

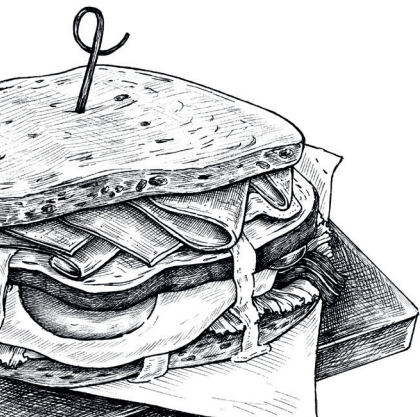
CERVEZA
ARTESANA
90 VARAS



PRESENTA

COCINAR CON CERVEZA

PRIMER CONCURSO DE
COCINA CON CERVEZA
ORGANIZADO POR:



2018



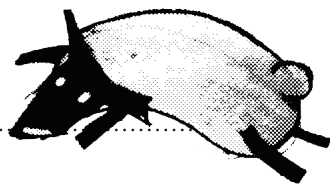


Siempre nos ha interesado la cultura que hay alrededor de la cerveza y nos parecía importante desarrollar una iniciativa que incluyera la cerveza de calidad, artesana y natural como un ingrediente más para proporcionar a nuestras recetas de cocina tradicional sabores y olores nuevos y diferentes.

La suerte quiso que en nuestro camino encontráramos a **Cookpad**, una magnífica plataforma dedicada a fomentar la cultura culinaria entre particulares. Comenzamos colaborando y publicando recetas, luego vinieron los talleres y finalmente surgió la genial idea de realizar un concurso de recetas elaboradas con cerveza.

La capacidad de convocatoria de **Cookpad** ha desbordado todas nuestras previsiones. Hemos escogido 12 recetas por su interés y variedad, pero podríamos haber incluido un centenar de ellas más. Sirvan estas líneas para agradecer a todos la participación e implicación en la iniciativa y desear que el libro que presentamos sea el primero de muchos otros.

Cerveza 90 Varas



AGRADECIMIENTOS

Este proyecto no habría sido posible sin la colaboración desinteresada de **Daniel Matias González**, un artista del diseño y la edición y un fantástico creativo que nos ha acompañado en muchos de nuestros proyectos. Él es el responsable de iluminar y dar color y sentido a nuestra imagen de marca.

Gracias también a **Ana María Roncero** por su ilusión y por sus ideas. Su compromiso, dedicación y buen hacer han hecho posible que una idea pequeña se haya convertido en una realidad con vocación de continuidad.

Por último, queremos agradecer la contribución de los **66 autores** que han participado en este concurso. En nuestro blog seguiremos publicando cada mes sus recetas.

★ *Fotografías y recetas originales de cada concursante.*

AROS DE CEBOLLA SIN HUEVO

Vegan Yorck



INGREDIENTES

- 1 cebolla grande
- 1 cerveza
- 100 g harina de trigo
- 100 g harina de garbanzo
- 100 g pan rallado
- 50 g panko
- 1 pizca sal
- Pimienta negra molida (al gusto)
- 1/2 cucharadita ajo en polvo
- 1/2 cucharadita orégano seco
- 1/2 cucharadita tomillo seco
- 1 chorrito AOVE



PASOS

1. Lo primero es cortar la cebolla en aros un poco gruesos.
2. Preparamos nuestro *falso* huevo batido. En un plato con la harina de garbanzo vamos echando cerveza y removiendo hasta que tenga la textura de huevo batido.
3. Ponemos en orden (de izquierda a derecha en este caso), harina de trigo, el falso huevo y en tercer lugar el pan rallado mezclado con el panko, la sal, pimienta y demás especias.
4. Pasamos los aros de cebolla por harina.
5. Ahora por la harina de garbanzo con cerveza.
6. Por último, los rebozamos bien en la mezcla de pan rallado, panko y especias.
7. Yo los he hecho al horno, pero los podéis freír en una sartén. En el horno he colocado un papel en una bandeja y los he pintado con un poco de AOVE.
8. En el horno a 200 grados unos 10 minutos por cada lado.
9. ¡Y listo! Los podéis acompañar con la salsa que más os guste. Es un snack delicioso, ¡os lo aseguro!



