

VORWERK

*Lo mejor de siempre para tu familia*



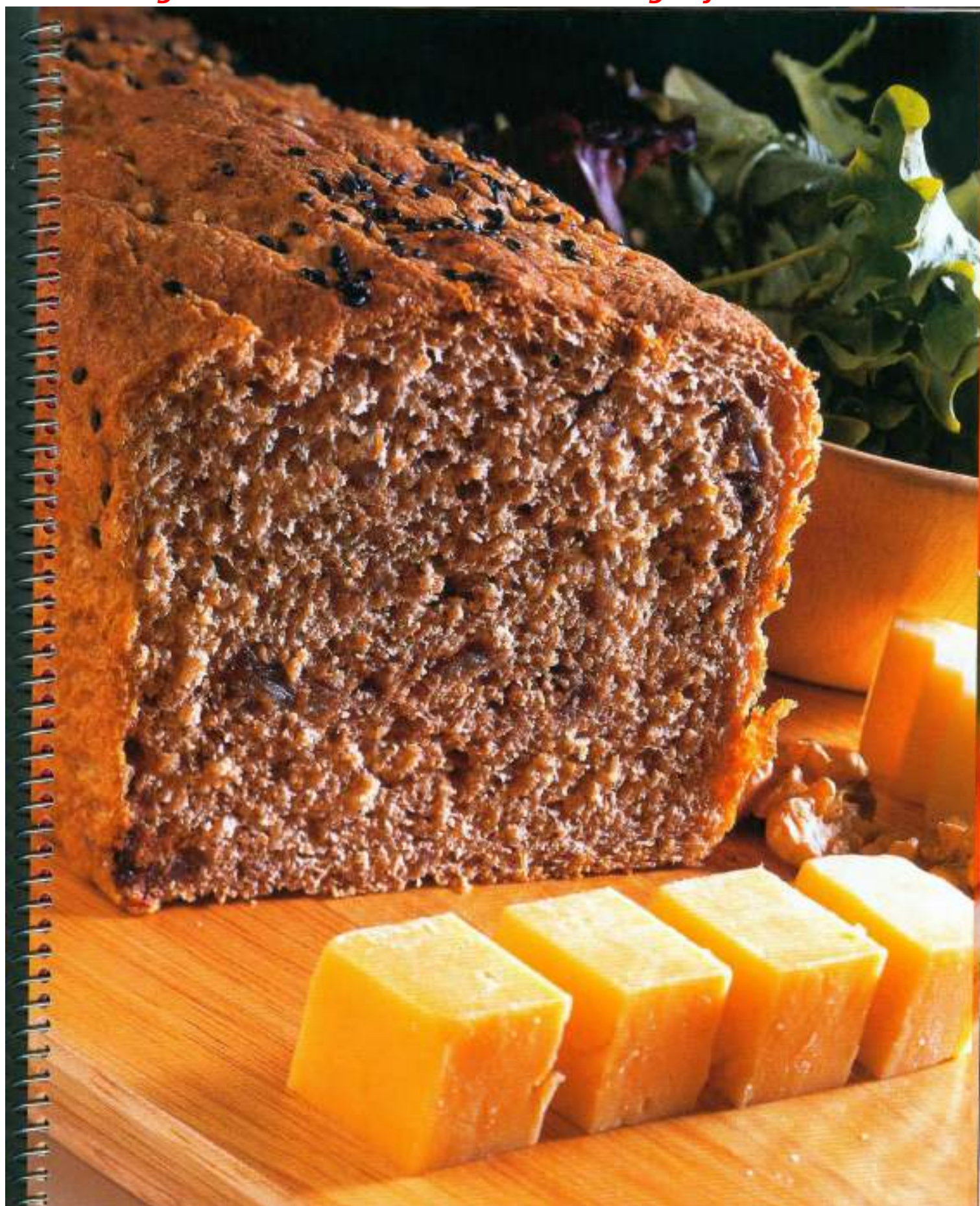
**Cocina con cerveza**  
con Mahou y Thermomix

Thermomix



***Pan integral con cerveza***

***negra y dátiles***



**TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 45 S**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 45 S**

**TIEMPO TOTAL: 4 H**

(para 8 personas)

120 g de dátiles, sin hueso

150 g de cerveza Mahou Negra

150 g de agua

2 cucharadas de melaza de malta

50 g de aceite de oliva virgen extra,  
(y un poco más para pincelar el  
molde)

30 g de levadura fresca, de  
panadería

350 g de harina integral

50 g de harina de espelta

100 g de harina de fuerza

ro g de sal

1 cucharada de semillas de sésamo,  
blancas y negras

..

### ***Pan integral con cerveza negra y dátiles***

1 Ponga los dátiles en el vaso y  
trocéelos programando **15**

**segundos,**

**velocidad 6.** Retire y reserve.

2 Vierta en el vaso la cerveza, el agua,  
la melaza, el aceite y la levadura.

**Programe 1 minuto, 37",  
velocidad 2.**

3 Agregue las harinas y la sal.

Programe **30 segundos,**  
**velocidad 6.**



4 Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen y empuje el

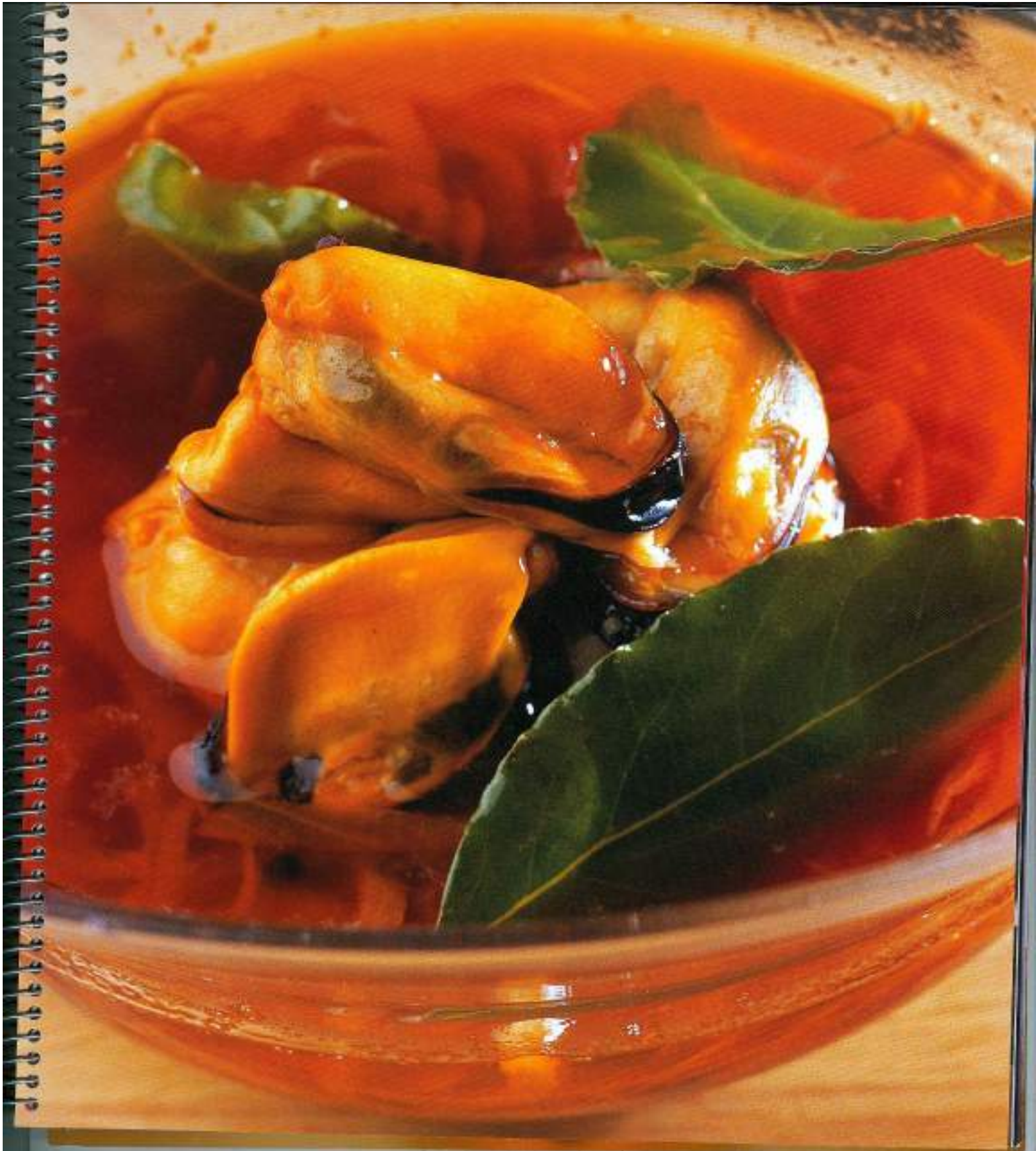


cubilete (aproximadamente 45 minutos).  
5 Con ayuda de la espátula, baje un poco la masa y añada los dátiles troceados. Programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Retire la masa del vaso sobre una superficie espolvoreada con harina, amásela ligeramente y forme con ella un cilindro del largo del molde (de *plum-cake* de 30 x 12 x 10 cm, aproximadamente).

