apio  
355 ml de cerveza Pilsen  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Limpie el pescado y prepárelo para cocinarlo con sal y pimienta.  
Luego corte el apio en finas láminas  
Coloque el apio en un pirex, coloque encima el pescado y báñelo en cerveza Pilsen y cúbralo con pequeños trozos de mantequilla.  
Tápelo con plástico transparente agujereado y déjelo cocer en el horno todo durante 6 minutos, dando la vuelta al pescado a mitad de la cocción.

Déjelo reposar 4 minutos y sírvalo.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (10) Camarones negros

### Ingredientes:

16 camarones jumbo  
355 ml de Bavaria dark  
2 huevos  
2 claras de huevo  
1 cucharadita de p prika  
2 cucharaditas de perejil picado  
2 tazas de harina  
2 cucharadas de harina  
2 cucharadas de aceite  
1 cucharadita de sal

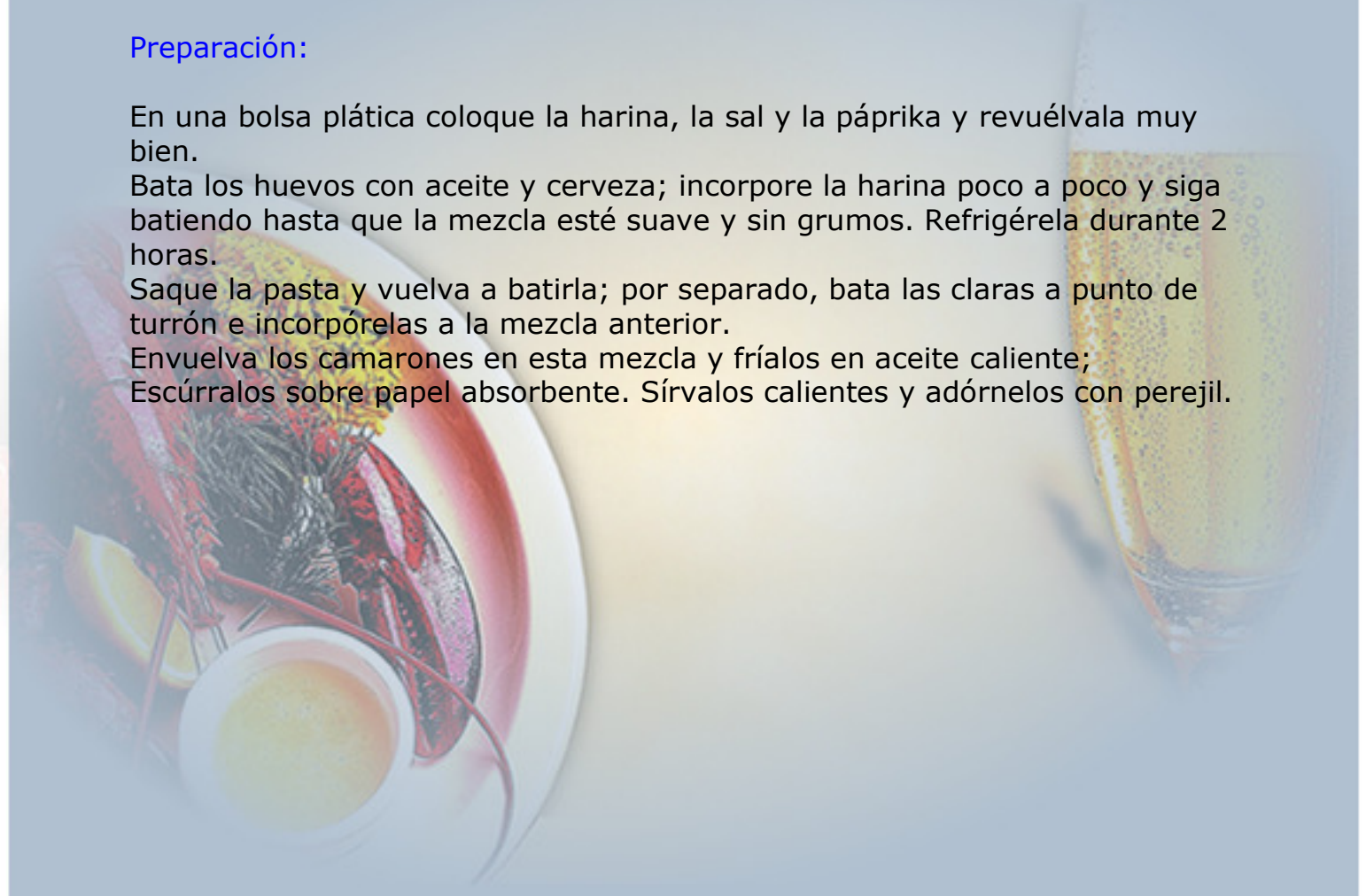
### Preparación:

En una bolsa plástica coloque la harina, la sal y la p prika y revu lvala muy bien.

Bata los huevos con aceite y cerveza; incorpore la harina poco a poco y siga batiendo hasta que la mezcla est  suave y sin grumos. Refrig rela durante 2 horas.

Saque la pasta y vuelva a batirla; por separado, bata las claras a punto de turrón e incorp relas a la mezcla anterior.

Envuelva los camarones en esta mezcla y fríalos en aceite caliente; Esc rralos sobre papel absorbente. Sírvalos calientes y ad rnelos con perejil.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(11) Camarones cerveceros**

### Ingredientes:

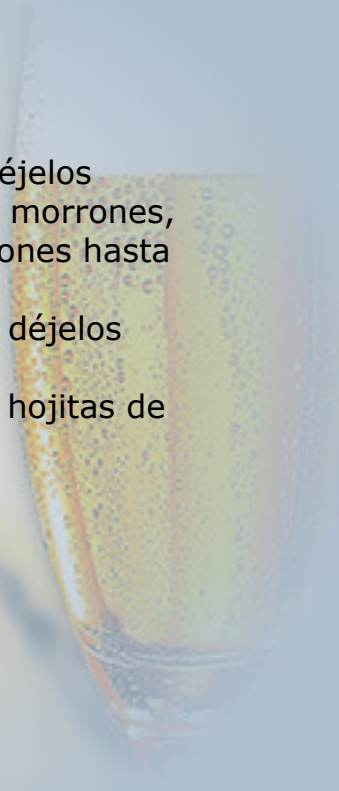
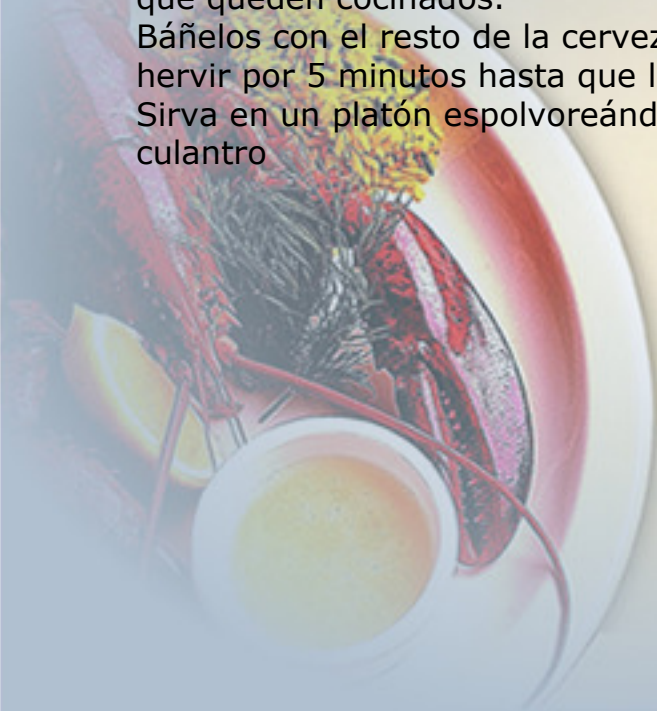
¾ de kg de camarones medianos, pelados  
1 diente de ajo  
10 chiles verdes, picados  
355 ml de cerveza Bavaria rubia  
½ taza de ajonjolí tostado  
10 ramas de culantro  
1 cebolla mediana muy finamente cortada  
1 taza de aceite de oliva  
2 chiles morrones picados  
Salsa inglesa  
Sal y pimienta (al gusto).

### Preparación:

Coloque los camarones en un tazón grande con sal y pimienta, déjelos adobar en media cerveza. En un sartén fría la cebolla, ajo, chiles morrones, unas hojas de culantro y el chile dulce verde; agregue los camarones hasta que queden cocinados.

Báñelos con el resto de la cerveza y unas gotas de salsa inglesa, déjelos hervir por 5 minutos hasta que la cerveza se evapore.

Sirva en un platón espolvoreándolos con el ajonjolí y adorne con hojitas de culantro



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(12) Camarones empanizados con cerveza**

### Ingredientes:

355 ml Cerveza Pilsen  
Harina preparada para hotcakes  
1 kilo de camarones grandes frescos  
½ litro de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Mezcle la cerveza con la harina necesaria para formar una pasta cremosa y medianamente espesa, sazónela con sal y un poco de pimienta. Pele los camarones crudos y ábralos por el lomo, quíteles la parte negra que tienen en el interior hasta que queden bien limpios y extiéndalos. Métalos en la pasta procurando que queden bien cubiertos; fríalos en el aceite bien caliente hasta que doren.

Sírvalos acompañados de puré de papas y ensalada verde



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(13) Camarones fritos en Cerveza**

### Ingredientes:

250 g de harina  
1 kg de camarones  
1 litro de cerveza imperial  
3 huevos  
1 limón  
½ litro de aceite  
Sal y Pimienta (al gusto)

### Preparación:

Limpie los camarones y déjeles la colita.  
Sazone con sal, Pimienta y limón. Coloque la harina en un recipiente, agregue la cerveza para hacer una pasta como para hotcakes. Agregue los huevos y mezcle. Cubra los camarones con la pasta y fría. Sírvalos calientes.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(14) Langostinos con Cerveza**

### Ingredientes:

15 langostinos limpios y enteros  
1 taza harina  
200ml de cerveza Imperial  
¼ tasa de consomé de camarón  
Sal y pimienta

### Preparación:

En un tazón mezcle la harina la cerveza el consomé la sal y la pimienta, cuando logre una pasta consistente introduzca los langostinos hasta que estos queden muy bien cubiertos, fríalos en un sartén con aceite vegetal hasta que dore la mezcla.

Sírvalos en pinchos de madera.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(15) Langostinos a la parrilla**

### Ingredientes:

½ kilo de langostinos limpios  
½ taza de aceite de oliva  
500 ml de cerveza Imperial  
4 dientes de ajo machacados  
¼ taza de cebolla picada muy fina  
10 hojas de albahaca  
Tabasco (opcional)

### Preparación:

Colocar los langostinos en un recipiente con la cerveza, el jugo de limón, el ajo, la albahaca y el tabasco (opcional).dejar reposar en el refrigerador durante 6 a 8 horas, luego atravesar los langostinos con pinchos para asar colocándoles en el medio de cada langostino trozos de chile dulce y cebolla. Cocinar hasta que los langostinos estén de color blanco y unos poquitos dorados.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(16) Chuletas de cerdo al estilo alemán**

### Ingredientes:

1 cebolla mediana  
½ libra de hongos  
¼ taza de harina  
1 1/2 cucharadita de tomillo  
½ cucharadita de sal  
¼ de cucharadita de pimienta  
4 chuletas de cerdo  
1 cucharadita de aceite de oliva  
2 dientes de ajo majados  
355 ml de cerveza Bavaria dark  
½ taza de caldo de pollo

### Preparación:

Pique la cebolla finamente; los hongos, si son muy pequeños déjelos enteros;

Si son grandes pártalos por la mitad.

En una bolsa de plástico combine la harina; 1/2 cucharadita de tomillo, sal, y pimienta, agite la bolsa para que los ingredientes se mezclen muy bien.

Introduzca las chuletas en la bolsa para que se cubran ligeramente.

