



Universidad de Cuenca

RESUMEN

Los usos culinarios de la cerveza dentro de la gastronomía son extensos; y pocos conocidos, La utilización de la cerveza dentro de preparaciones culinarias es el mejor secreto de los chefs, debido a su contenido carbónico y sabor amargo, que al evaporarse el alcohol queda el sabor del lúpulo realzando los sabores propios de los alimentos. Su maridaje con los distintas preparaciones culinaria constituye un prodigio de ensamblaje en el paladar. Debe haber un equilibrio de sabores, aromas, entre la comida y la bebida, que ninguno sobre salga sobre él otro, para disfrutar del placer de comer y beber conjuntamente.

La cerveza es la única bebida que conserva el sabor del chocolate en el paladar. Soporta y refresca los alimentos picantes y con mucho condimento; va bien con todo tipo de ensalada realza el sabor de las verduras amargas; limpia el paladar de la sensación grasa que dejan los alimentos grasos; la cerveza como ingrediente realza los sabores de los alimentos que le acompañan.

Palabras claves: cerveza, usos culinarios, gastronomía, maridaje, alimento, bebida.



Universidad de Cuenca

ABSTRACT

The culinary uses of beer inside gastronomy are extensive; it has managed to be a part of the gastronomic culture all the world.

The utilization of beer in culinary preparations is the best secret to chefs due to its contained carbon and bitter flavor, which to evaporate the alcohol is the hop flavor enhancing the flavors of foods. , its combination with food constitutes a prodigy of assembly in the palate. There should be an equilibrium of flavors and aromas between the food and the beverage that none over the other so you can enjoy the pleasure of eating and drink together.

Beer is the only drink that retains the flavor of chocolate on the palate. Supports and spicy foods cool and much seasoning; goes well with all kinds of salad enhances the flavor of vegetables bitter palate clean the greasy feeling left by fatty foods Beer is the ingredient that embraces the flavor of all foods that accompany it.

Key words: Beer, culinary uses, gastronomy, marinade, food, beverage.



ÍNDICE

SECCIÓN 1

La cerveza

1.1 Historia de la cerveza	11
1.1.1 Convento de San Francisco primera cervecería en Sudamérica.....	13
1.2 Fabricación de la Cerveza.....	14
1.2.1 Proceso de elaboración.....	15
1.3 Tipos de Cerveza.....	17
1.3.1 Familia de las Ale.....	17
1.3.2 Familia de las Langer.....	20
1.3.3 Cervezas de trigo.....	21
1.3.4 Porter y Stout.....	22
1.3.5 Familia de las Lambic.....	23
1.4 Valor Medicinal de la Cerveza.....	25

SECCIÓN 2

La Cerveza y sus Maridajes

2.1 La Cerveza y Las Carnes.....	27
2.2 La Cerveza y Los Pescados.....	29
2.3 La Cerveza y Los Mariscos.....	31
2.4 La Cerveza y Las Verduras.....	31
2.5 La Cerveza y Las Ensaladas.....	32
2.6 La Cerveza y Los Quesos.....	33

SECCIÓN 3

Combinaciones de la Cerveza con los alimentos y Recopilación de recetas

3.1 Las Mejores Armonías de la Cerveza.....	35
3.2 Consejos para la mejor Combinación de la Cerveza.....	37
3.3 Recetario.....	38



3.3.1 Arroz con camarones y cerveza.....	39
3.3.2 Bizcocho de cerveza negra	40
3.3.3 Bouquet garní de trucha.....	41
3.3.4 Cerdo a la cerveza.....	42
3.3.5 Conejo encebollado a la cerveza.....	43
3.3.6 Costillas de cerdo a la cerveza.....	44
3.3.7 Estofado de carne con cerveza.....	45
3.3.8 Fantasía de cordero.....	46
3.3.9 Pan de cerveza.....	47
3.3.10 Pavo estofado a la cerveza.....	48
3.3.11 Seis tragos para preparar con cerveza.....	49

SECCIÓN 4

La Gastronomía y La Cerveza.....	50
4.1 Algunas recomendaciones para comer con cerveza.....	51
Conclusiones.....	54
Recomendaciones.....	55
Bibliografía.....	56
Glosario.....	58



Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, PAOLA BERZABETH PERALTA PAREDES, autor de la tesis "USOS CULINARIOS DE LA CERVEZA", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de LICENCIADA EN GASTRONOMIA Y SERVICIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 20 de Febrero de 2013.