GARBANZOS A LA CERVEZA

La Cocinera Novata



INGREDIENTES

- 4 dientes ajo
- Perejil
- 250 gr. cebolla
- 180 gr. tomate natural troceado
- 800 gr. garbanzos cocidos (yo puse a remojar 400 gr. de garbanzos secos)
- 1 lata cerveza (33 cl)
- 1 hoja laurel
- sal, pimienta, pizca de comino molido, azafrán o colorante (yo suelo usar cúrcuma)



PASOS

1. Se pone en remojo la noche antes 400 gr. de garbanzos, se añade sal. A la mañana siguiente los ponemos en la olla rápida, 12 minutos a partir de que suba la 2ª anilla naranja.
2. Majar en el mortero 2 dientes de ajo y perejil. Reservar. Picamos la cebolla y los otros 2 dientes de ajo. Pochamos en una sartén con aceite.
3. Se añade el tomate y 50 gr. de garbanzos cocidos, sofreimos unos 5 minutos y después trituramos con la batidora con un poco de caldo de cocer los garbanzos o con cerveza.
4. Una vez triturado con la batidora, añadimos la cerveza, damos un hervor para que el alcohol se evapore un poco. Se añade el resto de los garbanzos, laurel, sal, pimienta, comino, la picada reservada y el colorante.
5. Se deja cocer unos 10 minutos a fuego bajo.
6. Si te gusta más caldoso ponle caldo de cocer los garbanzos.

PAELLA DE VERDURAS CON CERVEZA

Emy



INGREDIENTES

- 1 paquete arroz basmati
- 3 tomates
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 2 cebollas
- 1 mazorca de maíz (desgranada)
- 1 pimiento
- 6 champiñones pelados
- Caldo de verduras
- 1 vaso cerveza
- 1 cucharada orégano
- 1 cucharada pimentón. Sal y pimienta al gusto

PASOS

1. Cortar verduras en cuadritos pequeños. En una paellera pon a sofreír con suficiente aceite de oliva la cebolla y el resto de la verdura.
2. Cuando estén bien pochadas las verduras, agrega la bolsa de arroz y sofríe un poco. Agrega también los granos de maíz.
3. Ve agregando poco a poco el caldo de verdura (el arroz va pidiendo) añade también el vaso de cerveza y ve cocinando a fuego bajo.
4. Agrega las especias y la sal. Si ves que con el caldo de verdura no es suficiente agrega agua, pero comprueba el punto de sal.
5. La cocción suele tardar unos 35 minutos. No mover demasiado para que el arroz no suelte el almidón.
6. Cuando el arroz esté hecho apagar el fuego y tapar para que termine la cocción.





LANGOSTINOS A LA CERVEZA

Antoni Call



INGREDIENTES

- 1 kg. de langostinos medianos (en esta ocasión congelados)
- 1 cerveza
- 2 dientes ajo
- 1 ramita perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 limón



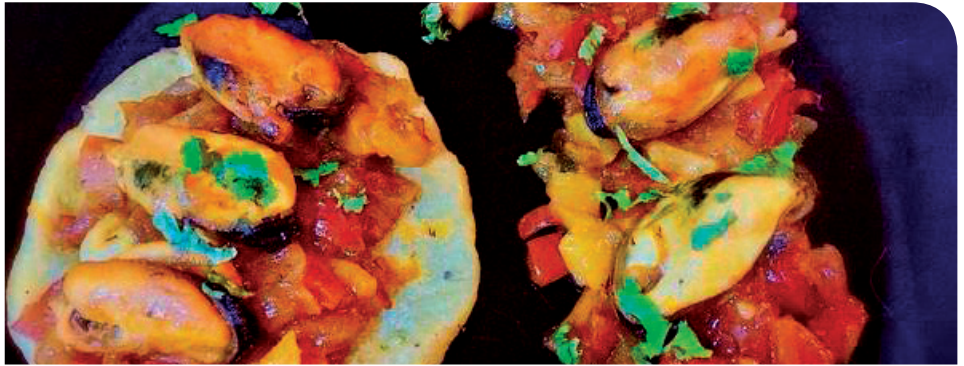
PASOS

1. Descongelamos los langostinos. Con el perejil, el ajo, un poco de aceite, sal y el zumo de limón preparamos un majado y lo reservamos.
2. En una sartén o cazuela, suficientemente grande para que nos quepan todos los langostinos, ponemos un poco de aceite y los introducimos, les damos unas vueltas y le echamos la cerveza. Removemos un poco la
3. Finalmente les mezclamos el majado que teníamos preparado, y listo ya tenemos unos langostinos deliciosos.
4. ¡Para mojar pan! ¡Bon profit!