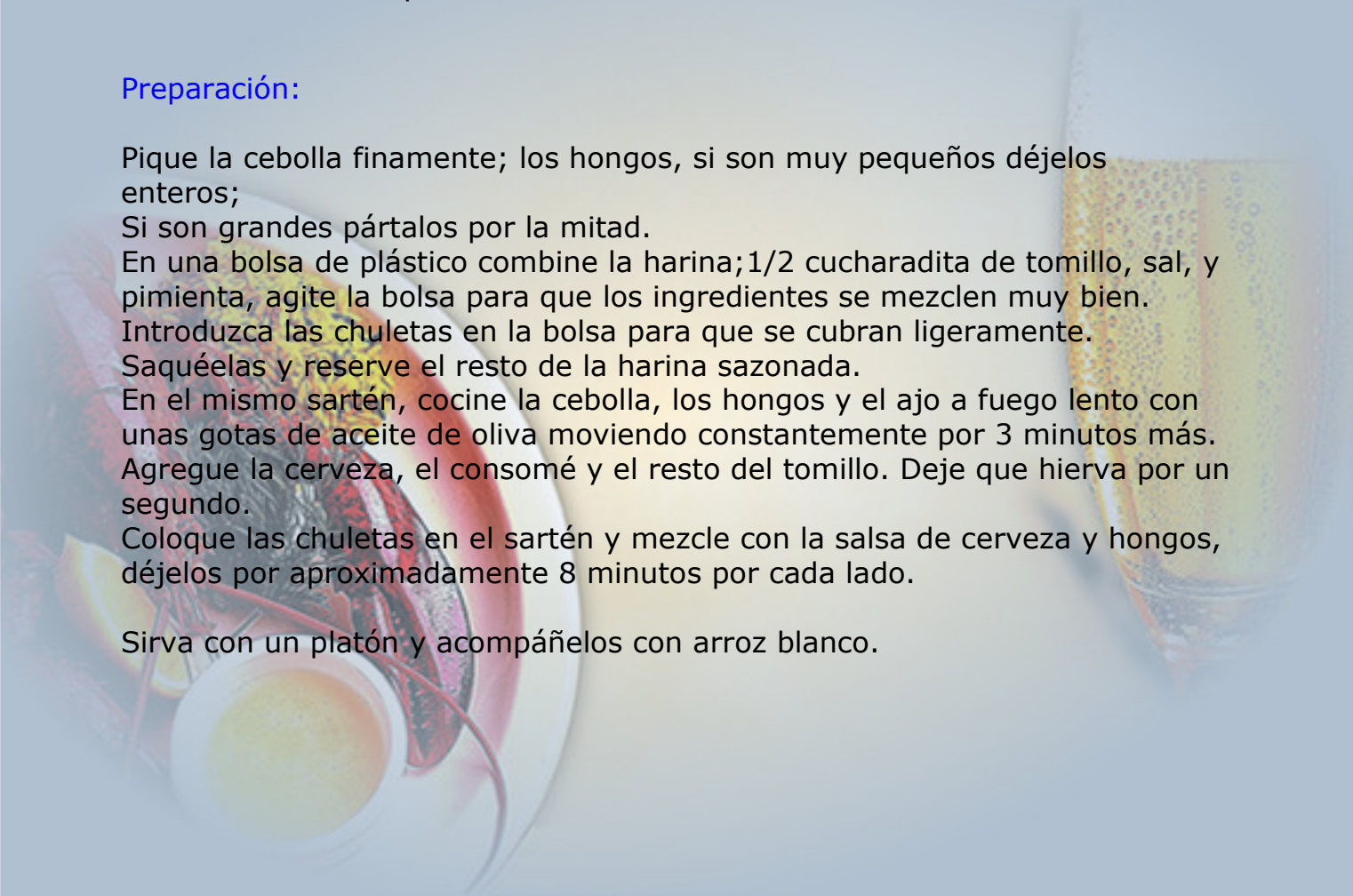
Saquéelas y reserve el resto de la harina sazonada.

En el mismo sartén, cocine la cebolla, los hongos y el ajo a fuego lento con unas gotas de aceite de oliva moviendo constantemente por 3 minutos más.

Agregue la cerveza, el consomé y el resto del tomillo. Deje que hierva por un segundo.

Coloque las chuletas en el sartén y mezcle con la salsa de cerveza y hongos, déjelos por aproximadamente 8 minutos por cada lado.

Sirva con un platón y acompañelos con arroz blanco.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(17) Lomito de cerdo Cervecero**

### Ingredientes:

4 Cortes de lomito de cerdo  
2 Cervezas Bavaria rubia  
4 Cucharadas de miel  
4 Cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

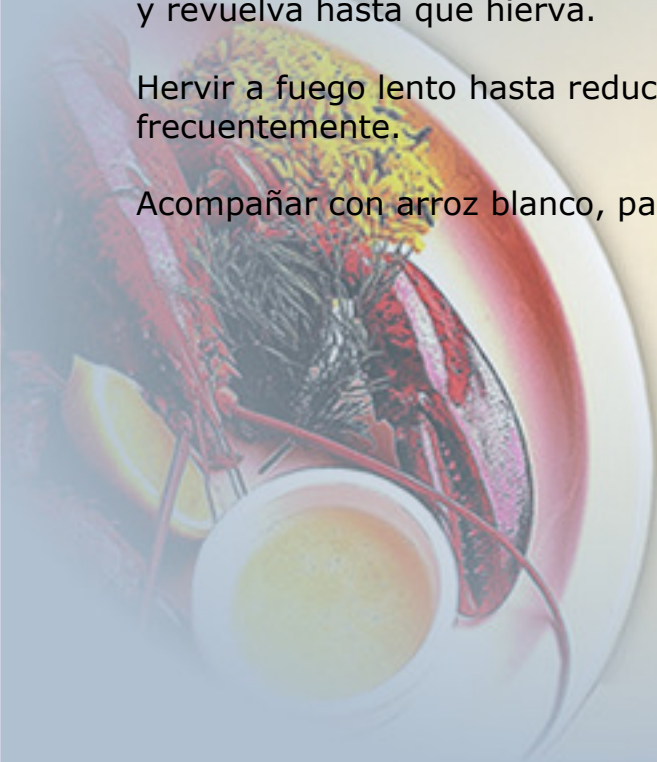
Caliente un sartén profundo con aceite de oliva dore los lomitos de cerdo, condimentados previamente con la sal y la pimienta en forma pareja.

Deje cocinar por 4 minutos cada lado de la carne en forma pareja, agregue la cerveza  
(Cubra la carne con cerveza solo hasta la mitad).

Deje hervir y retirar la espuma que se forma, seguidamente agregue la miel y revuelva hasta que hierva.

Hervir a fuego lento hasta reducir la salsa girando los lomitos frecuentemente.

Acompañar con arroz blanco, papas, ensalada etc.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## 18) Pierna de cerdo con cerveza

### Ingredientes:

1 pierna de cerdo mediana (aprox. 3 kg)  
1 ¼ kg de papas pequeñas de presentación.  
1 Cebolla mediana  
500 ml de cerveza Bavaria rubia  
5 Dientes de ajo  
½ kg de zanahorias pequeñas de presentación  
¼ kg de cebollas pequeñas de presentación  
1taza de consomé de res  
¾ de barra de mantequilla  
Aceite de oliva al gusto  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

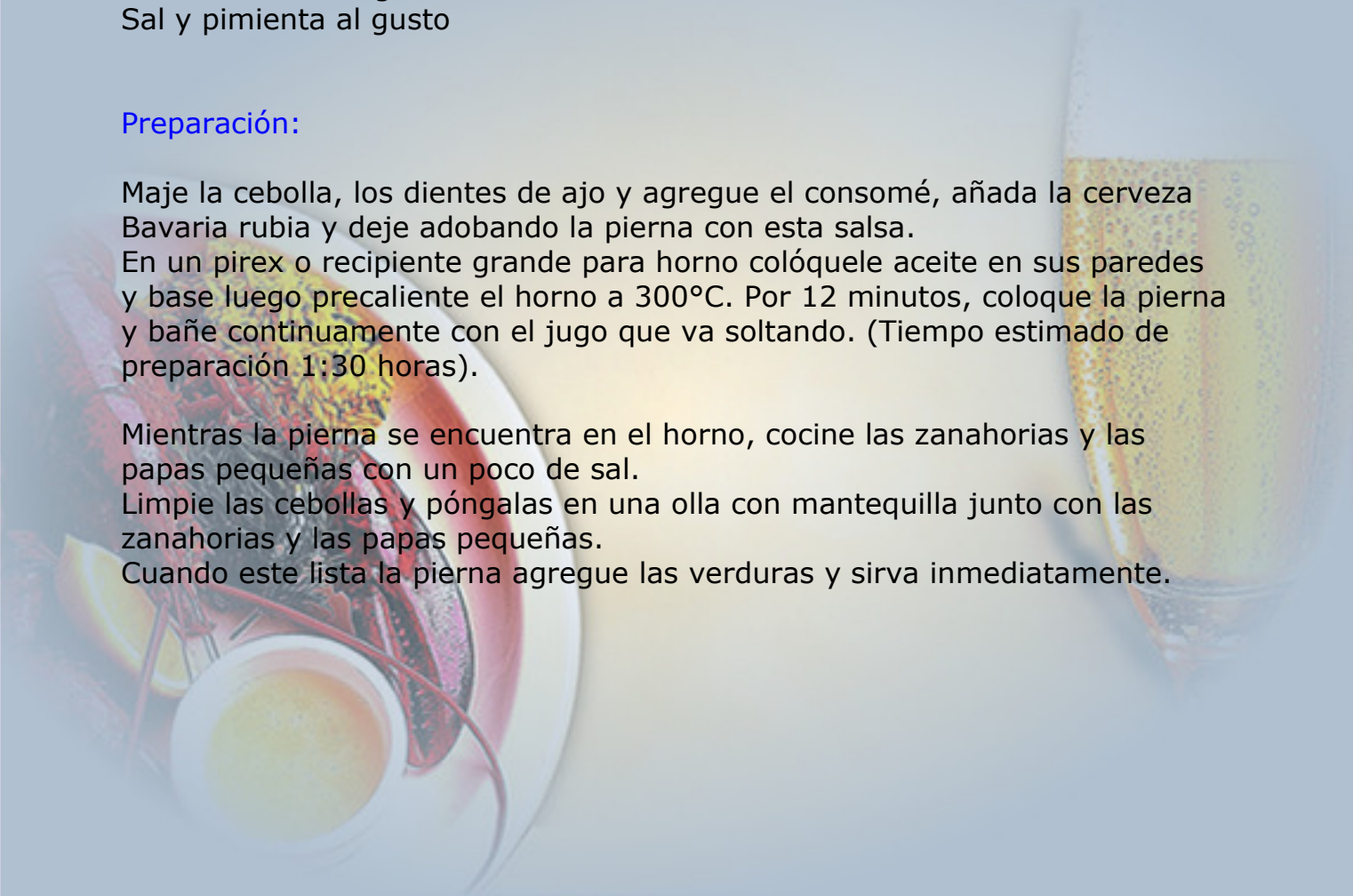
Maje la cebolla, los dientes de ajo y agregue el consomé, añada la cerveza Bavaria rubia y deje adobando la pierna con esta salsa.

En un pirex o recipiente grande para horno colóquele aceite en sus paredes y base luego precaliente el horno a 300°C. Por 12 minutos, coloque la pierna y bañe continuamente con el jugo que va soltando. (Tiempo estimado de preparación 1:30 horas).

Mientras la pierna se encuentra en el horno, cocine las zanahorias y las papas pequeñas con un poco de sal.

Limpie las cebollas y póngalas en una olla con mantequilla junto con las zanahorias y las papas pequeñas.

Cuando este lista la pierna agregue las verduras y sirva inmediatamente.



# Recetario Cervecerero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(19) Chorizo a la cerveza**

### **Ingredientes:**

3 chorizos parrilleros más o menos 200 grs.