PAOLA BERZABETH PERALTA PAREDES
0105077531

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, PAOLA BERZABETH PERALTA PAREDES, autor de la tesis "USOS CULINARIOS DE LA CERVEZA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 20 de Febrero de 2013

PAOLA BERZABETH PERALTA PAREDES.
0105077531

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



Universidad de Cuenca

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación tipo ensayo previa a la obtención del título de
“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

“USOS CULINARIOS DE LA CERVEZA”

Autor:

PAOLA BETSABETH PERALTA PAREDES

Director del Curso de Graduación:

Ing. Santiago Carpio Á.

Cuenca, enero de 2013



Universidad de Cuenca

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de graduación a Dios quien ha guiado mi vida por el buen camino y me ayudado a culminar con éxito esta menta.

Dedico en especial a mis hijos Felipe y Mateo que son el motor de mi vida. Y a mi esposo que ha sabido apoyarme durante todo este tiempo.

Dedico a mis padres, que con su ejemplo de trabajo y superación personal, han sido mi inspiración para culminar mis estudios.



Universidad de Cuenca

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todas aquellas personas que han sabido brindarme su apoyo durante todo este tiempo de estudio. En primer lugar a Dios Todo Poderoso que me a dado salud, y todos los medios necesarios para realizar mis estudios y llevar a termino mi carrera profesional. También agradezco de todo corazón a los instructores del curso de graduación de igual manera a los profesores que impulsaron mi carrera, cuyo ejemplo deseo seguir con firmeza

De una manera especial a mis padres que han sabido guiarme y apoyarme para ser una profesional.



Universidad de Cuenca

INTRODUCCIÓN

La cerveza es un líquido de malta dulce o fermentada saborizada con lúpulo; fabricada de forma natural; es la bebida social mas consumida en el mundo.

Se cree que el descubrimiento de esta bebida fue accidental cuando unos campesinos fabricaron pan con cebada germinada, el cual luego lo remojaron en agua, que al tomarlo descubrieron un liquido refrescante de sabor inusual.

La cerveza utiliza cuatro ingredientes indispensables para su fabricación; la cebada que es el ingrediente principal y al alma de la cerveza. El lúpulo que proporciona el amargor y el sabor. La levadura y el agua. Para satisfacer las necesidades de los consumidores los fabricantes de cerveza han incorporado otros ingredientes a la receta base, dando como resultado varios tipos de cerveza que se caracterizan por su sabor, color y graduación alcohólica

Hoy en día la gastronomía se encuentra en constante cambio, por lo que investiga nuevos sabores que acompañen y combinen con sus preparaciones culinarias. Siendo la cerveza la bebida más idónea para acompañar numerosas delicias culinarias, por ser excelente compañera en la cocina, por sus nutrientes, contenido carbónico y sabor amargo, que proporcionan a los sabores ácidos, picantes y grasos, un frescor al paladar preparándolo para disfrutar cada bocado del alimento que se esta consumiendo.

Cuando la cerveza es utilizada como ingrediente dentro de una preparación culinaria, resalta los sabores de los alimentos.

La cerveza por sus características y sabor amargo es una excelente opción para acompañar aquellos alimentos donde el vino ha perdido su poder de fusión.



Universidad de Cuenca

SECCIÓN: 1

LA CERVEZA¹

La cerveza es una bebida alcohólica no destilada de sabor amargo, elaborada con granos de cebada u otros cereales.

Es la bebida con mayor diversificación que existe, siendo consumida a nivel mundial. Apreciado por su poder refrescante ideal para tomarla bien fría después de un caluroso día de trabajo. El uso frecuente que se le da a la cerveza es de bebida social, por ser magnífica para compartirla con amigos y familia, ya que para cada celebración hay una cerveza.

Pero muchas personas desconocen las propiedades medicinales que esta bebida aporta a la salud es antioxidante lo que protege a las células de su degradación, previniendo el cáncer, y problemas cardiovasculares.