MEJILLONES EN SALSA A LA CERVEZA

ChikiTiki



INGREDIENTES

- 1 kilo mejillones
- 100 ml Caldo de los mejillones o caldo de pescado
- 150 ml Cerveza tipo Pilsen
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo grande
- 1/2 pimiento amarillo grande
- 2 zanahorias
- 1 tomate grande maduro
- 2 ajos
- 1 chorrito lima (opcional)
- 1 buen chorro de tomate frito
- Pimentón dulce y picante De la Vera
- 1 cucharadita hinojo seco
- 1 puñadito cilantro fresco
- Sal y aove

PASOS

1. Si no hemos hervido los mejillones, empazamos a limpiarlos. A continuación, los ponemos a hervir en una olla con agua que los cubra, sal y unas hojas de laurel hasta que se hayan abierto los mejillones. Los sacamos de su concha y reservamos. Si tenemos este paso ya previamente o el mejillón viene cocido, empezamos la receta!
2. Sofreimos la cebolla en trocitos pequeños. Cuando comience a dorar, añadimos los pimientos y la zanahoria ya picados. Por último, añadiremos el ajo. Dejamos un par de minutos y añadimos el tomate rallado. Dejamos cocinar todo junto otros 5 minutos para que el tomate se sofría con el resto.
3. Cuando las verduras empiecen a estar blandas, añadimos el caldo y la cerveza. Pone-
- mos la sal, el hinojo, toque de pimentones y dejamos cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos (el líquido tiene que reducir a la mitad). Si necesita más, sin problema.
4. Una vez reduzca y los sabores se mezclen bien, ponemos el chorrito de lima (opcional), el cilantro picado y tomate frito (yo he puesto sobre 150 gr).
5. Dejamos cocinar otros 5 minutos removiendo y añadimos los mejillones a la sartén con cuidado de no partirlos al mover la sartén. Yo suelo mover la sartén y usar lo menos posible la paleta, hasta que quedan bien integrados. Dejar todo junto cocinar unos 10 minutos a fuego bajo y servir.
6. Si lo quisierais con más salsa, lo podéis batir o añadir una cucharadita de maicena.

COSTILLAR DE CERDO ASADO CON CERVEZA

Espiaenlacocina



INGREDIENTES

- 850 grs costillar de cerdo fresco
- 1,350 mls de cerveza rubia
- 2 patatas medianas
- 250 grs champiñones
- 1 cucharada tomillo seco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida

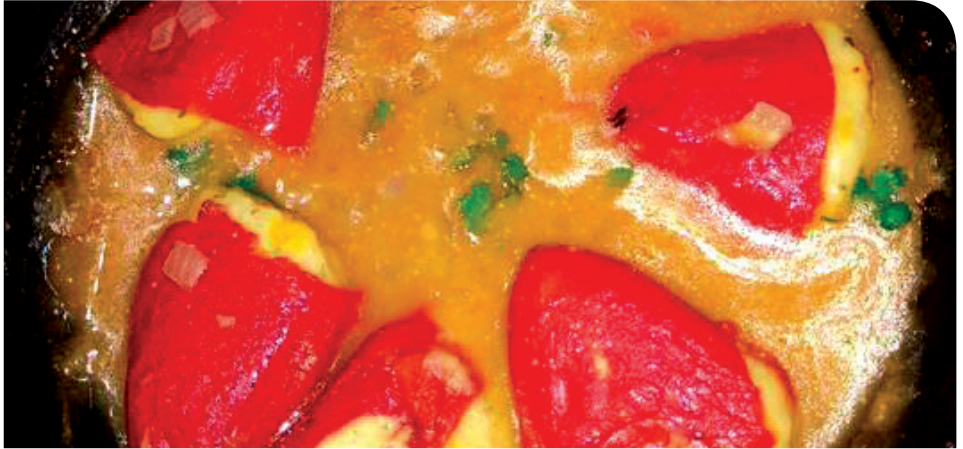
PASOS

1. La noche anterior metemos el costillar entero o en dos trozos dentro de un bol de cristal grande y echamos 5 botellines de 25 cl de cerveza.
2. Tapamos con film transparente y dejamos reposar en la nevera toda la noche. Si hay parte de carne que no ha tocado la cerveza, por la mañana podemos dar la vuelta al costillar y dejarlo más horas hasta el momento de cocinarlo.
3. Precalentamos el horno a 190° C con calor arriba y abajo. Sacamos el costillar del marinado, lo secamos y lo troceamos en dos para que entre en la bandeja de horno.
4. Salpimentamos y colocamos la parte que tiene más carne hacia abajo. Espolvoreamos con el tomillo y le echamos un buen chorro de aceite de oliva. Añadimos también 100 mls más de cerveza y metemos la bandeja al horno.
5. A los 40 minutos, sacamos la bandeja, volteamos las piezas de carne y agregamos los champiñones y las patatas peladas y cortadas en tiras anchas. Si vemos que no hay líquido, podemos añadir un poco más de cerveza o de agua.
6. Dejamos otros 40 minutos más aproximadamente hasta que esté todo dorado.
7. La carne como os comenté antes está muy buena y eso que yo no soy de cerdo, pero las patatas, ay amigos, cómo están esas patatas...



PIMIENTOS CON BACALAO A LA CERVEZA

El Rincón De Menchu



INGREDIENTES

- 5 pimientos de piquillo
- Relleno:
 - 1 ajo
 - 100 gr bacalao desmigado
 - 1 cucharada harina
 - 2 vasos leche
 - Sal, pimienta y nuez moscada
- Salsa:
 - 1/2 cebolla
 - 1 pizca harina
 - 1 vaso pequeño de cerveza
 - 1 punta pimentón
 - Perejil

PASOS

1. Una vez limpios los pimientos del piquillo, reservar. Dorar el ajo, desmigalar el bacalao y saltar en la sartén.
2. Añadir la harina y sin dejar de remover ir echando poco a poco la leche, previamente calentada para evitar los incómodos grumos.
3. Para rellenar los pimientos, se requiere una masa espesa para evitar que se salga una vez que se calienten. Reservamos los pimientos una vez rellenos y en una sartén con fondo pocharemos la cebolla.
4. Añadir una pizca de harina y a continuación la cerveza **90 VARAS**. En este caso he elegido la variedad de **Zerezo**. Creo que es ligera de sabor y le da un toque especial.
5. De esta forma, irá ligando la salsa. Añadimos un poquito de pimentón y disponemos los pimientos. Calentaremos todo junto unos minutos.
6. Por último, espolvorear perejil por encima.. ¡Y listo!!!!





ALBÓNDIGAS A LA CERVEZA

lasdeliciasdemayte



INGREDIENTES

- 250 gr. carne picada de cerdo
- 2 dientes ajo picado
- 1/2 cebolla picada
- 1 puñadito perejil
- 1 huevo
- Pan rallado
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 1 zanahoria
- 500 ml. cerveza
- Aceite de oliva
- Pimienta negra y sal



PASOS

1. Vamos a poner en una sartén un buen chorro de aceite y añadimos la zanahoria, el tomate, la cebolla y los dos dientes de ajo, pelados y cortados en trozos no muy grandes, dejaremos que se haga, luego batiremos y reservaremos.
2. En un bol ponemos la carne, los dos dientes de ajo picado, la cebolla picada, un puñadito de perejil picado, un huevo y poco de pan rallado, mezclamos muy bien y luego haremos las albóndigas, el tamaño os lo dejo a vuestra elección.
3. En una sartén pondremos un buen chorro de aceite, ponemos las albóndigas y las doramos por todos los lados. Incorporamos la salsa que tenemos reservada, añadimos la cerveza, salpimentamos y dejamos que reduzca un poco.
4. Ya tenemos listo unas deliciosas albóndigas a la cerveza para comer y chuparse los dedos o mejor mojar pan, pero mucho pan.

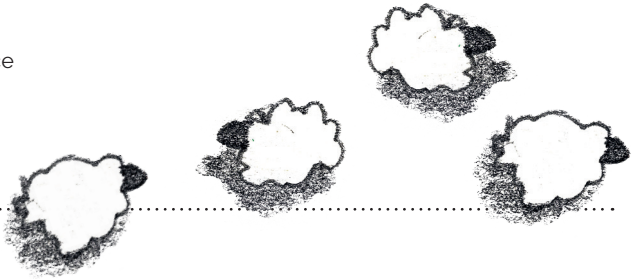
MERLUZA CON SHIITAKES A LA CERVEZA

jluisclaro63



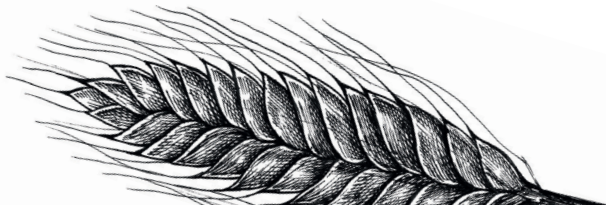
INGREDIENTES

- 9 shiitakes grandes
- 3 rodajas merluza
- 1 vaso cerveza rubia
- Pimentón rojo molido dulce
- Mezcla de ajo y perejil
- Sal rosa
- Aceite de oliva