1 cebolla

1 chile dulce

½ barrita de Margarina

200ml cerveza Imperial

### **PREPARACION:**

Cortar en Rodajas no muy finas los chorizos, seguidamente derretir la margarina en fuego moderado (ojo que la margarina enseguida se quema si uno se descuida),agregar los chorizos junto con rodajas de cebolla y chile dulce,dejar dorar y echar la cerveza, es más práctico cocinar en una ollita honda, porque hay que tapar y dejar hervir hasta que el chorizo de el punto, como después de cocido queda un jugo muy aguado, antes de sacar del fuego puede espesarlo con maicena, una vez servido los chorizos en el plato decorar por encima con la salsita que quedó. Puedes usar un poquito de sal y pimienta. Servir preferiblemente con arroz blanco.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(20) Filete de cerdo con ciruelas y pasas**

Dejar en remojo las ciruelas: 1 Noche  
Cocción De Las Ciruelas Pasas: 20 Minutos  
Cocción Del Filete: De 1 ¼ A 1 ½ Hora

### **Ingredientes:**

1 Filete de cerdo de 800 o 900 grs  
500 grs. De ciruelas pasas  
1 Cebolla, 1 zanahoria  
Tomillo y laurel  
200ml de cerveza Heineken  
250 ml de crema dulce  
1 cucharada de aceite  
Sal y pimienta

### **Preparación:**

El día anterior por la tarde, lavar las ciruelas pasas y ponerlas en remojo en una ensaladera grande llena de agua fría

Al día siguiente, encender el horno a temperatura elevada (250°)

Poner el filete de cerdo en un plato hondo, salpimentarlo, rociarlo con una cucharada de aceite.

Meterlo en el horno y darle vuelta a menudo mientras cuece

Pelar la cebolla y la zanahoria, lavarlas y cortarlas en juliana.

Escurrir las ciruelas pasas, ponerlas en una cazuela, rociar con la cerveza, y cubrirlas que sobrepase 2 centímetros el nivel de las ciruelas, salar, ponerlas a cocer de manera que hierva ligeramente y tapado durante 20 minutos, las ciruelas pasas deben quedar algo consistentes.

En cuanto el filete de cerdo haya tomado color, añadir las hortalizas.

Escurrir las ciruelas pasas (guardar su jugo de cocción) deshuesar las ciruelas pasas, ponerlas aparte en un plato.

Una vez bien coloreadas las hortalizas, sacar el jugo de cocción de la carne, añadir un cuarto de litro de jugo de cocción de las ciruelas con el de la carne, así como el tomillo y el laurel, dejar que termine la cocción rociando a menudo con el jugo preparado.

Una olla colocar la crema dulce, el sobrante del jugo de las pasas y el jugo de la carne, agregar las pasas y cocinar la salsa durante 3 minutos a fuego alto.

Una vez cocido el filete, colocarlo en una fuente de servir, mantenerla caliente a la entrada del horno.

Cubrir el filete con esta salsa, colocar las ciruelas

Servir muy caliente.

# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

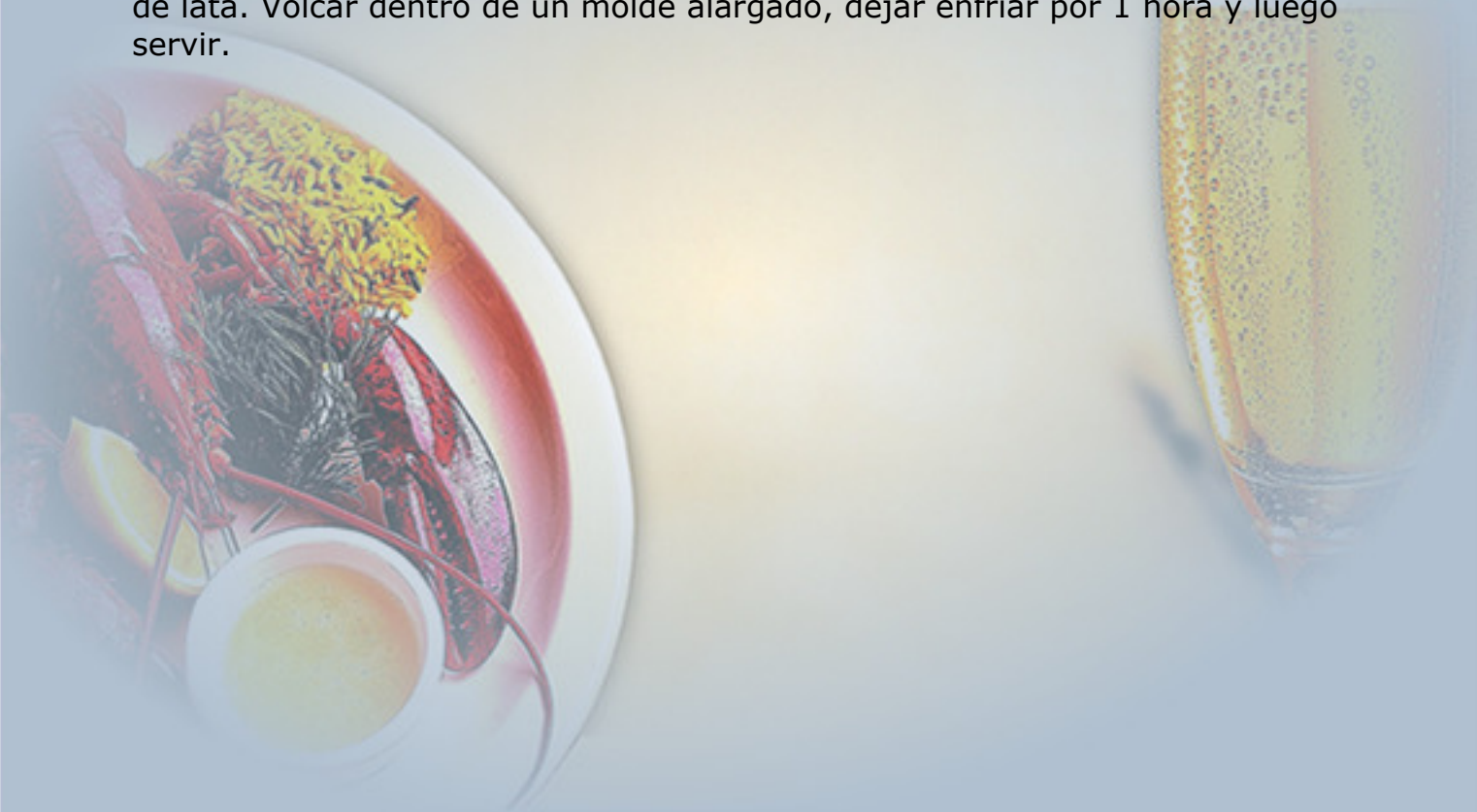
## **(21) Paté de hígado con cerveza**

### Ingredientes:

1 ¼ kg de hígado de cerdo  
1 cebolla grande picada  
6 huevos duros picaditos  
200 gr de aceitunas verdes descarozados y picadas  
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto  
125ml de cerveza Bavaria dark

### Preparación:

Cortar el hígado en trozos de 1 ½ cm de espesor y asarlos a la parrilla, bien sazonados. Dejar enfriar y cortar en trocitos, quitándoles la piel y toda dureza o nervio. Pasar solo una vez por la máquina de picar y luego con la cebolla, los huevos y las aceitunas. Repetir la operación hasta obtener una pasta bien liviana. Colocar en un tazón, condimentar, agregarla cerveza Bavaria. Mezclar bien y añadir aceite hasta obtener una pasta como el paté de lata. Volcar dentro de un molde alargado, dejar enfriar por 1 hora y luego servir.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

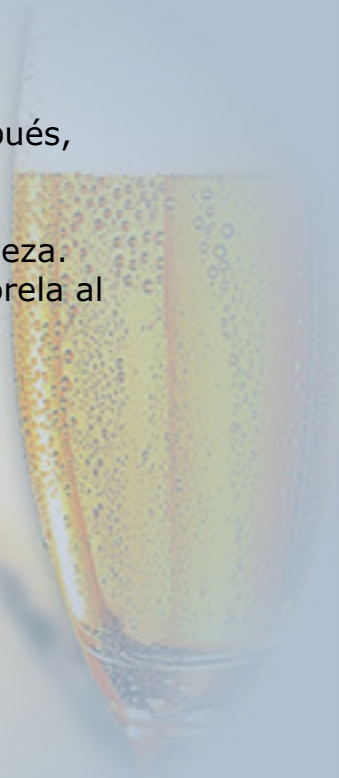
## **(22) Jamón con cerveza**

### Ingredientes:

500gs de jamón de cerdo  
1 chile morrón  
½ cebolla mediana  
1 diente de ajo  
1 cucharada sopera de salsa de soya  
250 ml de cerveza Pilsen  
1 tira de jengibre (pequeña)  
2 cucharadas de fécula de maíz  
Aceite de oliva (el necesario)  
Sal y pimienta (al gusto.)

### Preparación:

Fría en aceite el ajo y la rama de jengibre hasta que doren. Después, agregue la cebolla y el chile morrón en rajitas. Incorpore el jamón y la salsa de soya. Cuando la cebolla esté cristalizada, agréguele la mitad de la cerveza. Disuelva la fécula de maíz con la otra mitad de cerveza e incorpórela al jamón moviendo hasta que se cueza. Sírvalo caliente, puede acompañarlo con arroz blanco.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(23) Lechón adobado con cerveza**

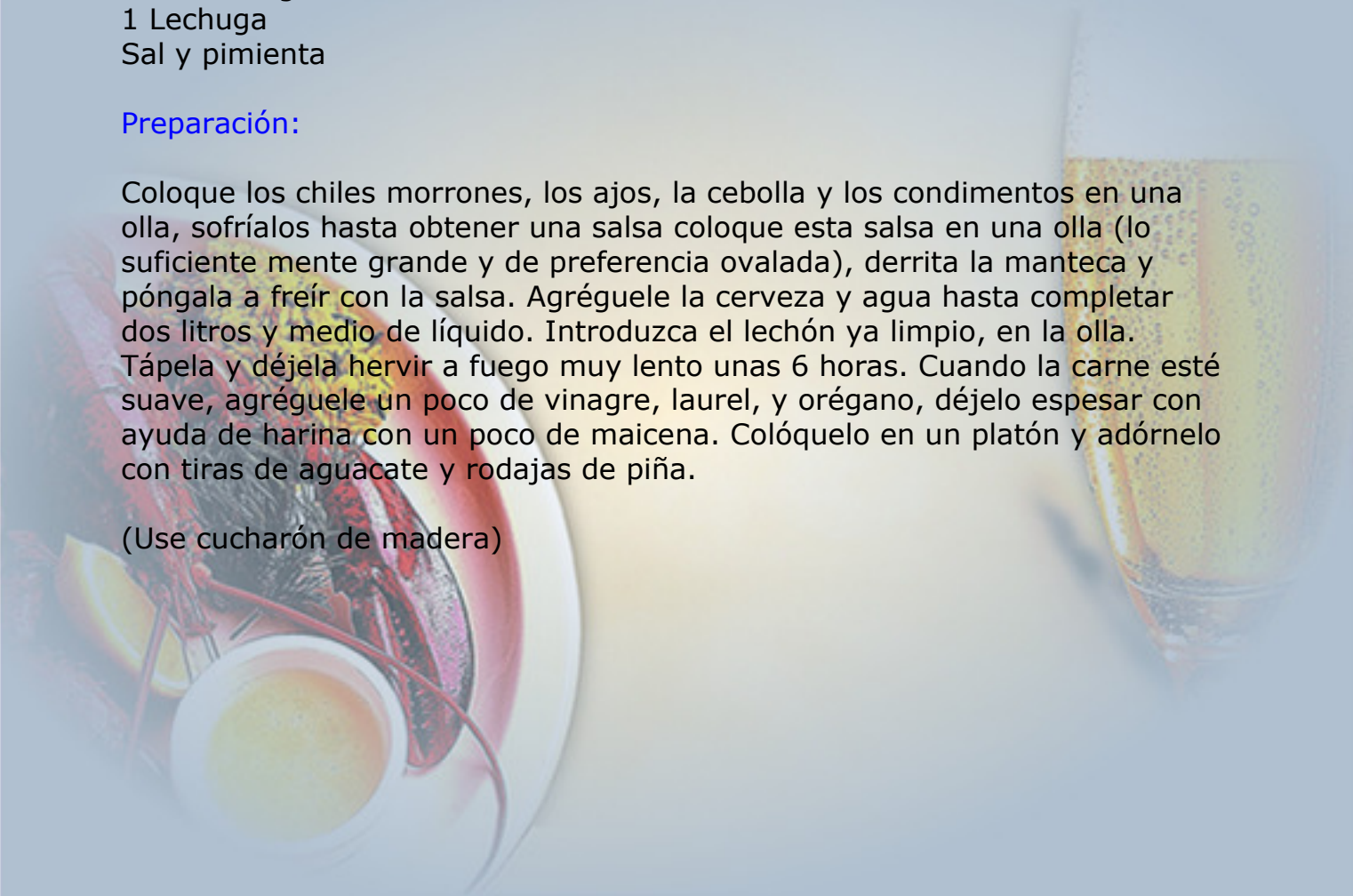
### **Ingredientes:**

1 Lechón pequeño 4 kg  
10 Chiles dulces grandes  
2 dientes de ajo  
4 Cucharadas e Vinagre  
1 lata de piña en conserva de rodajas.  
3 Aguacates  
1 Litro Imperial  
1 ½ de agua  
50g de Manteca de cerdo  
Orégano, Laurel y comino  
3 Cebollas grandes  
1 Lechuga  
Sal y pimienta