La cerveza es una bebida versátil, es excelente compañera para innumerables preparaciones gastronómicas que no han encontrado armonía con el tradicional vino. Y gracias al amargo sabor de la cerveza, combinan perfectamente con estos platos.

1.1 HISTORIA DE LA CERVEZA²

Muchos antropólogos aseguran que el hombre primitivo fabricaba una bebida elaborada a base de raíces, cereales y frutos silvestres, los cuales eran masticados para provocar su fermentación alcohólica.

La datos mas antiguos que se tienen de la cerveza son de 4000 a.C, en una tabla de arcilla, la cual explica una formula de elaboración de esta bebida, se

¹ Hidalgo, Carlos. "La Cerveza". *Diario HOY* (Quito), 2003.

² Aixela, Ángela. "Historia Española de la Cerveza". *Cocina y Hogar Comer y Beber* (España), Febrero 1985: 50-57.



cuece pan, se deshace en migas, se prepara una mezcla en agua, obteniendo una bebida fermentada con bajo contenido alcohólico y muy refrescante.

Desde Oriente Medio, esta bebida se extiende por los países de la cuenca oriental del Mediterráneo. Los egipcios elaboran una cerveza que la bautizan con el nombre de "zythum", descubren la malta y añaden azafrán, miel, jengibre, comino con objeto de proporcionarle aroma y color. Los pueblos del norte de Europa festejaban con cerveza sus fiestas y triunfos. En la Edad Media nacería la "cerevisa monacorum", cerveza de los monjes con denominación de origen. Los monjes mejoraron el aspecto, el sabor y el aroma de la bebida.

En los siglos XIV y XVI surgen las primeras fábricas de cerveza, las principales son las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Baviera Guillermo IV promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que determinaba el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.

La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío, y culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación.

En América se sabe que la primera cervecería fue construida en 1544 por don Alfonso de Herrera, cerca de la ciudad de México. En Norteamérica los "Peregrinos" (Pilgrims) trajeron consigo la cerveza y su manera de fabricarla.

Originalmente, las cervezas se solían hacer con un cereal llamado espelta. Pero se prefería el trigo y la cebada en la cervecería.



1.1.1 CONVENTO DE SAN FRANCISCO PRIMERA CERVECERÍA EN SUDAMÉRICA ³

Los padres Franciscanos establecen en Quito la costumbre de beber cerveza.



Cada 15 días los monjes franciscanos elaboraban cerveza en el área noroccidente del convento, rodeados de toneles de roble, palas gigantes, corchadoras, compresoras de aire, bombas de mosto y una que

otra chancleta para su fabricación. Esta habitación se inauguró oficialmente en 1566 como la primera cervecería de Sudamérica, que es ubicó en la ciudad de Quito.



Los misioneros Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gozial se radicaron en Quito en 1534, trayendo consigo espigas de cebada y trigo e introdujeron sus costumbres, entre ellas las de tomar cerveza que dio un gran aporte a la cultura alcohólica ecuatoriana.

Los monjes fabricaban cerveza ligera de poca fermentación para calmar la sed, pero también hacían cerveza negra con mayor grado alcohólico el que era destinado a las festividades.

Para la fabricación de la cerveza los monjes recorrían las afueras de Quito en busca de agricultores generosos que les obsequiaran parte

³ “Laudes, maitines y cerveza animaban el convento de San Francisco”. *Top Cuisine* (Quito), 11 ed. (Julio-Agosto 2002): 8-10.



de su cosecha de cebada, pero también destinaban parte de su cosecha par la elaboración de esta bebida, y su elaboración es un secreto de los frailes franciscanos.

Esta bebida era de exclusivo consumo de los frailes por lo que pocos pudieron deleitarse de la cerveza franciscana. En los comienzos del siglo XX se empezó a fabricar menos esta bebida hasta que en el año de 1977 muere el hermano Lucero y con él, la producción de la cerveza. Por lo que se remplazo la cerveza por agua mineral que se hacia a base de hierbas medicinales, y su elaboración es un secreto franciscano.