PASOS

1. Este plato es muy sencillo, se cocina todo en crudo. Lavar los shiitakes y colocarlos en la bandeja apta para horno, añadir la merluza.
2. Espolvorear las especias, la sal y añadir la cerveza.
3. Introducir en el horno precalentado a 180°C.
4. Colocar la bandeja a media altura y cocinar durante 25 minutos.
5. Pasados los 25 minutos, sacar del horno y emplatar para servir.
6. ¡Quién compra la comida hecha es porque quiere!





PASAS Y CHOCOLATE ENTRE SÁBANAS DE CERVEZA

Juan Lorenzo

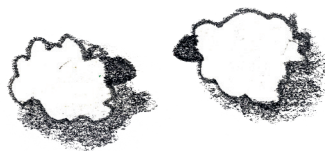


INGREDIENTES

- 2 magdalenas
- 1 cerveza negra
- 4 cucharadas mascarpone
- 15 uvas pasas
- 1 cucharadita cacao en polvo
- 1 trozo chocolate con leche y cereales

PASOS

1. Emborrachamos las magdalenas, empañándolas en cerveza negra. Las aplastamos con un tenedor y hacemos una masa con el mascarpone.
2. Cogemos un vaso o copa y ponemos una capa de esta masa. Ponemos otra capa de cacao en polvo tamizado. Montamos otra capa de masa con mascarpone.
3. Ponemos otra capa de chocolate en trocitos pequeños. Cubrimos con el resto de mascarpone.
4. Cubrimos con las uvas pasas y ponemos un trocito de chocolate de adorno.
5. ¡Y a saborear este dulce!



FLORONES ZEREZANOS

Chari Crzo



INGREDIENTES

- 200 gr harina
- 30 gr azúcar
- 3 huevos
- 33 cl cerveza
- 1/2 cucharada anises
- 1 pizca sal
- 1 pizca canela
- La ralladura de un limón



PASOS

1. Batir los huevos con el azúcar, agregar una pizca de sal, canela, 1/2 cucharada de anises, ralladura de limón y la cerveza artesana govaras, esta vez **Segovilla**.
2. Seguir batiendo. Cuando la mezcla está integrada, echar la harina poco a poco e ir batiendo hasta obtener una crema ligera. Mientras hemos preparado los ingredientes, ponemos el aceite a calentar con el molde dentro para que se caliente bien
3. Ahora se mete el molde en la masa ligera, sin que llegue hasta el borde. Se introduce en el aceite y se dan golpecitos para que la masa se suelte del molde lentamente.
4. Se deja que se dore un poco y se da la vuelta. Se ponen en un plato para que suelte el aceite sobrante.
5. Se le añade azúcar y canela al gusto y se ponen en otro recipiente para que se enfríen y... ¡Ya tengo postre para unos días!



INGREDIENTES

- 300 gramos harina de trigo
- 300 gramos harina de fuerza
- 7 gr. levadura seca de panadera
- 330 ml cerveza rubia
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de sal
- Mezcla de semillas:
Chía, Pipas de girasol, Pipas de calabaza, Lino, Sésamo, Semillas de amapola.



PASOS

1. Echamos la cerveza en un recipiente y le añadimos la miel. Mezclamos hasta que se disuelva. La cerveza debe estar fresca, no caliente. En un recipiente echamos las harinas y la levadura.
2. Hacemos un agujerito en el medio y vamos echando la cerveza. Es mejor que lo hagáis de poco en poco ya que depende de la marca de vuestra harina quizá necesite menos o más. Mezclamos muy bien hasta obtener una masa homogénea.
3. Añadimos las semillas. En mi caso fueron más o menos tres cucharadas, pero agregadlas a vuestro gusto. Volvemos a amasar hasta que se incorporen bien. Lo dejamos en el recipiente, tapado con un paño de cocina de 90 minutos a 120 (hasta que doble su tamaño).
4. Pasado este tiempo, recuperamos la masa. Le damos la forma que más nos guste y le hacemos unos cortes. Lo dejamos unos 60 minutos más. No hay que tocarlo mucho ya que si lo hacemos perderá el aire.
5. Precalentamos el horno a 250°C. Colocamos un recipiente apto para horno en la parte más baja. En el momento de introducir nuestro pan, bajamos la temperatura a 220°C y echamos un vaso de agua en el recipiente que hemos puesto en la base.
6. Pasados de 20 a 25 minutos nuestro pan estará hecho (depende de si os gusta tostado o blanco). Solo queda disfrutarlo.