6 Pincele el molde con aceite. Coloque la masa en su interior y pinte la superficie de la masa con aceite. Espolvoree con las semillas de sésamo.

Deje reposar hasta que doble su volumen, aproximadamente 1 hora, en un lugar cálido libre de corrientes de aire.  
**7 Precaliente el horno a 220°**,  
8 Hornee de 30 a 40 minutos, bajando la temperatura a 200° transcurridos 10 minutos. Retire del horno y deje reposar 10 minutos antes de desmoldar el pan sobre una rejilla (para evitar que se humedezca dentro del molde).

**Mejillones al vapor de cerveza en escabeche**  
**rojo**





TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M  
TIEMPO TOTAL: 30 M (+24 H DE REPOSO)

(para 6 personas)

### Mejillones al vapor

1000 g de mejillones frescos  
330 g de cerveza Mahou Clásica

### Escabeche

200 g de cebolla, cortada en juliana  
200 g de aceite de oliva virgen extra, suave (tipo arbequina)  
1 cucharadita de pimienta negra en grano  
1 cucharadita de pimentón dulce  
4 hojas de laurel  
Sal  
25 g de vinagre de jerez

## Mejillones al vapor de cerveza, en escabeche rojo

### Mejillones al vapor

- 1 Lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo. Colóquelos en el recipiente Varoma.
- 2 Vierta la cerveza en el vaso del Thermomix y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Cuando termine, separe los cuerpos de los mejillones y deseche las valvas. Retire los restos de barbas si los tuvieran. Reserve los mejillones en un bol.

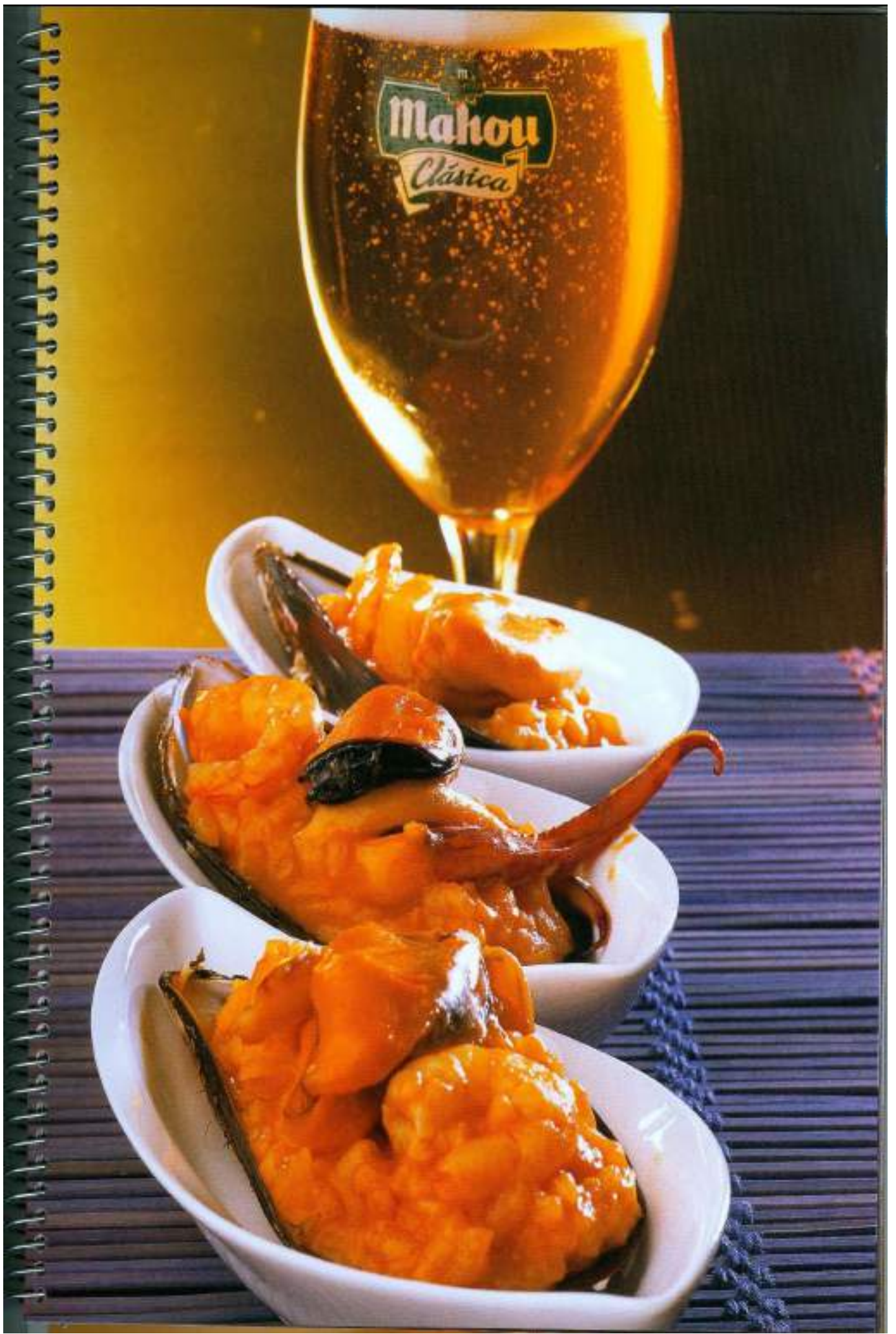
### Escabeche

- 3 Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Programe **9 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
- 4 Agregue la pimienta, el pimentón, el laurel, la sal y el vinagre. Programe **2 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Vierta el escabeche sobre los mejillones, remueva y deje enfriar. Guarde en el frigorífico y deje macerar durante 24 horas.

**Nota:** Los escabeches están mejor al día siguiente.







TIEMPO CON THERMOMIX: 44 M, 21 S

TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 4 personas)

#### Fumet de marisco

250 g de gambas arroceras  
50 g de aceite de oliva virgen extra  
600 g de agua  
1000 g de mejillones

#### Sofrito

70 g de cebollas  
2 dientes de ajo  
80 g de tomate triturado (natural  
o en conserva)  
100 g de aceite de oliva virgen extra

250 g de calamares limpios, en  
trozos

1 cucharadita de pimentón dulce  
1 cucharadita de sal  
200 g de arroz de grano corto  
200 g de cerveza Mahou Clásica  
1 pimienta de Cayena

## Arroz con marisco y cerveza

#### Fumet de marisco

- 1 Pele las gambas y reserve los cuerpos. Ponga las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con el aceite y sofría **5 minutos, 100°, velocidad 1**.
- 2 Mientras, lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo. Colóquelos dentro del recipiente Varoma y reserve.
- 3 Añada el agua al vaso y cierre la tapa. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Cuando termine el tiempo programado, retire el recipiente Varoma, ponga el cubilete en el bocal y triture **15 segundos, velocidad 5**. Cuele el fumet por un colador de malla fina y reserve. Lave bien el vaso.

#### Sofrito y arroz

- 4 Ponga las verduras del sofrito en el vaso y triture **6 segundos, velocidad 5**. Retire y reserve.
- 5 Añada el aceite y programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**.
- 6 Incorpore los calamares y sofría **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.
- 7 Añada las verduras reservadas y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.
- 8 Agregue el pimentón, la sal y el arroz. Rehogue **3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
- 9 Pulse el botón **balanza** y vierta la cerveza y el fumet caliente hasta completar un total de 800 g de líquido.
- 10 Incorpore la cayena, compruebe el punto de sal y programe **13 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
- 11 En los últimos 10 segundos agregue, por el bocal, los cuerpos de las gambas reservados.
- 12 Para servir, vierta directamente en una fuente y decore con los mejillones.

**Nota:** Si desea servir un aperitivo original, rellene cada valva con arroz y coloque encima un mejillón.



## *Risoto con Setas*



TIEMPO CON THERMOMIX: 28 M, 14 S

TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

50 g de queso parmesano  
200 g de cebollas  
100 - 150 g de setas (trompetas de la muerte y *chantarelles* o similares)  
30 g de aceite de oliva virgen extra  
350 g de arroz de grano corto  
200 g de cerveza Mahou Clásica  
700 g de caldo de verdura, muy caliente  
1 cucharadita de sal  
10 g de mantequilla (en trozos)



TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M

TIEMPO TOTAL: 6 M

(para 6 personas)

250 g de queso emmental  
150 g de queso cheddar  
50 g de queso parmesano  
150 g de cerveza Mahou Clásica  
1 cucharadita de maicena  
1 diente de ajo  
1 pan, rústico, barra, etc.  
(en trocitos)

## Risotto con setas

- 1 Ralle el queso parmesano programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire y reserve.
- 2 Ponga la cebolla y trocee **4 segundos, velocidad 4**.
- 3 Agregue la mitad de las setas y el aceite. Sofría programando **8 minutos, 100°, velocidad 1**.
- 4 Incorpore el arroz y rehogue **3 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
- 5 Vierta la cerveza y, sin cubilete, haga evaporar el alcohol de la cerveza programando **5 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
- 6 Agregue el caldo (muy caliente) y la sal. Programe **12 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Cuando falten 3 minutos (sin parar la máquina) incorpore el resto de las setas a través del bocal.
- 7 Vuelque el *risotto* en una fuente, reparta la mantequilla y espolvoree el parmesano reservado por encima. Sirva inmediatamente.