1.2 FABRICACIÓN DE LA CERVEZA⁴

Los ingredientes básicos para la fabricación de la cerveza son: la cebada, lúpulo, levadura y agua. Se le puede añadir otros ingredientes para saborizarla. De sus componentes dependerá la calidad, tipo, sabor y graduación alcohólica de la cerveza; siendo las rubias ligeras y las negras de mayor cuerpo y sabor.

El agua es el principal componente para la elaboración de la cerveza ya que dependerá de está las propiedades organolépticas adquiridas por la cerveza. El agua deberá ser pura, estéril y potable, los minerales que influyen en las propiedades organolépticas son el calcio que dará el color y turbulencia; los cloruros darán la textura y los sulfatos intervendrán en el amargor.

Cebada-malta: la cebada más utiliza es la “dos carreras” que debe ser germinada, secada y tostada, lo que proporcionara, una malta con alto poder

⁴ “Los maridajes de la cerveza y la gastronomía”. *Cerveceros de España*. Internet. <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



enzimático que degrada al almidón, rico en hidratos de carbono y proteínas solubles (albúminas y globulinas); que proporcionaran el aroma, color y sabor de la cerveza

Lúpulo: tiene propiedades antisépticas, contiene resina y aceites esenciales que le confieren su característico amargor, es utilizado para aromatizar la cerveza, da estabilidad a la espuma; proporciona sabor amargo y característica refrescante a la cerveza.

Levadura (*sacharomyces cerevisinas*) es un micro organismo que es colocado en el mosto para provocar la fermentación de la bebida. Transformando los azúcares de la malta en alcohol y gas carbónico, siendo causantes de los cambios organolépticos que ocurren durante la fermentación.

1.2.1 Proceso de elaboración

La preparación de la malta es esencial porque de esta dependerá el sabor de la cerveza, este proceso tiene tres pasos:

1. Germinación se controla el desarrollo de la semilla de la cebada.
2. Tostación los granos de cebada se secan y tuestan y comienza una reacción de azúcares que influirán en el sabor, color y aroma final de la cerveza.
3. Desgerminación la cebada ya es malta, lista para la elaboración de cerveza

Fabricación del mosto: se obtiene las partes esenciales del mosto para su fermentación.

En la primera fase se realiza tres pasos:

1. La malta es molida
2. Lo obtenido en el primer paso es mezclado con agua hasta obtener un empaste



3. Se procede a macerar la malta

Luego del proceso de macerado, se debe filtrar el mosto y el líquido resultante se debe hervir junto al lúpulo, por último se clarifica y se deja enfriar.

El líquido resultante está listo para ser fermentado.

Fermentación: es el proceso en el que los azúcares se transforman en alcohol y gas carbónico, proporcionando el sabor, color y aroma final de la cerveza.

El proceso de fermentación dura aproximadamente 7 días.

Maduración: Es una segunda fermentación que es producida durante el tiempo de guarda

Clarificación: Se lo hace a través de un filtrado muy fino que elimina sedimentos de la levadura e impurezas que se pudieran producir durante el tiempo de maduración.

Envasado: luego de la clarificación se procede a la pasteurización para eliminar cualquier microorganismo., consiguiendo estabilidad. Al terminar este paso la bebida está lista para ser envasada y distribuida en el mercado.



1.3 TIPOS DE CERVEZA⁵

La clasificación de la cerveza depende de su forma de maduración y de los ingredientes que utilicen.

1.3.1 FAMILIA DE LAS ALE

En este grupo se encuentran las cervezas que utilizan levaduras de fermentación alta. Y pueden ser pálidas u oscuras; de mucho o poco cuerpo; alta o baja graduación alcohólica. Dependiendo del tipo de malta y lúpulo utilizado.

De Estilo Británico

Mild: Este tipo de cervezas son ligeras de cuerpo, suaves, poco secas y con poco amargor; su contenido alcohólico es moderado, entre 3 y 4%.

Bitter: Son más amargas que las mild, por las propiedades del lúpulo, son de color pálido, secos, amargos y su contenido alcohólico es de 3.5 a 4%.

Pale Ale: Son cervezas de color ámbar o bronce, menos amargas y poco densas. Su contenido alcohólico oscila entre un 4 y un 5%.