### **Preparación:**

Coloque los chiles morrones, los ajos, la cebolla y los condimentos en una olla, sofríalos hasta obtener una salsa coloque esta salsa en una olla (lo suficiente mente grande y de preferencia ovalada), derrita la manteca y póngala a freír con la salsa. Agréguele la cerveza y agua hasta completar dos litros y medio de líquido. Introduzca el lechón ya limpio, en la olla. Tápela y déjela hervir a fuego muy lento unas 6 horas. Cuando la carne esté suave, agréguele un poco de vinagre, laurel, y orégano, déjelo espesar con ayuda de harina con un poco de maicena. Colóquelo en un platón y adórnelo con tiras de aguacate y rodajas de piña.

(Use cucharón de madera)



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (24) Cerdo en cerveza

### Ingredientes:

1kg de posta de cerdo en trocitos  
400 ml de cerveza Rock ice  
200 g de chile morrón  
1 cebolla grande  
200 g de chile dulce verde  
4 dientes de ajo  
½ cucharadita de consomé de pollo  
4 cucharadas de manteca de cerdo  
Sal y pimienta (al gusto).

### Preparación:

Cocine hasta cristalizar la cebolla y el ajo en la manteca de cerdo; mezclamos con el chile dulce, chiles morrones y el consomé. En la misma grasa, fría la carne a fuego medio hasta que esté casi dorada; vierta la salsa y déjela freír. Agregue sal y pimienta. Vierta la cerveza lentamente y cocine hasta que la carne este suave.

Sirva acompañada de Arroz blanco y verduras pequeñas.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(25) Pierna de cerdo en cerveza y vino blanco**

### **Ingredientes:**

1 pierna de cerdo de unos 4kg

¼ de jamón serrano

200 ml de vino blanco seco

1 Cucharada de sal gruesa

1 litro de cerveza Imperial

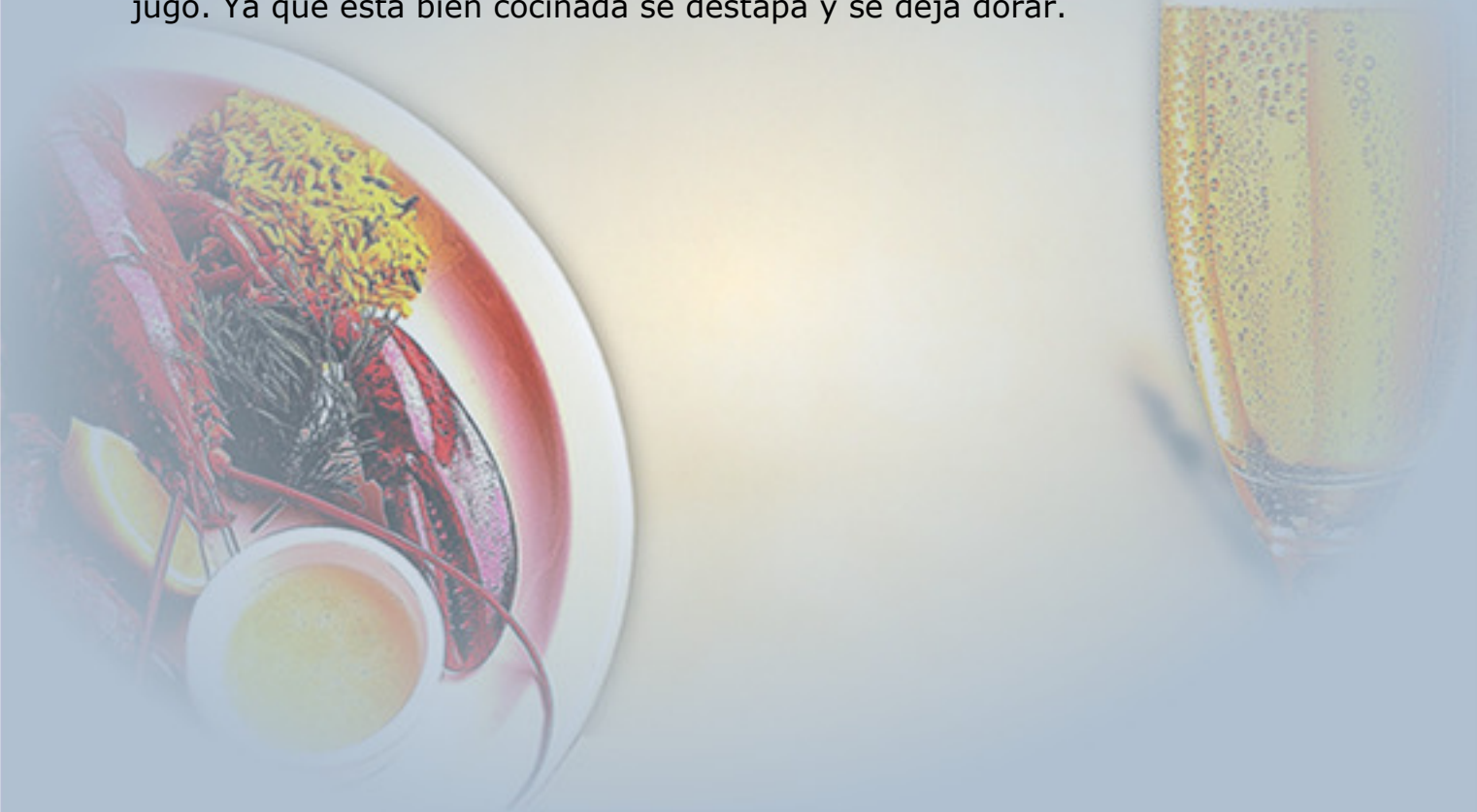
Clavo de olor, Pimienta, sal de cebolla, sal de ajo, Nuez moscada.

Hojas de Laurel

Sal (al gusto).

### **Preparación:**

La pierna bien limpia se deja adobar en una olla o cacerola grande combinando todos los ingredientes durante 3 días en el refrigerador procurando bañarla constantemente en esta salsa. Se hornea a fuego medio, se cubre en papel aluminio, volteándola constantemente y bañándola con su jugo. Ya que esta bien cocinada se destapa y se deja dorar.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(26) Costillas de cerdo con chiles morrones**

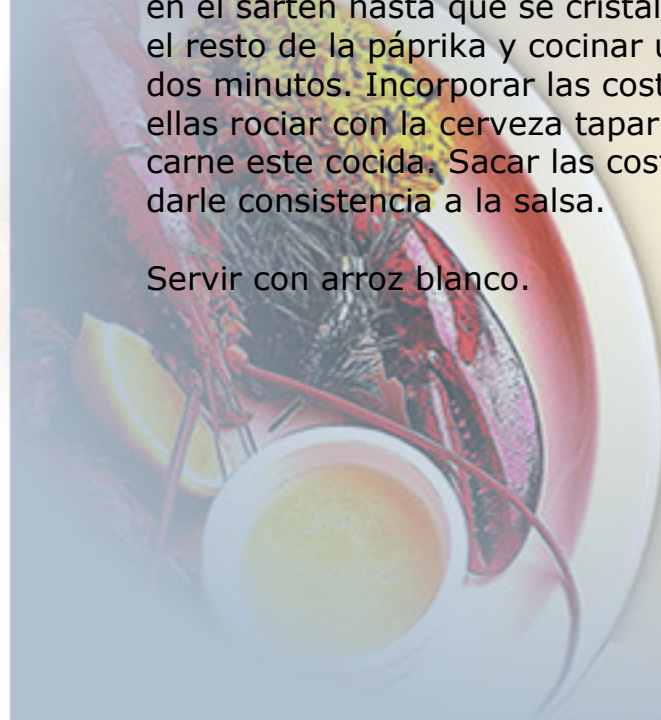
### Ingredientes:

4 costillas de cerdo  
1 cucharada de mostaza dijon  
2 cucharadas de p prika  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla mediana cortada en tiritas finas  
2 dientes de ajo machacados  
2 chiles morrones cortados en tiritas  
1 tomate maduro  
355 ml de Imperial  
Tomillo, albahaca, sal y pimienta  
15 gr Maicena

### Preparación:

Salpimentar las costillas, untarlas con mostaza y espolvorear las hierbas y la mitad de la p prika. Dorar las costillas en un sartén a fuego fuerte durante unos minutos a cada lado. Sacar y apartar. Bajar el fuego y saltear la cebolla en el sartén hasta que se cristalice durante unos 5 minutos. Añadir el ajo y el resto de la p prika y cocinar un minuto. Añadir el chile morrón y saltear dos minutos. Incorporar las costillas y poner las rodajas de tomate sobre ellas rociar con la cerveza tapar y cocinar durante 45 minutos o hasta que la carne este cocida. Sacar las costillas y agregar un poco de maicena para darle consistencia a la salsa.