## Fondue de queso

- 1 Corte los quesos en trozos. Ralle la mitad programando **velocidad progresiva 5-10**. Reserve en un bol y repita la operación con el queso restante.
- 2 Ponga todos los quesos en el vaso, agregue la cerveza y la maicena. Mezcle **5 segundos, velocidad 8**.
- 3 A continuación, programe **5 minutos, 90°, velocidad 1**.
- 4 Corte el diente de ajo por la mitad (a lo largo) y frótelos por el fondo y las paredes del recipiente de *fondue*.
- 5 Cuando acabe el tiempo programado, mezcle **10 segundos, velocidad 8** y vierta la *fondue* en el recipiente preparado. Sirva inmediatamente y manténgalo siempre caliente.
- 6 Tómelo acompañado de trocitos de pan, patatas al vapor, pepinillos en vinagre o *crudités* de verduras.

**Nota:** Recomendamos rallar el queso en dos veces para evitar que se forme una bola.



## *Tempura de cebolleta con Salsa Romesco*



TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M  
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

### Cebolletas confitadas

1 - 2 manojos de cebolletas tiernas  
1 rama de tomillo  
10 granos de pimienta negra  
20 g de aceite de oliva virgen extra  
500 g de agua

### Salsa romesco

50 g de almendras tostadas  
2 ñoras, sin semillas  
1 trozo de guindilla  
130 g de aceite de oliva virgen extra  
100 g de cebollas  
2 dientes de ajos, pelados  
2 tomates, muy maduros o 150 g  
de tomate triturado (en conserva)  
25 g de vinagre  
Pimienta  
½ cucharadita de sal

### Tempura

200 g de cerveza Mahou Clásica  
(bien fría)  
180 g de harina  
1 pellizco de sal  
1 huevo

## Tempura de cebolletas con salsa romesco

**1** Introduzca las cebolletas limpias, el tomillo, la pimienta y el aceite en una bolsa de asar, átela y colóquela dentro del recipiente Varoma. Vierta el agua en el vaso y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

### Salsa romesco

**2** Ponga en el vaso las almendras, las ñoras y la guindilla. Triture programando **10 segundos, velocidad 6**. Retire y reserve.

**3** Ponga 30 g del aceite y todas las verduras del sofrito y programe **4 segundos, velocidad 4**.

**4** Sofría programando **5 minutos, 100°, velocidad 1**.

**5** A continuación, incorpore el vinagre, la mezcla de almendras, ñoras y guindilla reservada, la pimienta y la sal. Triture programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

**6** Programe **velocidad 4** y, con el cubilete puesto, vierta los 100 g de aceite restantes sobre la tapa poco a poco. Cuando el aceite haya caído por completo en el vaso por la ranura, pare el Thermomix.

### Tempura

**7** Lave bien el vaso. Introduzca todos los ingredientes en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 6**. Vierta la masa de la tempura en un bol, reboce en ella las cebolletas bien escurridas y fría en abundante aceite caliente.

**8** Sirva la tempura de cebolletas acompañada por la salsa romesco.





## **Alcachofas a la cerveza**



# Alcachofas a la cerveza

**TIEMPO CON THERMOMIX: 27 M, 10 S**

**TIEMPO TOTAL: 30 M**

(para 4 personas)

2 dientes de ajo  
50 g de aceite de oliva virgen extra  
1 cucharada de maicena  
V2 pastilla de caldo de carne  
1 pellizco de pimienta blanca  
Azafrán (unas hebras)  
330 g de cerveza Mahou Clásica  
1.000 g de alcachofas (600 g limpias) partidas en dos trozos

**TIEMPO CON**



**THERMOMIX: 1 M**

**TIEMPO TOTAL: 1 H**

(para 4 personas)

Masa

100 g de cerveza Mahou Clásica (fría)  
30 g de aceite de oliva virgen extra  
20 g de levadura fresca (de panadería)  
250 g de harina de fuerza  
10 g de sal

**Relleno**

100 g de tomate triturado (natural o en conserva)  
1 cucharadita de orégano  
100 g de mozzarella (rallada o en trozos, si es fresca)  
50 g de queso parmesano (rallado)  
100 g de jamón ibérico (lonchas muy finas)

100 g de beicon, en tiras

1 Ponga los ajos en el vaso y trocee programando **5 segundos, velocidad 5**. Baje con la espátula los restos de las paredes hacia las cuchillas.

2 Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Agregue la maicena, el caldo, la pimienta y el azafrán. Mezcle todo

**5 segundos, velocidad 5**.

4 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta la cerveza y añada las alcachofas. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

Agregue el beicon cuando falten 8 minutos

para finalizar el tiempo programado.

1 puñado de rúcula

20 g de aceite de oliva virgen extra

18 l Cocina con cerveza

## Pizza con jamón ibérico y rúcula

1 Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **1 minuto,**

**vaso cerrado, velocidad**

**Espiga**. Deje reposar hasta que doble su volumen

(Aproximadamente 20-30 minutos)

**2 Precaliente el horno a 250°.**

3 Con las manos aceitadas retire la masa del vaso y extiéndala en una bandeja



de horno untada con aceite. Cúbrala con el tomate, el orégano y los quesos.

4 Baje la temperatura del horno a 220° y hornee durante 20 minutos.

5 Al retirar la pizza del horno, reparta el jamón y la rúcula por la superficie y riegue con el aceite de oliva.





# **Conejo en doble cerveza**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 34 M**

**TIEMPO TOTAL: 4 H, 30 M**

**(para 6 personas)**

1 conejo limpio, en trozos (1500 g)

## **Adobo**

3 dientes de ajo

1 cucharadita de comino, en polvo

1 cucharadita de pimentón, dulce

1 cucharada de sal

100 g de aceite de oliva virgen extra

25 g de vinagre de jerez

100 g de cerveza Mahou Negra

## **Salsa**

60 g de pimientos rojos

200 g de cebolla

3 dientes de ajo

100 g de aceite de oliva virgen extra

1 ramillete de hierbas aromáticas:

orégano, tomillo, laurel, romero

(al gusto)

150 g de cerveza Mahou Negra

150 g de agua

1 pellizco de sal

1 pellizco de pimienta

20 l Cocina con cerveza



1 Limpie y seque bien los trozos de conejo y colóquelos en un bolo fuente honda.

2 Ponga en el vaso todos los ingredientes del adobo. Triture programando

**20 segundos, velocidad progresiva**

**5-10.** Unte con esta mezcla el conejo y deje macerar en el frigorífico de 2 a 4 horas, moviéndolo de vez en cuando.

3 Escorra la carne y reserve el líquido del adobo. Colóque los muslos en el recipiente Varoma y reparta el resto de la carne en el recipiente y la bandeja.

4 Para hacer la salsa, ponga en el vaso el pimiento, la cebolla y los ajos y trocee programando **6 segundos, velocidad 4.**

5 Añada el aceite y sofría programando **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.**

6 Agregue el líquido del adobo, la cerveza y el agua. Triture **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

**7 Precaliente el horno a 200°.**

8 Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

Pasado el tiempo, déle la vuelta a los trozos de carne y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