Brown Ale: Son cervezas fuertes, de sabor a malta y con un color tostado que va de un ámbar suave a castaño fuerte; son afrutadas y secas.

⁵ "Tipos de Cerveza". *Club de los grandes cerveceros del mundo*. Internet. <http://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/tipos-de-cerveza>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



Old Ale: Cervezas de color obscuro, con mucho cuerpo, poco dulce, su contenido alcohólico oscila entre 5.5 y 8.5%. Algunas son envejecidas en barricas o en las propias botellas antes de salir al mercado.

Barley Wine: Esta cerveza es envejecida en barriles por varios meses. Son de alto contenido alcohólico entre 6 a 12%, envasadas en botellas de 18 cl. Siendo oscuras y con mucho cuerpo.

Scotch Ale: Este tipo de cerveza es elaborado con maltas escocesas. Suelen tener un color tostado o marrón oscuro. Menos amargas que las inglesas, tienen más cuerpo y son más adulzadas.

Ale Irlandesa: Cervezas caracterizadas por su color rojizo, definido sabor de malta y son afrutadas.

De estilo Belga

Ale belgas: Son cervezas de fermentación alta, de color ámbar rojizo o cobre, de una densidad media, contenido alcohólico alrededor del 5%, suaves, afrutadas y con gran sabor a malta.

Ale tostada: Cerveza elaborada a base de la mezcla de cervezas jóvenes y viejas. Tienen un color tostado, de sabor intenso y agri dulce. Su contenido alcohólico es de 5 a 6 %

Ale roja: El color rojizo de esta cerveza se debe al tipo de malta utilizado en su elaboración. Son ligeras de cuerpo y muy ácidas, son refrescantes. Son también elaboradas con una mezcla de cervezas viejas y jóvenes, pero se diferencian porque son maduradas en cubas de madera durante un año.



Ale dorada fuerte: Son cervezas de fermentación alta, con gran contenido alcohólico, siendo su principal característica su color dorado. Son afrutadas, con mucha espuma y secas. Su contenido de alcohol es de 8%.

Saison - de temporada: Son cervezas de temporada, tienen un color anaranjado, una espuma muy densa, son muy frescas, afrutadas y burbujeantes. Y su botella es similar a las del champán.

Trapense: Cervezas fabricadas por mojes, son de fermentación alta, con segunda fermentación en botella, son afrutadas y su contenido alcohólico oscila entre 5 y 11%, algunas son secas pero la mayoría son dulces.

De Estilo Alemán

Altbier: Son cervezas que fermentan en caliente y maduran en frío por varias semanas, para su elaboración se utiliza trigo malteado, con color ámbar, su contenido alcohólico es de 4.5 y 5%

Kölsch: Para la fabricación de esta cerveza se utiliza maltas más pálidas lo que hace que esta cerveza tenga un color dorado pálido, su contenido de alcohol es de 5%, son delicadas, suaves y afrutadas.

De Otros Países

Bière de Garde: Esta cerveza se elabora de forma artesanal se puede envejecer hasta un año y mejora durante este tiempo. Es relativamente fuerte tiene entre 6 y 8% de alcohol, de color pálido, afrutadas y de sabor a malta.



Sparkling Ale - Ale Espumosa Australiana: La particularidad de esta cerveza es añadir azúcar antes de ser embotellada para estimular una segunda fermentación en la botella, lo que produce que sean muy burbujeantes, un poco turbias, con un 5 % de alcohol, siendo muy afrutadas y refrescantes.

1.3.2 FAMILIA DE LAS LAGER

Son aquellas cervezas elaboradas por fermentación baja, su principal característica es que es una cerveza fermentada con una levadura que trabaja a baja temperatura en la parte baja del tanque. A la cual se la hace madurar a 0°C, alrededor de 2 a 6 meses.

Tipos de cerveza lager

Pilsen: Se caracteriza por ser elaborados con cebada malteada, tiene un color pálido característico, su contenido de alcohol es de 4.5 y 5.5%, son secas, con carácter de malta y aroma a lúpulo, tienen un tiempo de maduración de 1 a 2 meses.