Servir con arroz blanco.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (27) Albóndigas con salsa de cerveza

### Ingredientes:

3/4 de carne picada  
2 huevos  
3 Cucharadas de queso rallado  
2 Dientes de ajo  
1 Cucharada de Perejil  
Sal Pimienta y nuez moscada al gusto  
1taza Harina

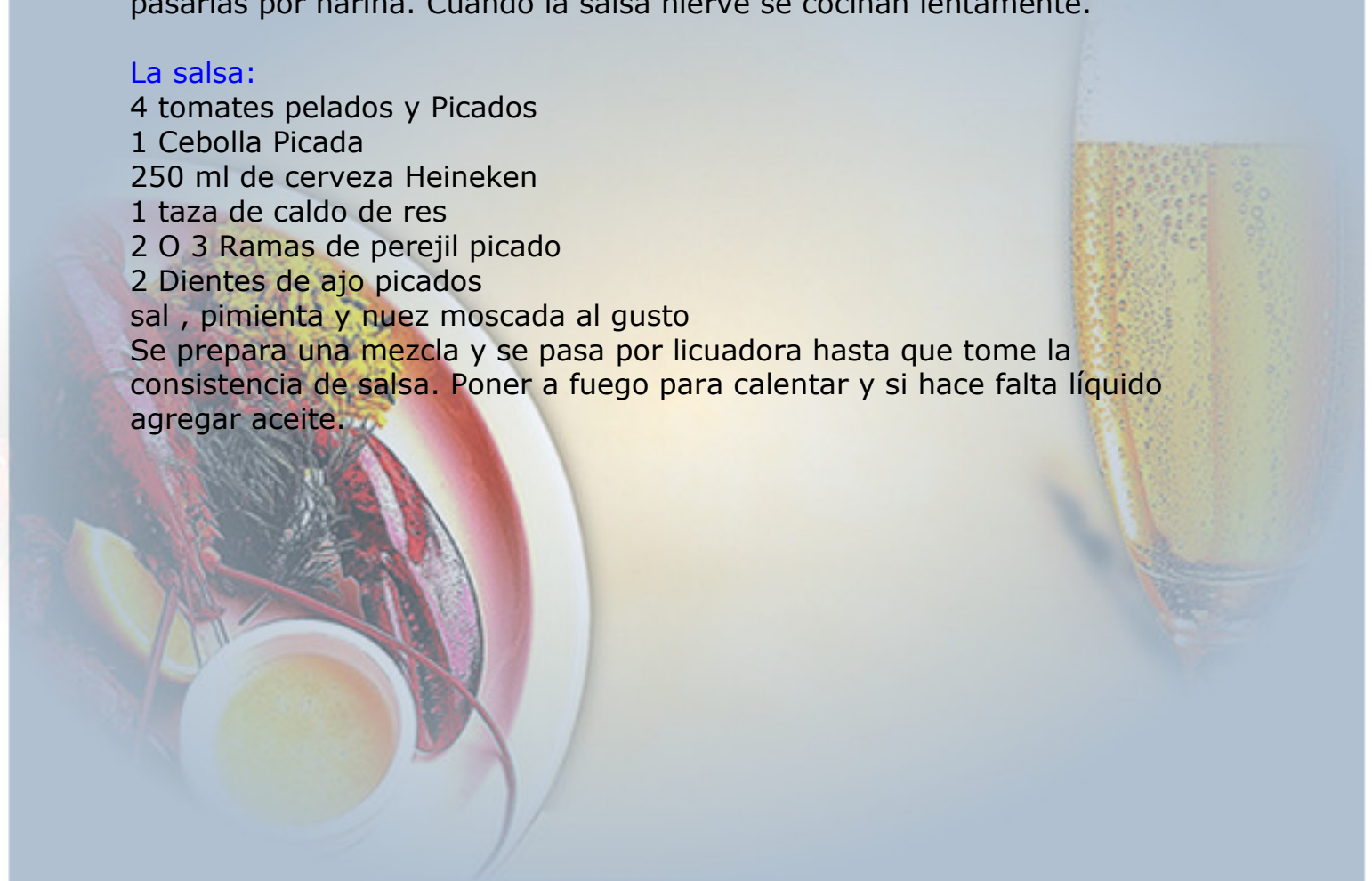
### Preparación:

Mezclar la carne con los huevos el queso y los dientes de ajo picaditos, el perejil picado, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Hacer las albóndigas y pasarlas por harina. Cuando la salsa hierve se cocinan lentamente.

### La salsa:

4 tomates pelados y Picados  
1 Cebolla Picada  
250 ml de cerveza Heineken  
1 taza de caldo de res  
2 O 3 Ramas de perejil picado  
2 Dientes de ajo picados  
sal , pimienta y nuez moscada al gusto

Se prepara una mezcla y se pasa por licuadora hasta que tome la consistencia de salsa. Poner a fuego para calentar y si hace falta líquido agregar aceite.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(28) Arrollado de carne con cerveza**

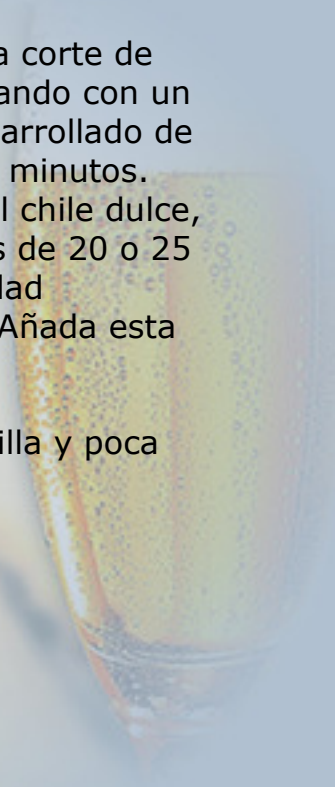
### Ingredientes:

1 kg de carne para milanesa (cortes delgados)  
1 Paquete de ciruelas secas  
200 gramos de jamón cosido o crudo  
355 ml de cerveza Bavaria Light  
1 Cebolla grande  
1 Chile dulce  
4 Manzanas verdes  
7 cucharadas de aceite de oliva

### Preparación:

Precalentar el horno a 300g°, Colocar en un pirex engrasado cada corte de carne con una rodaja de jamón y una ciruela, luego arrolle sujetando con un palillo de madera, luego, con una brocha barnice muy bien cada arrollado de carne e introduzca el pirex al horno y cocine la carne durante 15 minutos. Luego fría en un sartén caliente con aceite de oliva la cebolla y el chile dulce, cuando estén transparentes, agregar la cerveza y tapar, después de 20 o 25 minutos agregar las manzanas cortadas en tajadas finas y cantidad necesaria de ciruelas, cocinar hasta que se suavice la manzana. Añada esta salsa a la carne y déjela en el horno durante 5 minutos y listo..

Acompañar con puré de papas y verduras hervidas con mantequilla y poca sal.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(29) Medallones de lomo a la Cerveza**

### Ingredientes:

6 medallones de lomo de res  
1 litro de cerveza Bavaria dark  
6 Rebanadas de tocino  
1 taza de hongos rebanados  
6 Chiles morrones  
3 tazas de frijoles refritos  
50gs de mantequilla  
Aceite de oliva (necesario)  
Sal y Pimienta (al gusto)

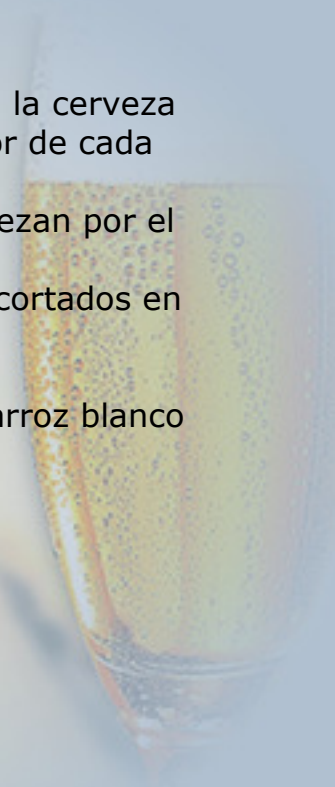
### Preparación:

Ponga a marinar los medallones de 70Gs aproximadamente), en la cerveza durante 2 horas. Luego, ponga una rebanada de tocino alrededor de cada filete y sazónelo con pimienta y sal.

Fría los medallones durante 4 minutos, voltéelos para que se cuezan por el otro lado, durante el mismo tiempo. Manténgalos calientes.

Fría los hongos en la mantequilla y hornee los chiles morrones, cortados en tiras con sal y pimienta. Cubra los medallones con los hongos.

Sírvalos bien calientes y acompañelos con los chiles morrones, arroz blanco y frijoles refritos.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (30) Pinchos Cerveceros

### Ingredientes:

½ kg de lomo de res, bien madura.  
175 g de tocineta  
2 chiles dulce amarillo  
3 cucharadas de aceite  
3 hilos de azafrán  
½ vaso pequeño de jugo de limón  
1 cebolla mediana picada finamente  
4 dientes de ajo  
355ml de cerveza Rock Ice  
Sal y pimienta al gusto  
6 papas grandes  
60 g de mantequilla  
2 cucharadas de perejil  
½ taza de natilla

### Preparación:

Lave las papas, séquelas e introduzca en el horno, precalentado a 220°C, 45 minutos, hasta que estén azadas.

Suavice ligeramente la mantequilla, mézclela con el perejil, sazone con sal y pimienta e introduzca en el refrigerador, hasta el momento de servir.

Caliente una cucharada de aceite de oliva en una sartén, y cocine la tocineta por unos minutos, hasta que esté dorada (guarde la grasa que suelta la tocineta).

Mezcle la cebolla, chile dulce amarillo, limón, los dientes de ajo cortados en láminas, cerveza, la grasa de la tocineta, sal y pimienta. Añada la carne cortada en cubitos parejos, cúbralo todo y colóquelo en el refrigerador durante 6u8 horas.

Saque la carne adobada y prepare los pinchos alternando los dados de carne, la tocineta, el chile dulce, la cebolla, las láminas de ajo. Caliente tres cucharadas de cerveza y añádale los hilos de azafrán rociando las brochetas con esta mezcla y hágalas a la barbacoa o en un grill.

Sirva los pinchos acompañados con las papas bañadas con la mezcla de, mantequilla o natilla según su preferencia.

# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(31) Filetes de res con cerveza**

### Ingredientes:

6 Filetes de (bolita, lomo o de punta de solomo).  
355 ml de cerveza Pilsen  
½ cebolla rebanada  
1 cucharada sopera de puré de tomate  
1 cucharada sopera de harina de trigo  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta (al gusto)

### Preparación:

Condimente con sal y pimienta los filetes y fríalos hasta que doren un poco.

Mezcle la cerveza con las rebanadas de cebolla, la pasta de tomate, la harina y una taza de agua. Agregue esta mezcla a la carne, tape la sartén y cocine durante media hora.  
Sírvasse bien caliente.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(32) Carne Asada con Cerveza**

### **Ingredientes:**

4 kg de carne de lomo de res  
10 naranjas agrias bien jugosas  
355 ml de cerveza Rock Ice  
2 Kg de cebollitas de rabo.  
2 chiles dulces  
Sal y pimienta.

### **Preparación:**

Prepare la parrilla bien caliente y coloque las cebollas y los chiles dulces. Estando la parrilla en su punto coloque la carne cortada en tiras gruesas previamente preparada con sal y pimienta. Luego remoje la carne con el jugo de las naranjas y la cerveza. Coloque la carne en la parrilla y sírvala acompañándola con frijoles refritos, guacamol, tortillas y pico de gallo.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(33) Pastel de carne y papas**

### **Ingredientes:**

2 paquetes de puré de papas (preparado sin mucho líquido debe quedar sólido) o puré de papas natural igual cantidad.

1/2 kg Posta de res punta de solomo picado

1/2 kg Carne de cerdo magra picada

200 grs de tocino ahumado picado

1 cebolla grande

1 chile dulce picado

150 ml de cerveza Rock Ice

2 dientes de ajo

sal, aceite y paprika.

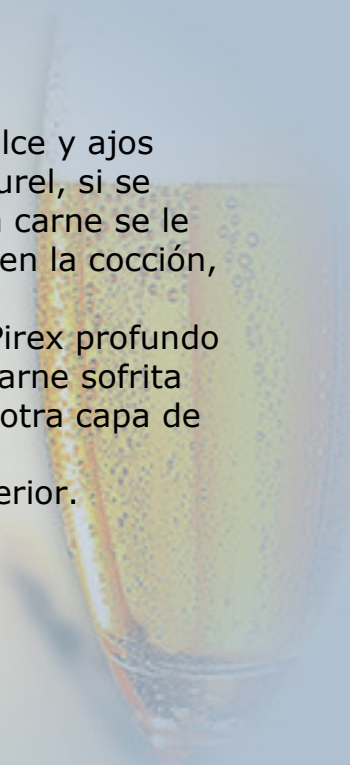
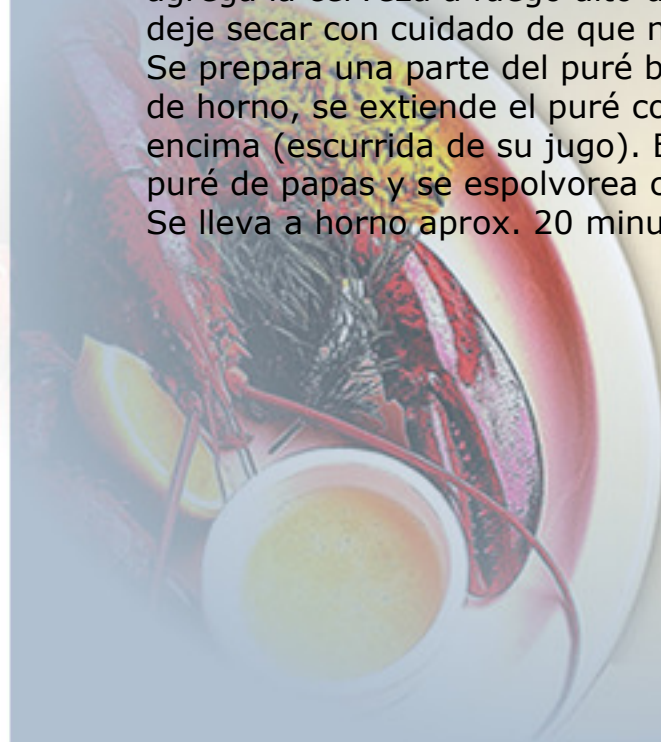
50 grs Queso rallado para gratinar

### **Preparación:**

Se sofren las carnes y el tocino junto con la cebolla, el chile dulce y ajos picados en un sartén hondo; se le agrega sal, la paprika y el laurel, si se desea u otro condimento de su preferencia, cuando este lista la carne se le agrega la cerveza a fuego alto de manera que esta se evapore en la cocción, deje secar con cuidado de que no se queme la carne.