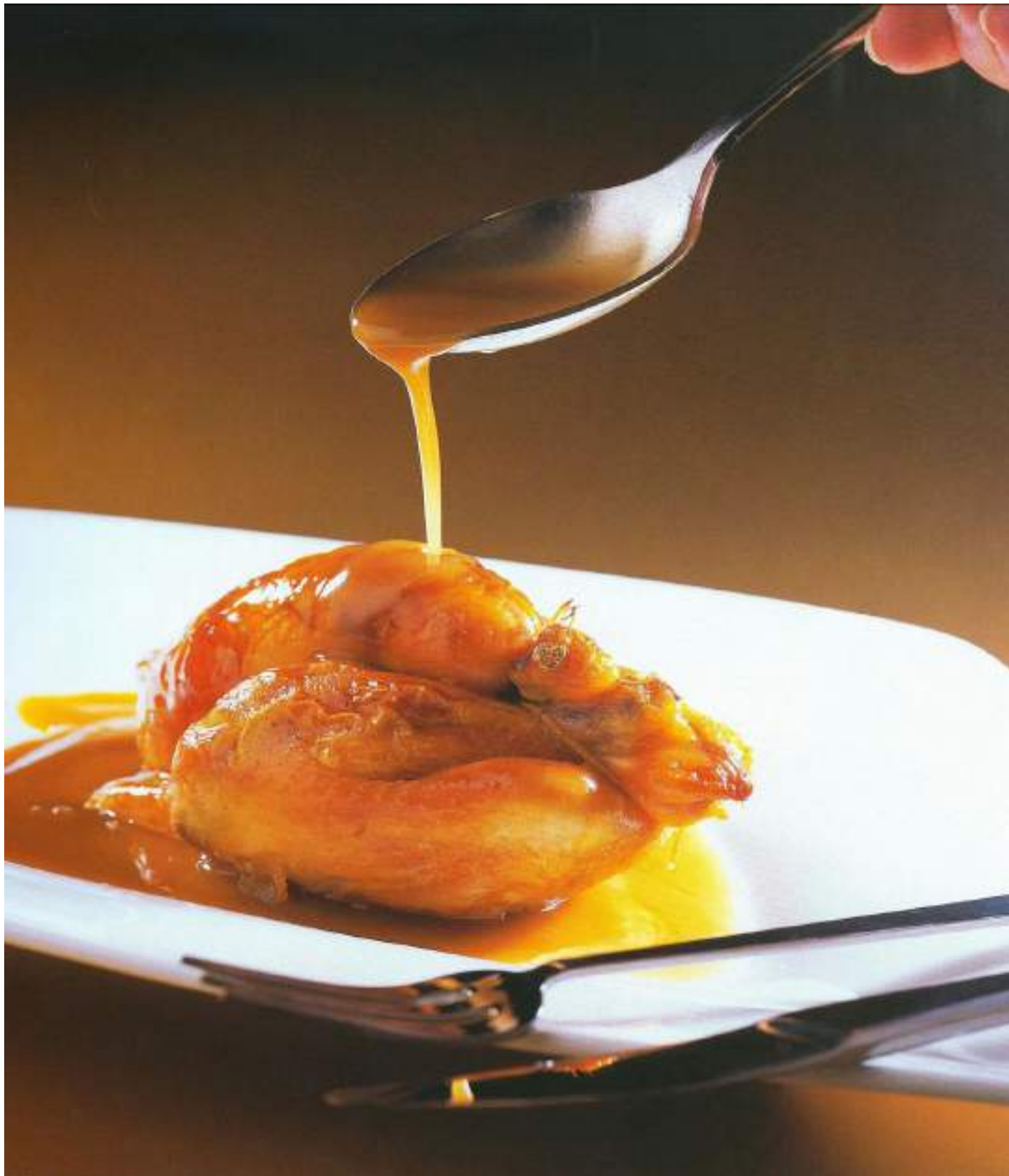
9 Coloque la carne en una fuente refractaria y vierta encima la salsa del vaso. Hornee durante 10-15 minutos.

**Sugerencia:** Se puede acompañar con pasta y espolvorear con hierbas frescas o perejil.

*Conejo en doble cerveza>*

# **Picantones a lacerveza**

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H, 30 M





TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H, 30 M

## ***Picantones a la cerveza***

**TIEMPO TOTAL: 2 H**

***Picantones a la cerveza***  
**(para 4 personas)**

- 4 picantones (350-400 g cada uno)
- 2 pastillas de caldo de ave
- 1 limón, cortado en 4
- 330 g de cerveza Mahou Clásica
- 2000 g de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 Vierta en el vaso el agua, cierre y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 22** Introduzca dentro de cada picantón, 1/2 pastilla de caldo de ave y 1/4

limón. Coloque los picantones en dos bolsas de asar (dos en cada una).

Vierta dentro de cada bolsa 1 cucharada de aceite y 50 g de cerveza.

**3 Precaliente el horno a 250°.**

**4** Coloque las bolsas cerradas dentro del recipiente Varoma y sitúe lo en su posición. Cuando acabe el tiempo programado, dé le la vuelta a las bolsas

con los picantones y vuelva a programar **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

**5** Retire los picantones de las bolsas y, con todo su jugo, colóquelos en una fuente refractaria. Riéguelos con la cerveza restante y lleve al horno hasta que se doren 00 minutos por cada lado aproximadamente).

22 | Cocina con cerveza  
*Picantones a la cerveza*>

## ***Bizcocho de pasas, nueces***



***y cerezas confitadas con cerveza negra***





## **Bizcocho de pasas, nueces y cerezas confitadas con cerveza negra**

TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S

TIEMPO TOTAL: 1 H

1 cucharadita de jengibre en polvo  
1/2 cucharadita de vainilla en polvo  
3 huevos  
300 de cerveza Mahou Negra  
200 g de pasas de Corinto  
50 g de cerezas confitadas (troceadas)  
50 g de nueces troceadas  
200 g de azúcar  
1 cucharadita de levadura química  
1 cucharadita de bicarbonato de soda  
1 cucharadita de canela en polvo  
6 albaricoques secos (troceados)  
200 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

**1 Precaliente el horno a 180°.**

**2** Engrase con mantequilla un molde de corona (de 25 cm de diámetro aprox.) y reserve

**3** Ponga en el vaso todos los ingredientes menos los frutos secos y programe

**4** Agregue los frutos secos y mezcle bien con la espátula. Vuelque en el molde preparado. Golpee suavemente la base del molde en la superficie de trabajo, para distribuir bien la masa.

**5** Hornee durante 45-50 minutos (sabrás que está bien horneado si inserta una aguja en el bizcocho y ésta sale seca).

**40 segundos, velocidad 4**

(para 8 personas)

## **Muffins**

TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S

TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 12 unidades)

### **Masa**

400 g de harina de repostería  
250 g de azúcar  
100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)  
1 cucharadita de canela  
1/2 cucharadita de clavo molido  
1 cucharadita de bicarbonato de soda  
1 cucharadita de levadura química



2 huevos  
250 g de cerveza Mahou Negra  
Mantequilla y pan rallado (para los moldes)  
Azúcar glas (para espolvorear)

**1 Precaliente el horno a 180°.**

**2** Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe **40 segundos, velocidad 4.**

**3** Unte con mantequilla 12 moldes de *muffins* o de flan (de 8 cm de

diámetro o 200 mi) y espolvoréelos con pan rallado. Vierta en ellos la

masa y hornee durante 20-25 minutos aproximadamente.

## ***Pez espada a la mantequilla negra con cerveza***

**TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M**

**TIEMPO TOTAL: 8 M**

**(para 4 personas)**

400 g de pez espada o emperador  
(una pieza de unos 3 cm de grosor)

100 g de mantequilla

1 cucharadita de estragón fresco

1 cucharada de alcaparras

Sal

Pimienta blanca recién molida

100 g de cerveza Mahou Clásica

**1** Corte el pescado en dados de 3 x 3 cm. Inserte 3 dados en cada palillo de brocheta. Salpiméntelas y dórelas en una sartén caliente previamente engrasada. Retire las brochetas y reserve en una fuente.

**2** Ponga en el vaso la mantequilla junto con el estragón, las alcaparras, la sal y la pimienta. Programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

**3** Agregue la cerveza y programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2** (sin poner el cubilete para que evapore).

**4** Vierta la mantequilla negra sobre las brochetas y sirva



2 - 3 ramas de hierbas aromáticas:  
tomillo, albahaca, romero, etc.  
1 pellizco de pimienta blanca

## ***Salmonetes en papillote***

**TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M, 15 S**

**TIEMPO TOTAL: 20 M**

**(para 4 personas)**

1 cucharada de perejil picado

1/2 cucharadita de comino

1 cucharadita de pimentón dulce

1 cucharadita de zumo de limón

20 g de aceite de oliva virgen extra

100 g de cerveza Mahou Clásica



molida  
1 pellizco de sal  
12 salmonetes pequeños  
300 g de agua (para el vaso)

**1** Ponga en el vaso el perejil, los cominos, el pimentón, el zumo de limón, el



aceite, la cerveza, las hierbas aromáticas, la pimienta y la sal. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 3 1/2**.

**2** Corte 4 rectángulos de papel de aluminio de aproximadamente 30 x 20 cm y coloque en cada uno 3 salmonetes bien limpios. Envuelva los salmonetes con el papel de aluminio y, antes de cerrarlos, vierta 2 o 3 cucharadas del preparado dentro de cada papillote. Ciérrelos y colóquelos en el recipiente y en la bandeja Varoma.  
**3** Vierta en el vaso el agua y sitúe el recipiente Varoma en su posición.  
Programa **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Sirva un papillote en cada plato.

## **Cóctel Black Velvet**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M, 25 S**  
**TIEMPO TOTAL: 6 H**  
**(para 2 personas)**

20 g de agua  
80 g de azúcar  
330 g de cerveza Mahou Negra  
**El** zumo de 1/2 limón  
25 g de jerez  
100 g de cava  
**TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 20 S**  
**TIEMPO TOTAL: 6 H**  
**(para 6 personas)**  
660 g de cerveza Mahou Clásica (congelada en cubitos, reservar 60 g)  
100 - 150 g de azúcar  
1 clara de huevo (opcional)  
**El** zumo de medio limón  
**1** Ponga en el vaso el agua y el azúcar. Programa **2 minutos 30 segundos, 100°**.

**velocidad 2**. Deje enfriar.

**2** Cuando esté frío añada la cerveza, el zumo de limón y el jerez. Mezcle programando **5 segundos, velocidad 1**. Rellene cubiteras de hielo con la preparación y congele.