Münchner Hell - Lager Pálidas de Baviera: Son parecidas a las pilsen pero un poco menos secas, con más cuerpo y menos lupulizadas. Siendo ligeramente más oscuras, tienen el mismo contenido alcohólico, de 4.5 a 5%. Su versión pálida (helles) de las de estilo oscuro (dunkel), conocido como estilo Múnich.

Münchner Dunkel - Lager Oscuras - Estilo Múnich: Caracterizada por tener más carácter de malta que las pálidas, de color rojo amarronado y el negro carbón, su contenido alcohólico es de 5 a 5.5%.



Märzen/Oktobertfest - Estilo Vienna: Son cervezas de color bronce o cobrizo, con mucho cuerpo y más alcohol que las lager doradas, pero menos que las bock, tienen entre un 5 y un 6% de alcohol.

Dortmunder Export: Las cervezas de este estilo son de color dorado pálido, semisecas, con más cuerpo que las pilsen, pero un poco menos amargas.

Bock, Doppelbock, Weizenbock, Maibock, Eisbock: Es una clásica cerveza lager elaborada por fermentación baja, puede ser oscura o clara, pero siempre tiene mucho cuerpo y alta graduación alcohólica, de 4.5 y 6.5%.

Las bock hechas de cebada y trigo; se conoce como Weizenbock o bock de trigo.

Las Maibock, tienen un color dorado, son fuertes y con mucho cuerpo.

Las Doppelbock, son cervezas más fuertes que las bock, con más de 6.5% de alcohol y puede llegar hasta 10%.

1.3.3 CERVEZAS DE TRIGO

Son cervezas de fermentación alta elaboradas con una mezcla de trigo y cebada. Se puede maltear el trigo o no según preferencia del fabricante, y esto es lo que le da el sabor característico. Poseen un carácter ácido, refrescante y espumoso.

Tipos de cerveza de trigo

Berliner weisse - blancas de Berlín: En su fabricación se utiliza un 25 y 50% de trigo, siendo el resto cebada. Se suele maltear los dos cereales, es considerada la cerveza más refrescante tiene un bajo contenido alcohólico de 3%, ligera y pálida.



Weizenbier - de trigo del sur de Alemania: La principal característica de estas cervezas es su cabeza de espuma muy densa, cremosa y duradera, siendo ligeras, afrutadas y muy refrescantes. Su contenido alcohólico es de 5%. El trigo empleado para su fabricación esta entre 40 y 70% de grano, el cual es malteado con la cebada, teniendo una segunda fermentación en botella y se embotella sin filtrar.

Witbier / Bière blanche - de trigo Belga: Se fabrican utilizando entre un 30 y un 50% de trigo sin maltear, el resto es cebada malteada y se le suele añadir pequeñas cantidades de avena. De gran sabor a grano, ligera y refrescante.

1.3.4 PORTER Y STOUT

La cerveza Porter es una cerveza menos amarga, densidades originales más bajas y menor grado de alcohol que las Stout. La cerveza Stout, recibe este nombre por ser la porter más fuerte. La stout es una cerveza de color casi negro, oscura, amarga y elaborada con malta de cebada tostada.

Tipos de cervezas porter y stout

Porter: Cerveza de fermentación alta, Su color, casi negro, se debe por la utilización de malta tostada, posee un sabor muy intenso. Son secas y con un contenido alcohólico de 4.5 y 5.5%.

Stout seca: Son cervezas mas fuertes que las porters, con mayor cuerpo, son de color casi negro, su sabor es tostado y poseen una textura cremosa.

Entre más fuertes son se conocen como “Extra stout porter” “Imperial stout” o “Double stout.



Stout dulce: estas cervezas se caracterizan por ser dulces, poseen menos densidad que las anteriores, su graduación alcohólica es de 3 a 3.5%, son muy refrescantes.

Imperial Stout: este tipo de cerveza es más fuerte que el porte normal, poseen mucho cuerpo, su graduación alcohólica es alta y tienen un color muy oscuro.

1.3.5 FAMILIA DE LAS LAMBIC

Este tipo de cerveza se caracteriza por tener una fermentación espontánea, son ácidas y poco amargas debido a que los lúpulos son envejecidos para evitar ese amargor.