Se prepara una parte del puré bien consistente y se aceita un Pirex profundo de horno, se extiende el puré como en el fondo y se coloca la carne sofrita encima (escurrida de su jugo). Encima de la carne se coloca la otra capa de puré de papas y se espolvorea con queso rallado.

Se lleva a horno aprox. 20 minutos hasta que dore la capa superior.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(34) Costillas de res al BBQ**

### **Ingredientes:**

2 libras de costilla de res  
½ taza de azúcar moreno  
200 ml cerveza liviana Rock Ice  
2 dientes de ajo  
1 taza de piña muy picada  
2 vasos de vino tinto  
1 ½ taza de salsa BBQ  
Especias al gusto.

### **Preparación:**

Se colocan las costillas con cerveza, la media taza de azúcar y los dos dientes de ajo majados durante 3 horas. Aparte se licua el vino con la piña poner las costillas en una fuente y bañarlas con la mezcla del vino con la piña y después con la salsa BBQ, dejarlas hornear por 20 o 25 minutos.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(35) Lomito de res Flameado**

### **Ingredientes:**

½ kilo de Lomito de res  
25 g de mantequilla  
100 ml de guaro  
200 ml de cerveza Pilsen  
200 ml de crema dulce  
Pimienta verde entera.

### **Preparación:**

Cocine la Cecina en trocitos en un sartén con aceite bien caliente y con al mantequilla, agregue sal al gusto, cuando esta este casi cocinada, agregue el licor para flameadas con mucho cuidado. Déjelas Flamear por unos segundos vierta la cerveza poco a poco para apagar la llama de manera que esta se valla cocinando con la carne, agregue la crema dulce y la pimienta verde, revuelva y deje cocinar por unos segundos hasta que la pimienta y la crema se cocinen.

Sirva acompañado de arroz blanco.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(36) Brochetas de pollo al azafrán**

### Ingredientes:

1kg de pechugas de pollo  
2/3 taza de cebolla picada  
1/3 taza de jugo de limón  
1/2 taza de yogur natural  
4 cucharadas grandes de cerveza Rock Ice  
Azafrán, sal y pimienta  
6 cucharadas de mantequilla.

### Preparación:

Cortar el pollo en dados. Mezclar cebolla, limón, cerveza, yogur, sal y pimienta. Añadir el pollo, cubrir y poner en el refrigerador de 6 a 8 horas. Sacar el pollo del adobo, limpiar con un papel de cocina y poner las piezas en un pirex. Calentar la cerveza y añadir unos hilos e azafrán. Derretir la mantequilla y añadir esta mezcla rociando las piezas de pollo. Hacer estas a la parrilla o al grill. Servir acompañado de rodajas de tomate y cebolla pasados por el grill.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(37) Pollo con cerveza y puré de manzana**

### Ingredientes:

1 pollo cortado en trozos  
2 cebollas  
355 ml de cerveza Imperial  
Hojas de Albahaca y tomillo  
Aceite vegetal  
Puré de manzana  
Sal y pimienta (al gusto)

### Preparación:

Parta las cebollas en rebanadas y dórelas en aceite; retírelas del aceite. Luego dore las piezas de pollo. Baje la flama. Vierta la cerveza. Añada las yerbas de olor, sal y pimienta. Regrese la cebolla y cocínela hasta que el pollo este suave. Saque las piezas de pollo, escúrralas un poco, colóquelas en un platón y cúbralas con las rebanadas de cebolla. Acompañelas con puré de manzana.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

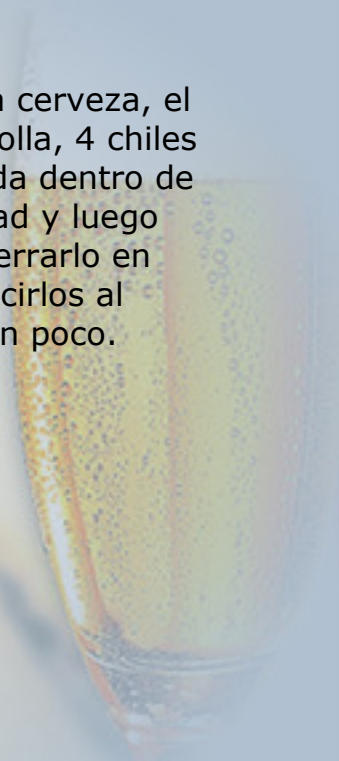
## **(38) Puntas de pollo tipo burrito**

### Ingredientes:

1kg de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel  
355 ml de cerveza Heineken  
4 chiles morrones  
400 gs de hongos frescos  
10 cebollitas miniatura  
¼ de taza de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
Salsa inglesa  
Sal y pimienta (al gusto)

### Preparación:

Corte las pechugas en tiras delgadas y póngalas a marinar con la cerveza, el ajo, la sal y la pimienta durante 2 horas. En un sartén fría la cebolla, 4 chiles dulces y agrégueles al final la salsa. Coloque esta carne preparada dentro de tortillas de harina doblándolas como un burrito, primero a la mitad y luego haciéndoles un dobles en uno de sus lados para luego doblar y cerrarlo en forma de burrito barnizarlo con un poco de mantequilla e introducirlos al horno durante 4 minutos solo para que se calienten y se doren un poco.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(39) Fajitas de pollo con cerveza**

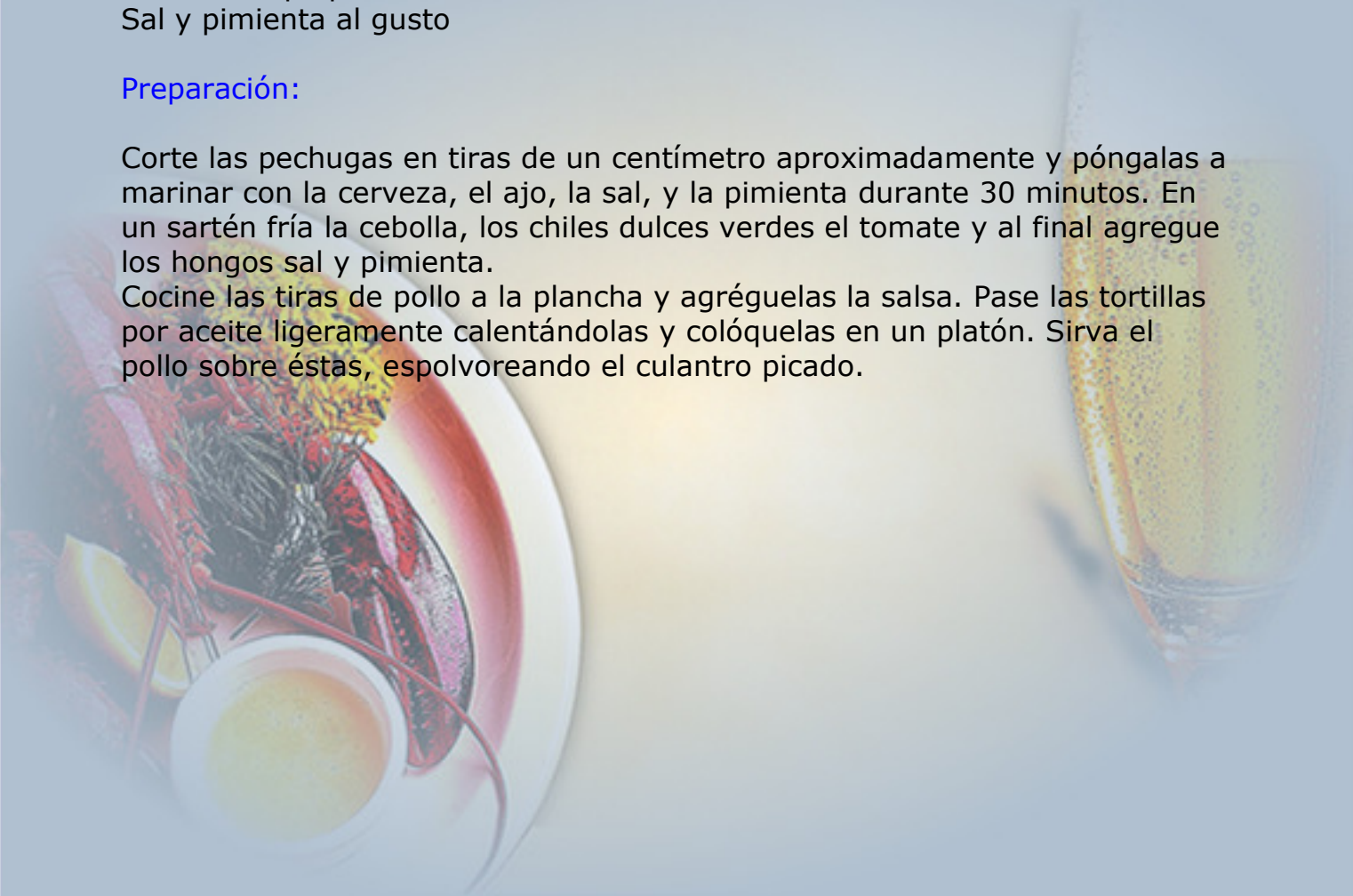
### Ingredientes:

1 kg de pechugas de pollo  
355 ml Heineken  
6 chiles dulces verdes cortados en tiras  
400 gramos de hongos fileteados  
2 Tomates pelados y cortados sin semilla  
7 cebollitas enanas cortadas en rebanadas  
¼ de taza de culantro picado  
2 chiles jalapeños cortados y sin semilla  
¼ de taza de aceite  
2 dientes de ajo  
18 tortillas pequeñas  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Corte las pechugas en tiras de un centímetro aproximadamente y póngalas a marinar con la cerveza, el ajo, la sal, y la pimienta durante 30 minutos. En un sartén fría la cebolla, los chiles dulces verdes el tomate y al final agregue los hongos sal y pimienta.

Cocine las tiras de pollo a la plancha y agréguelas la salsa. Pase las tortillas por aceite ligeramente calentándolas y colóquelas en un platón. Sirva el pollo sobre éstas, espolvoreando el culantro picado.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(40) Ensalada de pollo con cerveza**

### Ingredientes:

2 aguacates  
1 Pechuga deshuesada y limpia.  
300g de crutones  
13 rebanadas de piña en conserva  
5 pepinos rebanados y en vinagre  
½ taza de cerveza Rock Ice  
1/8 taza de vinagre blanco  
¼ taza de aceite de oliva  
4 chiles morrones  
Sal y pimienta (al gusto)

### Preparación:

Cocine la pechuga en el grill sazonada con aceite de oliva sal y pimienta, córtela en muy pequeños trozos.