**3** Ponga los cubitos congelados en el vaso y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

**4** Sirva en copas y añada el cava.

**Nota:** Puede hacer el cóctel para 4-6 personas doblando la cantidad de ingredientes.

## **Sorbete Clarita**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 20 S**

**TIEMPO TOTAL: 6 H**

**(para 6 personas)**

660 g de cerveza Mahou Clásica (congelada en cubitos, reservar 60 g)

100 - 150 g de azúcar

1 clara de huevo (opcional)

**El** zumo de medio limón

**1** Vierta 600 g de cerveza en cubiteras y congele. Reserve 60 g sin congelar.

**2** Ponga en el vaso el azúcar y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

**3** Añada los cubitos de cerveza congelados, la cerveza reservada, la clara de huevo y el zumo de limón. Programa **1 minuto**,



**velocidad 8**. Sirva inmediatamente.





# ***Carrilladas de ibérico en su adobo***

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 H, 15 M

TIEMPO TOTAL: 24 H



# Carrilladas de ibérico en su adobo

**TIEMPO CON THERMOMIX: 2 H, 15 M**  
**TIEMPO TOTAL: 24 H**  
**(para 4 personas)**

(para 4 personas)  
1.000 g de carrilladas de cerdo ibérico  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida

## Adobo

330 g de cerveza Mahou Negra  
1 cucharada de azúcar moreno  
4 clavos  
6 hojas de albahaca fresca  
3 hojas de laurel  
2 O g de vinagre  
1 cabeza de ajos entera (sin pelar)  
50 g de aceite de oliva virgen extra  
2.500 g de agua (para el vaso)

1 Lave y salpimente las carrilladas. Colóquelas en un bol y añada todos los ingredientes del adobo. Tape el bol con *film* transparente y reserve en el frigorífico durante 3 horas como mínimo (mejor 12 horas). Mueva la carne de vez en cuando.

2 Vierta 1.500 g de agua en el vaso y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

3 Retire los clavos y las hojas de laurel del adobo. Introduzca las carrilladas y el adobo en una bolsa de asar. Ciérrela y colóquela dentro del recipiente

Varoma. Sitúe el recipiente Varoma en su posición.

4 Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma, agregue el agua restante en el vaso y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Déle la vuelta a la bolsa de las carrilladas

(para que se hagan de manera uniforme) y coloque nuevamente el recipiente Varoma en su posición.

5 Al finalizar la cocción, deseche el agua que haya quedado en el vaso.

6 Coloque el cestillo dentro del vaso y vierta sobre él, el contenido de la bolsa. Para reducir la salsa, cierre el vaso y programe **15 minutos,**

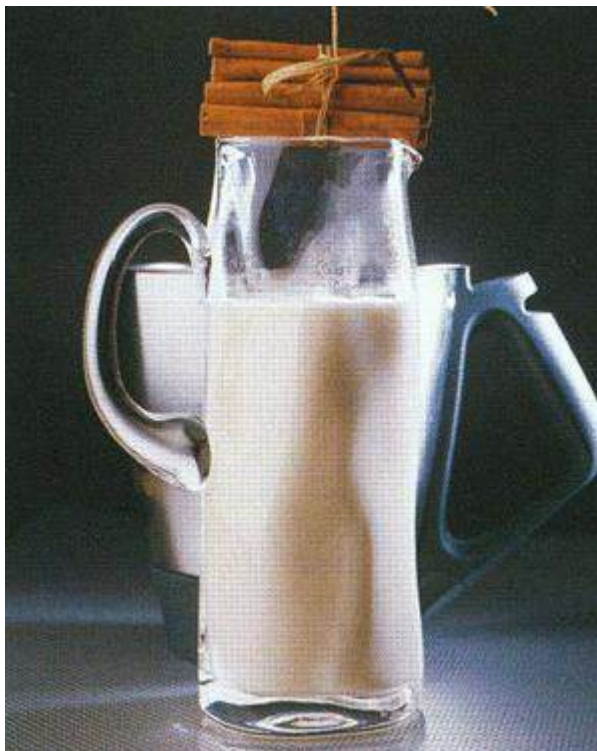
**temperatura Varoma, velocidad 1** (sin poner el cubilete para que evapore).  
7 Filetee las carrilladas, colóquelas en una fuente, cúbralas con la salsa y adorne con los ajos.

# Crema dulce de cerveza

**TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M**  
**TIEMPO TOTAL: 5 M**  
**(para 4 personas)**

400 g de leche  
300 g de cerveza Mahou Negra  
2 O g de azúcar  
20 g de maicena  
1 cucharada de zumo de limón  
1 huevo  
1 cucharadita de canela  
1 pellizco de sal  
1 pellizco de jengibre, en polvo  
30 l Cocina con cerveza





1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 1000**

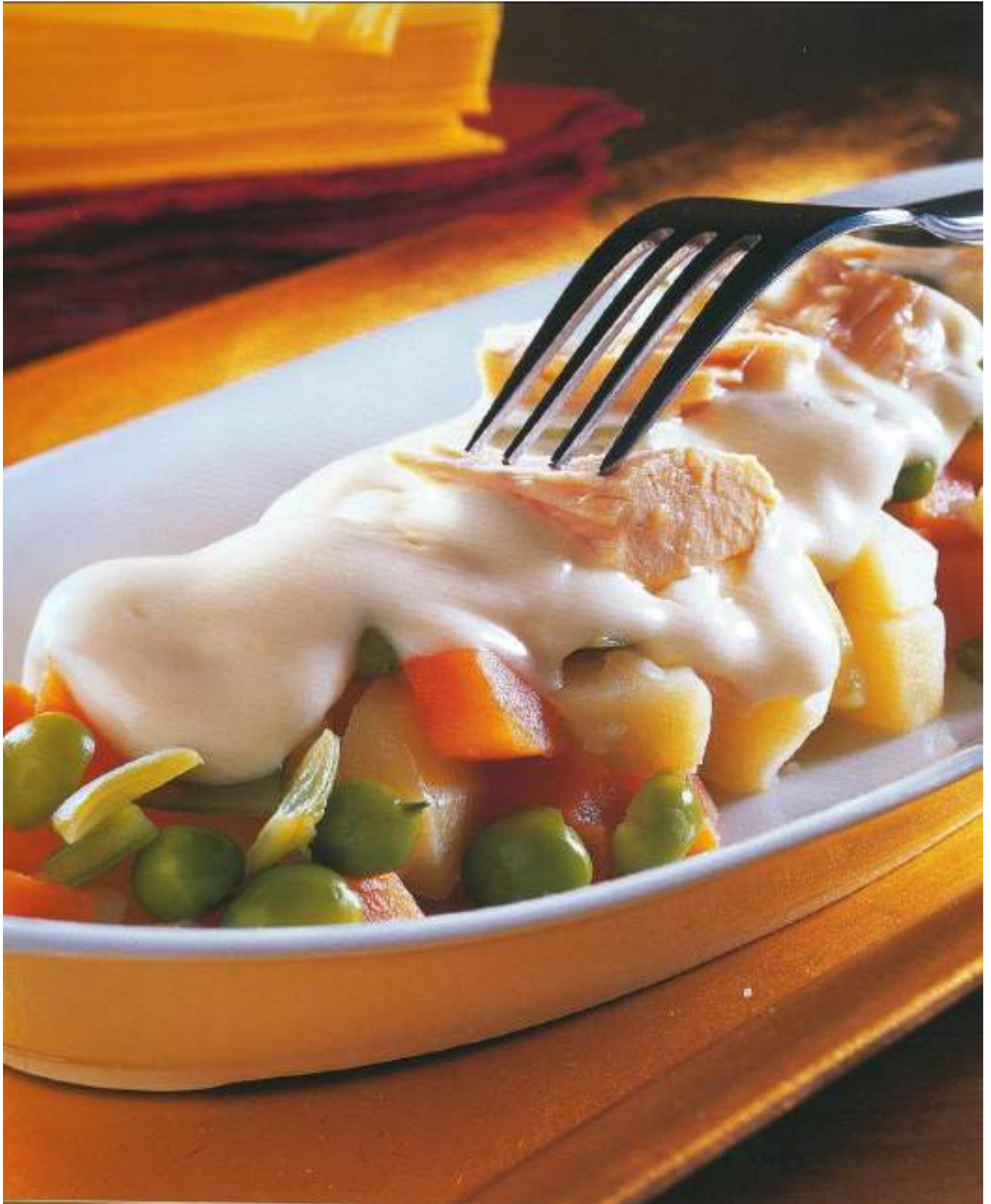
**velocidad 4.**

**Sugerencia:** Vierta la crema sobre unas rebanadas de pan tostado y sirva acompañada con castañas cocidas al natural, salteadas con mantequilla.





**Tapa de** **ensaladilla rusa**



# Tapa de ensaladilla rusa

**TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M**

**TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M**

(para 8 personas)

600 g de patatas, cortadas en dados pequeños

150 g de zanahorias, cortadas en dados

100 g de guisantes (frescos o congelados)

100 g de judías verdes, cortadas en trozos

600 g de agua

Sal

200 g de bonito en aceite o de ventresca, escurrido (en conserva)

## **Mayonesa**

**El** aceite de escurrir el bonito (50 g)

200 g de aceite de girasol

1huevo

**El** zumo de 1/2 limón o

1 cucharadita de vinagre

Sal

25 g de agua

34 l Maridajes con cerveza



**1** Coloque las patatas, las zanahorias, los guisantes y las judías dentro del recipiente Varoma.

**2** Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **26 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

**3** Retire el recipiente Varoma. Ponga las verduras al vapor dentro de una ensaladera grande. Sazónelas al gusto y deje enfriar. Vacíe el vaso.