Tipos de cervezas lambic

Lambic: Este estilo incluye un grupo de cervezas de fermentación espontánea, esto se debe a que durante este proceso no se añade levadura, sino que se deja actuar a las levaduras salvajes del ambiente donde se produce.

La cerveza lambic base tiene un 30 y un 40% de trigo, siendo el resto cebada que se maltea ligeramente, y el trigo se utiliza crudo. Esta tiene un contenido de alcohol entre 4 a 6%. Y esta apenas posee gas carbónico.

Gueuze: Para elaborar la gueuze se mezcla lambic envejecida con lambic joven y se embotella. Esto produce una segunda fermentación en botella, lo que hace que posea mayor gas carbónico y espuma.

Faro: Esta cerveza se obtiene a partir de la lambic base, se le añade azúcar durante su elaboración. Por ella es muy dulce y burbujeante.



Kriek, Frambozen - Cervezas de frutas: para la elaboración de este tipo se añade a la lambic frutas, para que estas fermenten en la cerveza y adquiera el sabor de la fruta, el color de la cerveza será de acuerdo a la fruta con la que se la haya fermentado su contenido alcohólico será entre 4 y 7%.

Steam beer: En este tipo de cerveza se utilizan levaduras de fermentación baja pero se elabora a temperatura de ale. El resultado es una cerveza que combina las características “limpias” de una lager con el afrutamiento de las ale.

Rauchbier - cerveza ahumada: La característica de esta cerveza es que la malta de cebada se seca con el calor que desprende la madera que se haya quemado, haciendo que el humo desprenda un aroma a cebada, proporcionado sabor a la cerveza, su graduación alcohólica es de 5%.

Steinbier: Para la elaboración de esta cerveza el mosto es colocado en piedras que son calentadas al rojo vivo, lo que ocasiona, que la malta se caramelize. Lo que le da un sabor ahumado a este tipo de cerveza.

Schwarzbier - cerveza negra: Se caracteriza por ser una langer sabor a chocolate amargo, de color negro intenso y con una graduación alcohólica de 5%.



1.4 VALOR MEDICINAL DE LA CERVEZA⁶

La cerveza es una bebida que ha viajado por todo el mundo, pero pocas personas conocen los beneficios que aporta a la salud cuando su consumo es moderado.

La cerveza contiene aminoácidos como la vacilina y la lecitina, es rica en ácido fólico, posee minerales como el calcio, fósforo, magnesio y además vitamina B. esta bebida no contiene grasas, es rica en hidratos de carbono, fibra y proteínas. La cerveza tiene propiedades antioxidantes que protegen las células del cuerpo.

Por ser refrescante es ideal tomarla luego de una calurosa jornada de trabajo, ya que calma la sed y proporciona vitalidad al que la consume.

- El amargor del lúpulo de la cerveza, facilita al organismo la asimilación de toda tipo de comida.
- La cerveza facilita la digestión al provocar la secreción de jugos gástricos y de esta manera estimula el apetito.
- Al ser diurética, previene la retención de agua, evitando la formación de cálculos y piedras en las vías urinarias.
- El consumo de cerveza aumenta el colesterol “bueno”, mejora la coagulación de la sangre, evitando enfermedades circulatorias.
- La cerveza es la única bebida que se recomienda tomar en el embarazo por su contenido de ácido fólico.
- Consumir dos copas de cerveza al día, previene la impotencia,

⁶ Hidalgo, Carlos. “La Cerveza”. *Diario HOY* (Quito), 2003.



- Por su contenido de cebada, lúpulo es recomendado consumir cerveza en el periodo de lactancia ya que estimula el flujo de la leche materna.
- Beber cerveza reduce la irritabilidad y relaja; esto es gracias al contenido de vitamina B y lúpulo. Previniendo el estrés.
- La cerveza no engorda debido a que contiene gran cantidad de fibra, lo que evita el estreñimiento, previniendo enfermedades del colon.
- La cerveza repone la pérdida de potasio en los deportistas, por lo que es recomendado su consumo en pocas cantidades para los deportistas, además esta bebida es rica en proteínas, mineral y vitaminas, por su contenido de alcohol es considerada como tónico para los deportistas.
- La cerveza promueve la función protectora del hígado al contener aminoácidos.
- El consumo moderado de cerveza evita enfermedades cardiovasculares.
- Es recomendado el consumo de cerveza en las mujeres por que puede retrasar la menopausia y evitar enfermedades relacionadas a la osteoporosis.
- Por su alto contenido de proteínas minerales y vitaminas, su consumo puede prevenir la anemia.