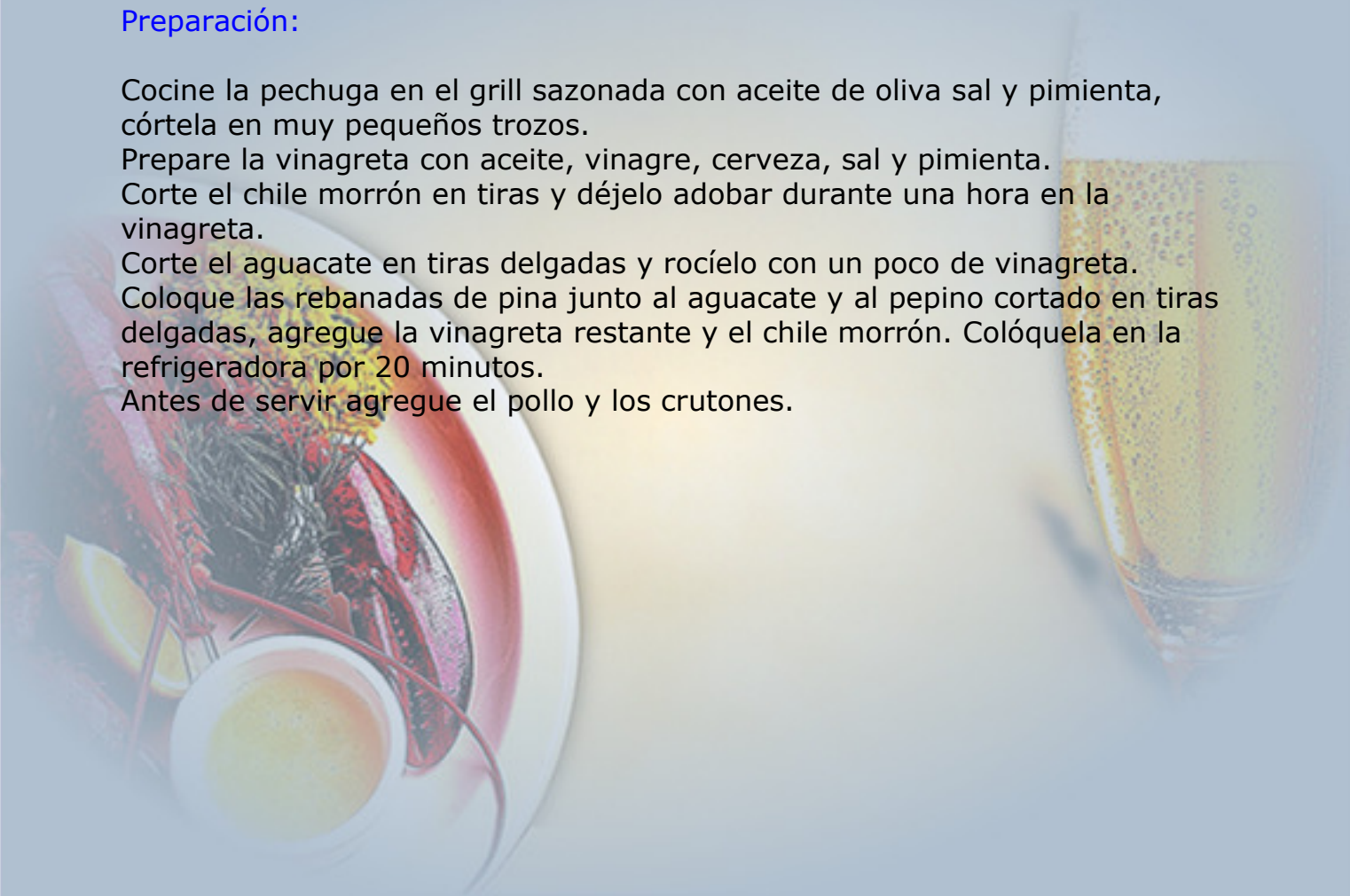
Prepare la vinagreta con aceite, vinagre, cerveza, sal y pimienta.

Corte el chile morrón en tiras y déjelo adobar durante una hora en la vinagreta.

Corte el aguacate en tiras delgadas y rocíelo con un poco de vinagreta.

Coloque las rebanadas de pina junto al aguacate y al pepino cortado en tiras delgadas, agregue la vinagreta restante y el chile morrón. Colóquela en la refrigeradora por 20 minutos.

Antes de servir agregue el pollo y los crutones.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(41) Ensalada de piña, aguacate con cerveza**

### Ingredientes:

2 aguacates grandes  
13 rebanadas de piña dulce  
4 pepinos rebanados y en vinagre  
180 ml de cerveza Bavaria Light

1/8 taza de vinagre  
1/4 taza de aceite de oliva  
3 chiles morrones  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Prepare la vinagreta con aceite de oliva, vinagre, cerveza, sal y pimienta. Corte el chile en tiritas y déjelas reposar durante una hora en la vinagreta. Rebane el aguacate y rocíelo con un poco de la vinagreta. Coloque las rebanadas de piña, acomódelas en un plato. Para adornar, acompañe las rebanadas de piña con el chile morrón, el aguacate y el pepino. Rocíe con la vinagreta restante.

Coloque la en el refrigerador por 15 minutos y sívala bien fría.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(42) Empanadas de cerveza**

### Ingredientes:

1kg de harina  
500 gs de aceite vegetal  
1 litro de cerveza  
½ cucharadita de polvo para hornear  
1 huevo para barnizar  
2 cucharaditas de sal

### Ingredientes del relleno:

75 gs de mantequilla  
45gs de harina  
½ litro de leche  
100 grs de jamón cocido  
10gs de aceitunas  
Sal u pimienta (al gusto)

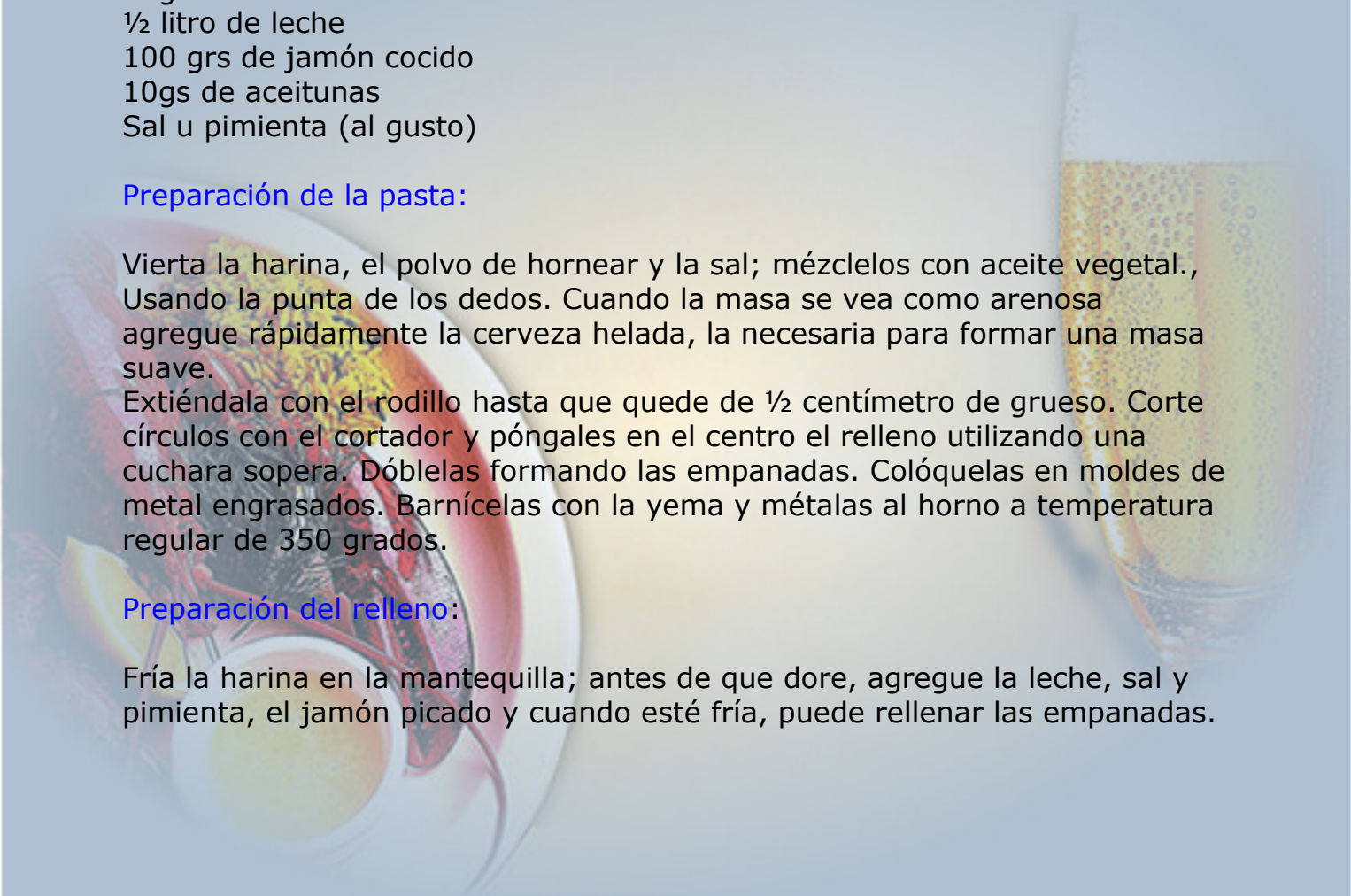
### Preparación de la pasta:

Vierta la harina, el polvo de hornear y la sal; mézclelos con aceite vegetal., Usando la punta de los dedos. Cuando la masa se vea como arenosa agregue rápidamente la cerveza helada, la necesaria para formar una masa suave.

Extiéndala con el rodillo hasta que quede de ½ centímetro de grueso. Corte círculos con el cortador y póngales en el centro el relleno utilizando una cuchara sopera. Dóblelas formando las empanadas. Colóquelas en moldes de metal engrasados. Barnícelas con la yema y métalas al horno a temperatura regular de 350 grados.

### Preparación del relleno:

Fría la harina en la mantequilla; antes de que dore, agregue la leche, sal y pimienta, el jamón picado y cuando esté fría, puede rellenar las empanadas.



# Recetario Cervecer

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (43) Papas a la cerveza

### Ingredientes:

16 papas pequeñas  
1 litro de cerveza Imperial  
2 tazas de agua  
2 ¼ cucharaditas de sal  
250ml de crema dulce  
¼ de mantequilla  
Orégano  
Pimienta

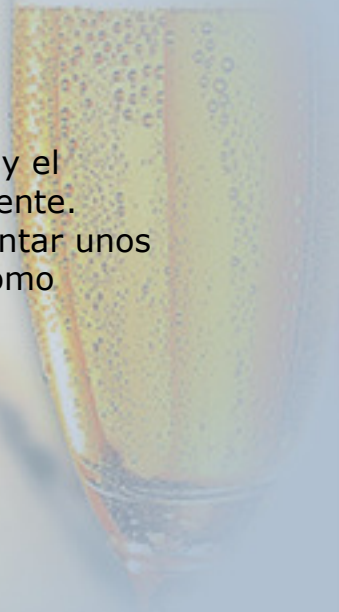
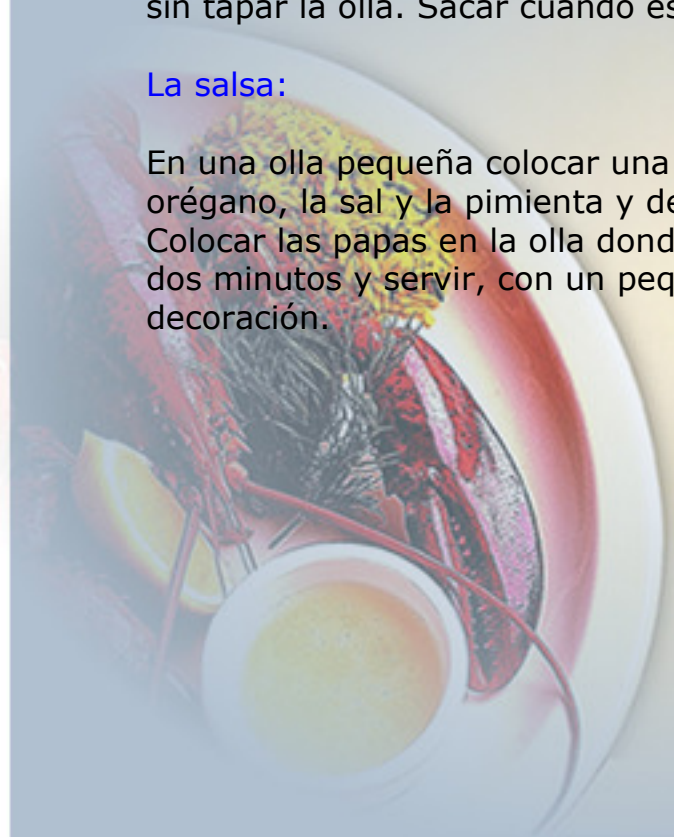
### Preparación:

Lavar bien las papas y hacerles un pequeño corte en la piel para colocarlas en agua durante 30 minutos.