**4** Escorra la lata de bonito (reserve el aceite) y ponga el bonito desmenuzado en la ensaladera, junto con las verduras.

## **Mayonesa**

**5** Pese en una jarra el aceite reservado de la lata de bonito junto con el aceite de girasol (hasta obtener 250 g). Reserve.

**6** Ponga el huevo, el limón (o vinagre), la sal y el agua dentro del vaso.

Mezcle programando **10 segundos, velocidad 4.**

**7** Con el cubilete puesto en la tapa, programe **velocidad 4** y vierta el aceite sobre la tapa poco a poco.

**8** Vierta la mayonesa en la ensaladera (con las verduras ya frías y el bonito) y mezcle. Guarde la ensaladilla rusa en el frigorífico hasta el momento de servir.

**Maridaje:** **El** contraste de sabores de una ensaladilla (pescados azules en conserva, zanahorias, guisantes, mayonesa) aconsejan una cerveza suave (Mahou clásica).



## Crema de guisantes



**TIEMPO CON THERMOMIX: 27 M**  
**TIEMPO TOTAL: 30 M**

(para 4 personas)

70 g de aceite de oliva virgen extra  
100 g de cebolla  
100 g de puerro, (con la parte  
verde muy fresca)  
400 g de guisantes congelados  
480 g de caldo de ave

- 1** Ponga el aceite en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**
- 2** Añada la cebolla y el puerro, trocee programando **4 segundos, velocidad 4** y, a continuación, programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**
- 3** Incorpore los guisantes y rehogue programando **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**
- 4** Por último, añada el caldo y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.** Acabado el tiempo, rectifique el punto de sal, deje que baje la temperatura y triture programando **3 minutos, velocidad 7.**

**Sugerencias para servir:** Puede servir la crema en tazas de café, rociándolo con unas lágrimas de tomate triturado o una espiral de nata líquida. También puede servirla en chupitos poniendo encima un berberecho o huevas de mújol y acompañado de beicon crujiente.

**Maridaje:** El dulzor del guisante combina magníficamente con el extracto seco de la cerveza Mahou Clásica.

## **Espuma de remolacha con Pincho de arenques en vinagre**



**TIEMPO CON THERMOMIX: 38 M**

**TIEMPO TOTAL: 45 M**

**(para 12 personas)**

Patatas **cocidas**

500 g de agua

500 g de patatas peladas

**EspUlla de reillolacha**

500 g de remolacha cocida

Sal, al gusto

4 claras de huevo

20 g de zumo de limón

1bote de arenques en vinagre

1 Ponga el agua en el vaso y las patatas en el cesti  
llo. Programe **25 minutos**,  
**temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire las  
patatas, déjelas enfriar y vacíe  
el vaso.

2 Ponga las patatas frías en el vaso, junto con la remolacha y  
la sal. Triture  
programando **15 segundos, velocidad 7**. Baje con la  
espátula los restos  
de las paredes, cierre la tapa y programe **15 segundos**,  
**velocidad**  
**progresiva 5-10**. Compruebe que la mezcla ha quedado  
fina.

3 Sin retirar la mezcla del vaso, coloque **la mariposa en**  
**las cuchillas**,  
añada las claras con el zumo de limón y programe **4**  
**minutos, velocidad**

**3 1/2**. Acabado el tiempo, ponga la espuma en una manga  
pastelera y  
reserve en el frigorífico.

4 Rellene los vasos o copas de chupito hasta la mitad con la  
espuma. Coloque  
sobre la misma un arenque enroscado pinchado en palillo  
para brocheta.

**Maridaje:** El gusto a vinagre de los arenques agradece  
una Mahou Negra.

## **Pan con tomate y cecina**



**TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S**

**TIEMPO TOTAL: 3 M**

**(para 8 rebanadas)**

500 g de tomates maduros

50 g de aceite de oliva virgen extra



8 rebanada de pan, rústico  
(chapata, payés, etc)  
1trozo de jengibre, fresco  
8 lonchas de cecina, muy finas

- 1** Ponga los tomates en el vaso y triture programando **15 segundos, velocidad 8.**
- 2** Agregue la mitad del aceite y programe **5 segundos, velocidad 2.**
- 3** Tueste las rebanadas de pan y frote con el jengibre mientras están calientes. Extienda una cucharada de tomate en cada rebanada y coloque las lonchas de cecina encima. Riegue con el resto del aceite y sirva.

**Maridaje:** El sabor intenso de Mahou Negra potencia los aromas ahumados de la cecina curada.  
TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H  
TIEMPO TOTAL: 24 H  
(para 6 unidades)

#### Salsa ketchup

## Hamburguesas de bonito con salsa ketchup

**TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H**  
**TIEMPO TOTAL: 24 H**  
**(para 6 unidades)**

#### Salsa ketchup

750 g de tomates (de pera)  
50 g de pimientos rojos  
35 g de cebollas  
1 diente de ajo  
10 g de sal  
1 palo de canela en rama  
1 clavo  
20 g de azúcar moreno  
20 g de miel  
40 g de vinagre de vino blanco

#### Hamburguesas de bonito

300 g de bonito (limpio de piel y espinas)  
1 cucharadita de perejil picado  
2 cucharadas de salsa de soja  
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, suave

#### Montaje

6 panes de hamburguesa  
1 cebolla roja, en rodajas finas  
1 pellizco de sal

1 cucharada de vinagre de jerez  
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

#### Salsa ketchup

- 1** Ponga en el vaso los tomates cortados en trozos grandes, el pimiento, la cebolla y el ajo. Trocee programando **3 segundos, velocidad 4.**
  - 2** Retire el cubilete y en su lugar coloque el cestillo apoyado en sus patitas, para que evapore y no salpique. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.**
  - 3** Retire el cestillo y ponga el cubilete, triture **1 minuto, velocidad progresiva 5-10.** Con la espátula baje los restos de las verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Compruebe que las verduras han quedado bien trituradas. Dependiendo del agua que tengan los tomates, habrá que programar unos minutos más **temperatura Varoma y velocidad cuchara**, hasta que se obtenga la textura adecuada.
  - 4** Pinche el clavo en un extremo del palito de canela y añádalo al vaso. Agregue el resto de los ingredientes y programe **40 minutos, 50, velocidad cuchara.** Rectifique de sal y vierta en un recipiente. Retire la canela con el clavo. Cuando se enfríe, tápelo y deje reposar un día antes de consumirlo. Conserve en el frigorífico.
- #### Hamburguesas de bonito
- 5** Ponga en el vaso el bonito cortado en trozos, el perejil, la salsa de soja y el aceite. Programe **4 segundos, velocidad 4.** Retire la mezcla del vaso y deje reposar unos minutos.

#### Montaje

- 6** Corte la cebolla en rodajas finas y colóquelas en un plato hondo. Condimentelas con la sal, el vinagre y el aceite y deje macetar unos minutos.
- 7** Forme las hamburguesas y dórelas a su gusto en una sartén caliente



untada con aceite. Monte las hamburguesas con las cebollas maceradas y el *ketchup*.

**Maridaje:** La cerveza Mahou Clásica soporta el sabor especiado y dulce de la salsa *ketchup*.

## Patatas confitadas con salsa brava

**TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M**  
**TIEMPO TOTAL: 50 M**  
**(para 6 personas)**

### Patatas confitadas

300 g de aceite de oliva virgen extra  
1 diente de ajo  
3 patatas lavadas (cortadas en trozos)  
750 g de agua

### Salsa brava

3 cucharadas de aceite (el de confitar las patatas)  
1 cucharada de pimentón  
1/2 guindilla en rodajitas  
1/2 cucharadita de Tabasco  
1 cucharada de vinagre de vino tinto  
125 g de tomate frito  
Sal



### Patatas confitadas

**1** Ponga el aceite y el ajo en el vaso y caliente programando **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

**2** Pele y corte las patatas (en dados de aprox. 3 x 3 cm) y colóquelas en un molde de aluminio dentro del recipiente Varoma. Cuando el aceite del vaso esté caliente, viértalo sobre las patatas.

**3** Sin lavar el vaso ponga el agua. Coloque el recipiente Varoma (con las patatas en el molde de aluminio) en su posición y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Retire el recipiente Varoma y reserve.

### Salsa brava

**4** Vacíe el vaso y añada todos los ingredientes (excepto el tomate frito) y programe **2 minutos, 100°, velocidad 2.**

**5** Incorpore el tomate frito y programe **1 minuto, velocidad 8.**

### Montaje

**6** Cuele el aceite de las patatas confitadas, con ayuda del cesti 110, en una sartén. Lleve la sartén a fuego fuerte y, cuando el aceite esté bien

caliente, dore las patatas. Escúrralas, póngalas en una fuente y vierta la salsa por encima. Sirva inmediatamente.

**Maridaje:** Mahou Clásica resiste el sabor de una salsa tan provocadora como la de las patatas bravas (ácida, picante y especiada).