Cookpad es una Comunidad de recetas de cocina casera donde cualquier persona, tanto en la versión web como en la app para móviles, puede publicar sus recetas para crear su propio recetario, compartirlo con los demás y tenerlo siempre a mano. Por eso, en **Cookpad** hay miles de recetas de comida casera en español, publicadas cada día desde 22 países de habla hispana como España, Argentina, Chile, México, Perú, Uruguay, Paraguay, Colombia y Venezuela, entre otros.

En **Cookpad** puedes buscar recetas para darle ese toque diferente a los platos de siempre, para aprender a hacer nuevas cosas, o incluso para darle salida a algún ingrediente que te regalaron y no sabes cómo usar porque no es habitual en tu cocina. También para afrontar el síndrome del plato en blanco que a todos nos da de vez en cuando. Ese de no saber qué hacer para comer o cenar... O el de abrir la nevera, ver cuatro cosas y no saber qué hacer con ellas.

En **Cookpad** se puede buscar por ingredientes, por tipo de comida, nombre de receta... E incluso por nombre de autor, por lo que es una fuente de inspiración para la cocina de cada día. El objetivo de **Cookpad**, que nació en Japón en 1997 y a diario es utilizada por 100 millones de personas en 70 países, es hacer que cada día sea más fácil y divertido cocinar, para tener una vida más sana y más feliz en torno a esos momentos de disfrute en la cocina y todo lo que la rodea.

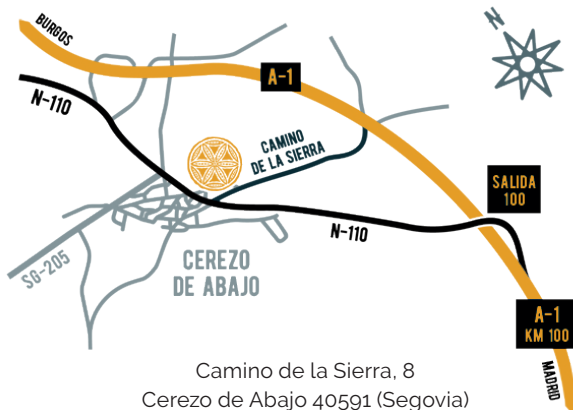
Las 12 recetas que aparecen en este recetario han sido seleccionadas de entre las 117 que participaron en el **concurso COCINA CON CERVEZA**, que **Cookpad** organizó para pasar una semana muy divertida en torno a este ingrediente.

Cada mes, **go varas** habla en su blog **Tap Room** de alguna receta hecha con cerveza, así que ante la idea de la fábrica de editar un libro de recetas, **Cookpad** organizó un concurso para lograr ideas de todo tipo a la par que los usuarios de la comunidad disfrutaran cocinando con cerveza, un ingrediente muy versátil que, como verás en estas páginas, se puede utilizar en todo tipo de preparaciones. Esperamos que disfrutes mucho cocinando todos estos platos y que, cuando lo hagas, busques la receta en **Cookpad** y envíes al autor/a la foto de cómo te quedó para compartir tu felicidad.



Cerveza 90 Varas es un proyecto que va más allá de la producción de **cerveza artesana** de alta calidad ya que nuestro compromiso es también con nuestro entorno. Parte del proyecto se basa en generar oportunidades en el medio rural que permitan la repoblación de nuestro municipio y alrededores. Para ello colaboramos activamente en proyectos que generen riqueza económica y social en el nordeste de Segovia.

Somos una pequeña cervecera con un gran corazón lleno de espuma.



Camino de la Sierra, 8
Cerezo de Abajo 40591 (Segovia)

info@cerveza90varas.com
921 557 119 (10-14h y 16-20h de lunes a viernes)
www.cerveza90varas.com