Poner agua la cerveza, a hervir con sal, luego agregar las papas y coserlas sin tapar la olla. Sacar cuando estén suaves.

### La salsa:

En una olla pequeña colocar una crema dulce con la mantequilla y el orégano, la sal y la pimienta y dejar hervir, revolver constantemente. Colocar las papas en la olla donde se hizo la salsa, revolver, calentar unos dos minutos y servir, con un pequeño baño de pimienta negra como decoración.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(44) Queso Fundido con cerveza**

### Ingredientes:

700gm de queso guda rallado  
200 ml de cerveza Imperial  
150 ml de cerveza Bavaria dark  
1 cucharada de Fécula de maíz  
1 bollo de pan redondo grande.  
6 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de mostaza

### Preparación:

En una cacerola de barro preferiblemente, caliente ambas cervezas; moviendo constantemente, añada mantequilla, mostaza, y el queso, cuando este último se deshaga completamente, deshaga la fécula de maíz diluida en agua fría para dar espesor.

Deje hervirla mezcla hasta que se espese y se haga totalmente homogénea. Corte la parte de arriba del pan (la tapa), saquéele el relleno del pan, y rellene el cascaron de este bollo de pan con la mezcla del queso fundido.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (45) Pan de cerveza

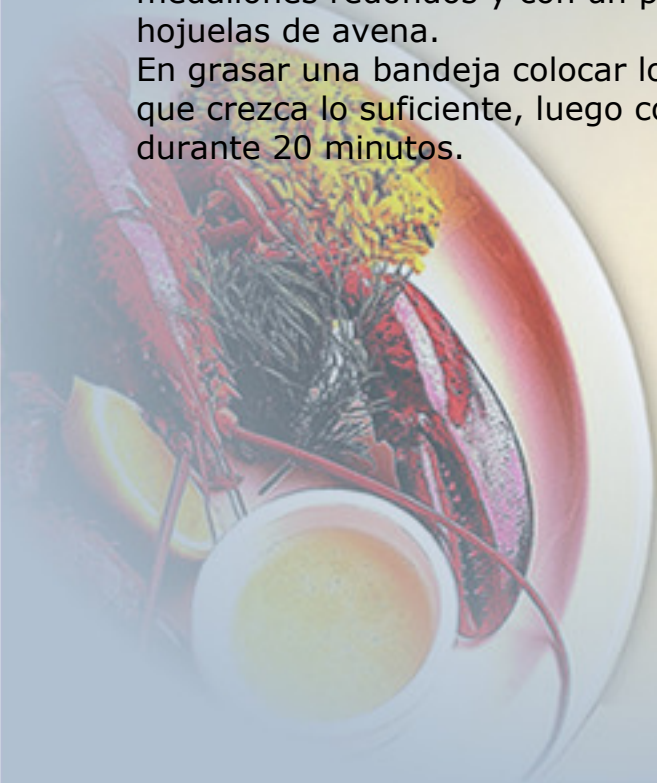
### Ingredientes:

900gr de harina de trigo  
100 gr de harina de centeno  
500 ml de Bavaria dark  
2 cucharaditas de sal  
40gr de levadura  
1 cucharada de aceite vegetal  
2 cucharadas de avena entera  
1 huevo

### Preparación:

Colocar la cerveza tibia en un recipiente, verter la harina de trigo, el aceite, la sal y la levadura, y revolver todos los ingredientes. Agregar la harina de centeno, mezclar con el líquido y dejarlo en reposo una noche dentro del refrigerador. Amasar los ingredientes junto a la mezcla preparada y formar medallones redondos y con un pincel cubrir con yema de huevo junto a las hojuelas de avena.

En grasar una bandeja colocar los bollos y dejar descansar la masa hasta que crezca lo suficiente, luego colocarlas en un orno precalentado a 275° durante 20 minutos.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(46) Pavo con cerveza oscura**

### Ingredientes:

1 pavo  
1 litro de cerveza Bavaria dark  
1 cucharadita de pimienta negra molida  
¼ de taza de aceite de oliva  
1 cebolla mediana  
5 dientes de ajo  
½ taza de salsa de soya  
¼ de taza de salsa inglesa  
¼ de vinagre blanco  
Mantequilla (la necesaria)  
Sal (al gusto).

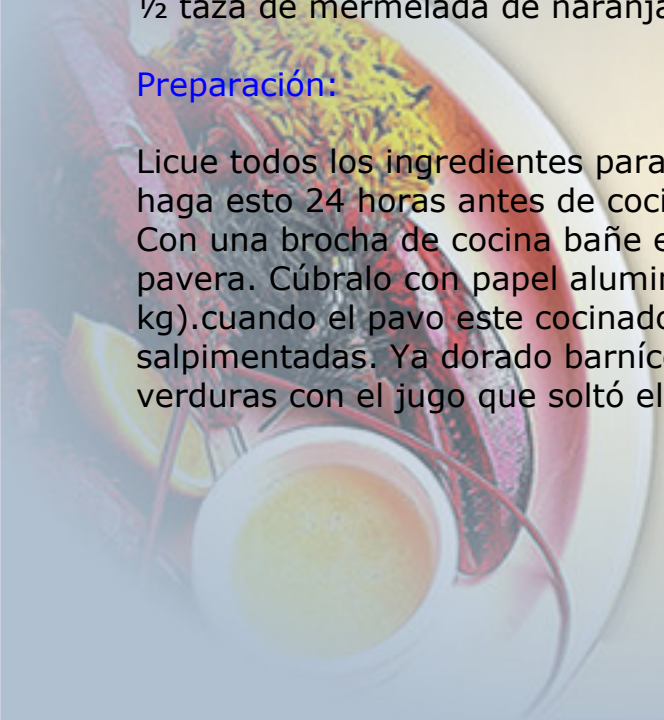
### Ingredientes para el relleno:

3 Zanahorias medianas, peladas y cortadas en rodajas.  
1 coliflor pequeña, cortada en ramitas  
1 Brócoli pequeño, cortado en ramitas  
¼ de Kg de Hongos enteros  
½ taza de mermelada de naranja para barnizar.

### Preparación:

Licue todos los ingredientes para espesar e inyecte el pavo; de preferencia haga esto 24 horas antes de cocinarlo.

Con una brocha de cocina bañe en mantequilla el pavo y colóquelo en la pavera. Cúbralo con papel aluminio ornéelo a 200grados (1hora por cada kg).cuando el pavo este cocinado, quítele el papel y relleno con las verduras salpimentadas. Ya dorado barnícelo con la mermelada de naranja. Bañe las verduras con el jugo que soltó el pavo.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (47) Conejos en cerveza

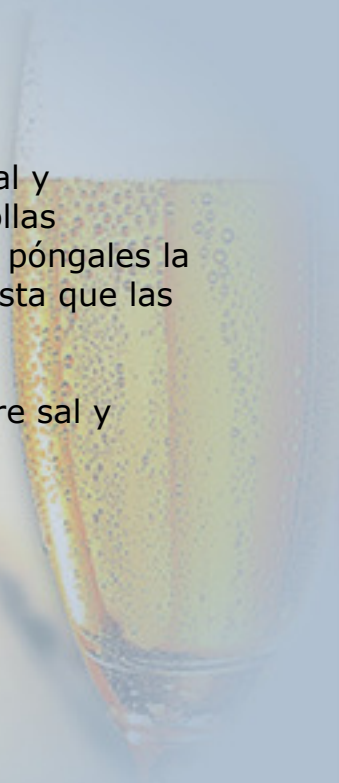
### Ingredientes:

2 conejos de granja  
2 cebollas grandes  
100gs aceite  
4 dientes de ajo  
1 litro de cerveza Pilsen  
1 rollo de rábanos  
1 rollo de Albahaca  
Tomillo y hojas de laurel  
1 lechuga americana  
Aceite de oliva  
Vinagre blanco  
Sal y pimienta (al gusto).

### Preparación:

Limpie muy bien los conejos y pártalos en piezas adóbelos con sal y pimienta; Fríalos en el aceite, cuando doren, agrégueles las cebollas rebanadas y los dientes de ajo picados; Cuando estén bien fritos póngales la cerveza, dos tazas de agua, las yerbas de olor. Déjelos hervir hasta que las piezas de conejo estén suaves.

Sírvalos con lechuga picada, sazonada con aceite de oliva, vinagre sal y pimienta y los rabanitos en forma de flor.



# Recetario Cervecerero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (48) Peras con Cerveza

### Ingredientes:

355 ml de cerveza Imperial  
4 peras grandes  
50gr de pasas  
1 cucharada sopera de azúcar  
1 cucharadita de canela

### Preparación:

Poner en remojo las pasas

En un sartén colocar el azúcar, la canela y la cerveza, calentar para disolver el azúcar y colocar las pasas. Pelar las peras y cortarlas en cuatro, con cuidado de quitar bien el corazón. Poner los trozos de peras en el almíbar y dejar que se cocinen en el almíbar a fuego moderado sin revolver durante 15 minutos. Dejar enfriar y colocar las e el refrigerador durante unas horas, y servir bien frío acompañado con crema chantilly.



# Recetario Cervecero

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## (49) Pasta con berenjena y cerveza

### Ingredientes:

¼ taza de aceite de oliva  
1 berenjena mediana y trozada en dados pequeños  
200 grs de jamón serrano en pequeñas tiras  
150 ml de cerveza Imperial  
½ cucharadita de romero  
40 grs de queso parmesano rayado  
500 grs de pasta  
Sal y pimienta.

### Preparación:

En un sartén grande calentar el aceite. Añadir la berenjena la sal y la pimienta. Cocinar a fuego lento hasta que este suave, unos 10 minutos. Añadir el jamón y freír dos minutos. Añadir el romero y la cerveza hasta hervir. Aparte cocinar la pasta escurrir y agregar al sartén removiendo durante unos 30 segundos y a mismo tiempo agregar queso parmesano.



# Recetario Cerveceros

Imperial, Rock Ice, Pilsen, Bavaria, Heineken

## **(50) Ñoquis a la cerveza**

### Ingredientes:

500 grs de Ñoquis  
250 ml de crema dulce  
50 ml de aceite de oliva  
100 grs de mantequilla  
355 ml de cerveza Rock Ice  
Sal y pimienta  
1 cebolla mediana cortada en finas tiras  
50 grs de queso parmesano

### Preparación:

En una sartén grande vierta la mantequilla y el aceite de oliva junto a la cebolla hasta cristalizarla. Añada la crema dulce, sal y pimienta al gusto, y cocínela durante 4 minutos. En una olla a parte habrá colocado y cocinado los Ñoquis escúrralos y vuelva a colocarlos en la misma olla junto con la cerveza hasta que esta hierva por dos minutos. Escorra y agregue los ñoquis al sartén, e inmediatamente agréguele la yema de un huevo y revuelva hasta crear una cremosa consistencia.

Sirva y rocíe con queso parmesano.