## ***Pincho de cebolla caramelizada con cerveza negra queso Camembert y solomillo Ibérico***

**TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M, 6 S**  
**TIEMPO TOTAL: 45 M**  
**(para 16 unidades)**

### **Cebolla caramelizada**

800 g de cebolla, cortada en cuartos  
100 g de cerveza Mahou Negra  
100 g de jalea de manzana o  
100 g de mermelada de manzana  
80 g de azúcar moreno  
1 pellizco de pimienta de Cayena  
1 cucharadita de sal

### Montaje

1 solomillo de cerdo ibérico (200 g)  
8 trozos de queso *Camembert*  
16 rebanadas de pan  
1 pellizco de sal  
1 pellizco de pimienta recién molida



**1** Ponga la cebolla en el vaso y trocee programando **6 segundos, velocidad 4**.

**2** Añada la cerveza, la jalea de manzana (o mermelada), la pimienta y la sal. Programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Quite el cubilete para que evapore el líquido.

**3** Agregue el azúcar y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.



### Montaje

**4** Dore el solomillo en una sartén muy caliente, ligeramente engrasada, y salpiméntelo. Retire y corte en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente.

**5** Coloque 8 rebanadas de pan en una fuente de servir. Ponga una cucharada de cebolla caramelizada sobre cada rebanada y coloque encima una rodaja de solomillo.

**6** En una fuente de horno coloque las rebanadas de pan restantes, cubra con una cucharada de cebolla caramelizada, coloque encima un trozo de *Camembert* y gratine unos segundos en horno caliente. Sirva inmediatamente.

**Maridaje:** Los tonos tostados de la cerveza Mahou Negra armonizan con el

amargor de la corteza de los quesos y ayudan a compensar el dulzor de la cebolla caramelizada

## *Salmongo con berenjenas fritas*

**TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M**

**TIEMPO TOTAL: 40 M**

**(para 6 personas)**

### Para decorar

2 huevos duros

100 g de jamón serrano

### Para el salmorejo

150 g de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo

1.000 g de tomates maduros

1 cucharada de sal

200 g de miga de pan blanco (mejor si es del día anterior)

30 g de vinagre

### Berenjenas fritas

2 berenjenas en rodajas finas

150 g de harina, para rebozar

Sal

200 g de aceite de oliva virgen extra, para freír

**1** Corte en rodajas las berenjenas, sin pelarlas, y déjelas en un bol con

abundante agua y sal durante 30 minutos.

**2** Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos **2 segundos, velocidad 4.**

Retire del vaso y reserve.



**3** A continuación, ponga el jamón en el vaso y dé 4 ó 5 golpes de **Turbo**. Compruebe el tamaño y, si lo desea más picado, déle 3 ó 4 golpes más.

El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Retire del vaso y reserve.

#### **Salmorejo**

**4** Pese el aceite en una jarra y reserve.

**5** Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo, los tomates y la sal, y

programe **30 segundos, velocidad 5**.

**6** Añada el pan y el vinagre y triture programando **2**

**minutos, velocidad**

**progresiva 5-10**. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates.

**7** Programe **velocidad 5** y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, sin

quitar el cubilete, hasta que termine de incorporarlo.

**8** Por último, vierta el salmorejo en una fuente y manténgalo en el

frigorífico, hasta el momento de servir.

#### **Berenjenas**

**9** Reboce las berenjenas en harina y fríalas en abundante aceite caliente.

Escúrralas sobre papel absorbente.

#### **Montaje**

**10** Decore el salmorejo con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo

1.500 g de agua

50 g de vinagre

6 huevos (a temperatura ambiente)

#### **Montaje del plato**

20 g de aceite de oliva virgen extra

12 espárragos verdes

6 rebanadas de pan tostado

1 cucharadita de semilla de comino

1 pellizco de sal marina

muy frío con las berenjenas calientes.

**Maridaje:** Gazpachos y salmorejos (con sus notas de aceite, tomate, ajo, y la acidez del vinagre) agradecen el contraste con el suave aroma a lúpulo de Mahou Clásica.

## **Huevos escalfados con trigueros y comino**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 14 M**

**TIEMPO TOTAL: 15 M**

**(para 6 personas)**

**Huevos escalfados**



### **Huevos escalfados**

**1** Vierta el agua y el vinagre en el vaso y coloque el cestillo aceitado en el interior.

Programa **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

**2** Casque 3 huevos en recipientes individuales y

resérvelos.

**3** Cuando acabe el tiempo el agua estará hirviendo. Vierta los huevos uno a uno por el bocal e inmediatamente programe **2 minutos, temperatura**

**Varoma, velocidad 1.** Retire los huevos del cestillo y escúrralos bien.

**4** Vuelva a programar la máquina y repita la operación con los otros 3 huevos.

### **Montaje del plato**

**5** Mientras se calienta el agua, saltee los espárragos con un poco de aceite en una sartén y reserve. Corte en trozos pequeños las rebanadas de pan y tuéstelos en la sartén.

**6** Coloque en cada plato algunos trozos de pan, 2 espárragos y un huevo.

Espolvoree con el comino y la sal, y riegue con un poco de aceite. Sirva inmediatamente.

**Maridaje:** El frescor de Mahou Clásica combina con los huevos servidos con yema líquida (fritos, escalfados). Su sabor contrasta con los tonos vegetales intensos de los espárragos trigueros.

***Tacos de salmón ahumado con salsa de mostaza y eneldo***





**TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 15 S**  
**TIEMPO TOTAL: 1 M, 15 S**  
**(para 4 personas)**

400 g de salmón ahumado,  
 en una pieza, cortada en dados  
**Salsa de Illostaza y eneldo**  
 100 g de aceite de oliva virgen extra  
 2 cucharadas de mostaza de Dijon  
 2 cucharadas de azúcar moreno  
 2 cucharadas de vinagre  
 1 manojo de eneldo picado

- 1** Pese el aceite y reserve.
- 2** Ponga en el vaso la mostaza, el azúcar y el vinagre. Programe **velocidad 5**, vierta el aceite sobre la tapa poco a poco para que emulsione (30 segundos aproximadamente).
- 3** Añada el eneldo picado y mezcle **5 segundos, velocidad 3**. Vuelque en una salsera o en un tarro y conserve en el frigorífico.
- 4** Sirva los tacos de salmón acompañados de la salsa, como aperitivo.

**Maridaje:** La combinación de ahumados con salsas especiadas como la mostaza aconsejan el sabor contundente de una Mahou Negra.

## **Empanadillas de puerro**

**TIEMPO CON THERMOMIX: 32 M, 5 S**  
**TIEMPO TOTAL: 1 H**

**(para 8 personas)**

### Relleno

50 g de queso fresco (Burgos)  
50 g de queso gruyere, rallado  
350 g de puerros limpios  
(solo la parte blanca)  
100 g de aceite de oliva virgen extra

### Masa

50 g de aceite de oliva virgen extra  
100 g de cerveza Mahou Clásica  
1huevo  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de levadura química  
400 g de harina de repostería

### Relleno

**1** Ponga los quesos en el vaso y mézclelos programando **10 segundos, velocidad 4**. Retire y reserve.

**2** Ponga los puerros cortados en rodajas y trocee programando **6 segundos, velocidad 4**.

**3** Añada el aceite y programe **15 minutos, 100°, velocidad 1**.

**4** Con ayuda del cestillo, cuele el aceite de los puerros en un bol (reserve el aceite para añadir a la masa). Vuelva a poner los puerros en el vaso, añada

los quesos y mezcle programando **5 segundos, velocidad 3**.

**5** Deje enfriar.

### Masa

**6** Vierta en el vaso el aceite reservado de sofreír los puerros y todos los ingredientes de la masa y programe **2 minutos, velocidad Espiga**.

**7 Precaliente el horno a 180°.**

**8** Ponga la masa sobre la mesa de trabajo espolvoreada con harina y estírela con un rodillo, procurando que quede bien fina. Córtela en círculos (de 10

cm de diámetro aprox.) y ponga en el centro una cucharada de relleno

frío. Doble la masa dándole forma de empanadilla, selle los



bordes con los dedos o un tenedor y píntela con huevo batido. Colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.  
**9** Hornee las empanadillas de 10 a 15 minutos. Sírvalas calientes.

**Maridaje:** La combinación de puerros, aceite de oliva y quesos frescos armoniza con cervezas ligeras y suaves como Mahou Clásica.

# Foie escabechado con lentejas

**TIEMPO CON THERMOMIX: 59 M, 9 S**  
**TIEMPO TOTAL: 24 H**  
**(para 8 personas)**

## Foie

1 hígado fresco, de oca o de pato (500 g)  
1.000 g de agua fría  
12 cubitos de hielo  
1 cucharadita de sal gorda  
Pimienta recién molida  
Sal  
% cucharadita de azúcar  
2 cucharadas de brandy  
500 g de agua (para el vaso)

## Escaheche

400 g de aceite de oliva virgen extra  
6 hojas de laurel  
8 dientes de ajo (enteros) sin pelar  
1 cucharadita de pimienta negra en grano  
4 ramas de tomillo fresco  
1 rama de romero fresco  
80 g de vinagre de jerez  
Sal

## MODO

### Faie

1 En un bol cubra el hígado con 1/2 litro de agua, 6 cubitos de hielo y la sal gorda. Deje reposar durante 2 horas (aprox.). Prepare otro bol con el resto de agua y hielos y reserve.  
2 Seque bien el hígado y quítele las arterias de los lóbulos (no importa que se rompa).  
3 Ponga el hígado sobre *film* transparente y espolvoréelo con azúcar, sal y pimienta. Riéguelo con el brandy y forme un rulo envolviéndolo con *film* transparente 2 veces. Deje reposar en el frigorífico durante 4 horas.  
4 Ponga el rulo dentro del recipiente Varoma y reserve.  
5 Vierta los 500 g de agua restante en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.  
6 Retire el rulo de *foie* e introdúzcalo rápidamente en el bol con el agua y los cubitos de hielo reservados.

## Escabeche

## Lentejas

300 g de lentejas francesas  
50 g de aceite de oliva virgen extra  
100 g de cebolla  
2 dientes de ajo  
50 g de pimiento rojo  
50 g de pimiento verde  
1 hoja de laurel  
1 cucharadita de pimentón  
500 g de agua  
**Decoración**  
1 bote de guindillas verdes (en vinagre)



7 Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto el vinagre, y programe

**12 minutos, 60°**

**.velocidad 1.**

8 Agregue el vinagre y mezcle programando **5 segundos, velocidad 2**.

9 Vierta el escabeche en un bol, introduzca el *foie* frío y, sin *film* transparente, y déje macerar hasta el día siguiente en el frigorífico.

## Lentejas

**10** Ponga las lentejas en remojo en abundante agua fría durante 3 o 4 horas.

**11** Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo, y los pimientos. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4**. A continuación, programe

**5 minutos, 100°**

**.velocidad 1.**

**12** Añada por el bocal, el pimentón, el laurel, las lentejas escurridas, el agua y la sal. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.

**13** Sirva las lentejas calientes y coloque sobre ellas un trozo de *foie*



escabechado. Decore con la guindilla.

**Maridaje:** La cervezas rubias, como Mahou Clásica, son las bebidas que

mejor equilibran el elevado contenido ácido de los escabeches (y el picante de la guindilla).

## ***Buñuelos de tomates secos con cerveza a la hierbabuena***

**TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 30 S**

**TIEMPO TOTAL: 1 H, 15 M**  
**(para 20 unidades)**

150 g de tomate seco (en trozos)

### **Rehozado**

50 g de queso parmesano rallado

80 g de harina

100 g de cerveza Mahou Clásica

2 cucharadas de menta (fresca) o hierbabuena picada

Sal

1 pellizco de pimienta

1 yema de huevo

1 clara de huevo

Aceite de oliva virgen extra, para freír

**1** Ponga todos los ingredientes del rebozado en el vaso, excepto la clara de

huevo. Bata programando **30 segundos, velocidad 3.**

Retire en un bol y

deje reposar en el frigorífico durante 1 hora.

**2 Caliente el aceite para freír.**

**3** Con el vaso bien limpio, coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta la

clara de huevo y un pellizco de sal. Monte la clara a punto de nieve

programando **1 minuto, velocidad 3 1/2**. Incorpore la clara montada a la

masa del rebozado con movimientos suaves y envolventes.

**4** Pinche cada trozo de tomate en un palillo de brocheta, reboce en la masa

y fría en abundante aceite caliente. Retire los buñuelos cuando estén

dorados y déjelos escurrir sobre papel absorbente. Sirva inmediatamente.

**Maridaje:** Las frituras (y la acidez del tomate seco), armonizan a la perfección con Mahou Clásica



**TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M**

**TIEMPO TOTAL: 1 H**

**(para 6 personas)**

1cebolla, asada  
100 g de aceite de oliva  
12 - 24 filetes de anchoa en aceite

1berenjena, asada  
2 pimientos rojos, asados  
2 tomates maduros, asados  
Sal

**1** Ponga en el vaso las verduras asadas después de haberles retirado la piel.

Añada sal a gusto y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva**

**5-10.** Si ve que resulta un puré muy denso, agregue un poco del líquido que queda en la bandeja de asar y triture 20 segundos mas.

**2** Con el cubilete puesto programe **velocidad 5** y vierta el aceite poco a poco sobre la tapa (unos 30 segundos aproximadamente).

**3** Ponga una cucharada de emulsión de escalivada en un plato y coloque dos o tres anchoas encima. También puede servirla sobre tostadas.

**Forma de asar las verduras:** Coloque las verduras enteras, lavadas y pinceladas con aceite en la bandeja del horno. Hornee a 220º durante 30 o 40 minutos. Cuando las verduras estén asadas, cubra la bandeja con papel de aluminio y deje reposar unos minutos (de esta manera podrá quitarles la piel con facilidad). Deje enfriar.

**Maridaje:** La contundencia del pescado en conserva potenciado con la escalivada (pimiento, berenjena, tomate, cebolla), demanda el cuerpo de la cerveza Mahou Negra.



# **Brownies con frutos del bosque**

**TIEMPO CON  
THERMOMIX: 5 M,  
29 S  
TIEMPO TOTAL: 30  
M  
(para 8 personas)**

150 g de nueces  
150 g de chocolate  
*fondant*  
150 g de azúcar  
2 huevos  
100 g de mantequilla  
(a temperatura ambiente)  
70 g de harina de repostería  
1 cucharadita de levadura química  
1 pellizco de sal  
200 g de frutos del bosque, para  
decorar





**2** Engrase un molde rectangular de poca altura con mantequilla y enharínelo.

**3** Ponga las nueces en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4** (no deben quedar muy pequeñas). Retírelas del vaso y resérvelas.

**4** Ponga el chocolate troceado en el vaso, y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

**5** Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe **5 minutos, 37°, velocidad 3 1/2**. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle **6 segundos, velocidad 2**. Incorpore la harina, la levadura y la sal. Programe **4 segundos, velocidad 2**. Quite **la mariposa**.

**6** Retire el vaso de la máquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien ayudándose con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

**7** Vuelque la mezcla en el molde preparado e introdúzcalo en el horno durante 20 minutos aproximadamente, hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia.

**8** Desmóldelo sobre una rejilla y, en caliente, córtelo en cuadrados.

**Nota:** Sirva con frutos del bosque y *coulís* de mango, o cualquier mermelada.

**Maridaje:** Una Mahou Negra potencia las preparaciones con chocolate.

**1** Precaliente el horno a 180°.

## **índice de recetas**

### **> Cocina con cerveza**

8 Pan integral con cerveza negra y dátiles

10 Mejillones al vapor de cerveza, en escabeche rojo

12 Arroz con marisco y cerveza

14 *Risotto* con setas

14 *Fondue* de queso

16 *Tempura* de cebolletas con salsa *romescu*

18 Alcachofas a la cerveza

18 Pizza con jamón ibérico y rúcula

20 Conejo en doble cerveza  
22 Picantones a la cerveza  
24 *Muffins*  
24 Bizcocho de pasas, nueces y cerezas confitadas con cerveza negra  
26 Pez espada a la mantequilla negra con cerveza  
26 Salmonetes en papillote  
28 Cóctel *B/ack Ve/vet*  
28 Sorbete Clarita  
30 Carrilladas de ibérico en su adobo  
30 Crema dulce de cerveza  
> **Maridajes con cerveza**  
34 Tapa de ensaladilla rusa  
36 Crema de guisantes  
38 Espuma de remolacha con pincho de arenques en vinagre  
38 Pan con tomate y cecina  
40 Hamburguesas de bonito con salsa *ketchup*  
42 Patatas confitadas con salsa brava  
44 Pincho de cebolla caramelizada con cerveza negra, queso *Camembert* y solomillo ibérico  
46 Salmorejo con berenjenas fritas  
48 Huevos escalfados con trigueros y comino  
48 Tacos de salmón ahumado con salsa de mostaza y eneldo  
50 Empanadillas de puerro  
52 *Foie* escabechado con lentejas  
54 Buñuelos de tomates secos con cerveza a la hierbabuena  
56 Anchoas con emulsión de escalivada  
58 *Brownies* con frutos del bosque

Este libro fue distribuido por cortesía de:



Para obtener tu propio acceso a lecturas y libros electrónicos ilimitados GRATIS hoy mismo, visita:

<http://espanol.Free-eBooks.net>

*Comparte este libro con todos y cada uno de tus amigos de forma automática, mediante la selección de cualquiera de las opciones de abajo:*



Para mostrar tu agradecimiento al autor y ayudar a otros para tener agradables experiencias de lectura y encontrar información valiosa, estaremos muy agradecidos si

["publicas un comentario para este libro aquí"](#)



## INFORMACIÓN DE LOS DERECHOS DEL AUTOR

Free-eBooks.net respeta la propiedad intelectual de otros. Cuando los propietarios de los derechos de un libro envían su trabajo a Free-eBooks.net, nos están dando permiso para distribuir dicho material. A menos que se indique lo contrario en este libro, este permiso no se transmite a los demás. Por lo tanto, la redistribución de este libro sin el permiso del propietario de los derechos, puede constituir una infracción a las leyes de propiedad intelectual. Si usted cree que su trabajo se ha utilizado de una manera que constituya una violación a los derechos de autor, por favor, siga nuestras Recomendaciones y Procedimiento de Reclamos de Violación a Derechos de Autor como se ve en nuestras Condiciones de Servicio aquí:

<http://espanol.free-ebooks.net/tos.html>