Para poder beneficiarse del sinnúmero de ventajas que nos proporciona la cerveza a la salud es imprescindible saber consumir esta bebida con moderación.



SECCIÓN 2:

LA CERVEZA Y SUS MARIDAJES.⁷

Los alimentos poseen diferentes aromas sabores y colores, teniendo la capacidad de ser combinados o acompañados con un sinnúmero de elementos.

Es difícil encontrar el punto exacto entre comer y beber. Pero a continuación presento algunas combinaciones con diferentes alimentos que nos permitirá disfrutar del placer de comer y beber conjuntamente.

2.1 LA CERVEZA Y LAS CARNES

La cerveza acompaña muy bien a las carnes dependiendo de su preparación, los ingredientes que utilizemos al condimentarlos y la salsa que las acompañan.

En general las cervezas ligeras van muy bien con las carnes, pero si la carne es muy especiada o picante lo mejor será una cerveza oscura y de mayor cuerpo.

Carnes de cerdo

Las carnes de cerdo combinan muy bien con las cervezas claras estilo lager o Pilsen. Al poseer grasa este tipo de carne, la cerveza cumplirá con el papel de limpiar al paladar de las grasas sin eliminar el sabor propio de la carne.

Recomiendo acompañar las carnes de cerdo sin importar su preparación con cervezas ligeras y delicadas.

Los embutidos

La cerveza combina bien con los derivados del cerdo, en especial con los chorizos al combinar perfectamente con lo picante y el sabor a ajo del mismo, una cerveza ligera limpiará el paladar pero conservará el sabor del

⁷ “Los maridajes de la cerveza y la gastronomía”. *Cerveceros de España*. Internet. <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



chorizo, para los embutidos cocidos o ahumados será mejor combinarlos con cervezas de mayor cuerpo.

Carne de res

Las carnes de res también encuentran armonías con la cerveza. Las carnes a la brasa, van bien con las cervezas rubias, ligeras y suaves. Las de buey combinan con cervezas lager doradas y con ale.

Cordero

Las carnes de cordero pueden ser combinadas con cerveza lager, ya que la carne de cordero es grasa y de un sabor particular, su condimentación es bastante fuerte. La cerveza no sobresale por encima del sabor del cordero.

Pollo

Al ser el pollo cocinado con cerveza es natural acompañarlo con la misma cerveza con la que fue preparado.

Por ser el pollo un ave de corral es mejor combinarlo con cervezas ligeras y de poco cuerpo, para que no sobresalga el sabor de la cerveza, sobre la de la preparación de la carne.

Carne guisada

El maridaje de la cerveza dependerá de los ingredientes utilizados en la preparación de los guisos. El guiso elaborado con salsa de tomate es el que mejor combina con la cerveza. Ya que la abundante cebolla, zanahoria y curry, hacen que la cerveza pierda su sabor.

Hamburguesas

Las cervezas de sabor amargo, intensas y suaves van muy bien con los ingredientes que es prepara la hamburguesa.

.



2.2 LA CERVEZA Y LOS PESCADOS

Los pescados y las cervezas son de gran afinidad y diversidad gastronómica.

Pescado azul

Estos pescados tiene un alto contenido graso y la cerveza cumple con el papel de limpiar y refrescar el paladar.

La cerveza acompaña perfectamente los atunes, bonitos, sardinas, boquerones, salmones, lampreas, pez espada, jureles, caballa, anguila.

El sabor amargo de la cerveza puede eliminar parcialmente el sabor de algunos pescados blancos.

Ahumados

Las cervezas ale y Pilsen acompañan bien a los pescados ahumados, se recomienda degustar esto tipo de pescado con cervezas que posean un carácter amargo.

Pescados en salazón

Los pescados, así como las huevas en salazón poseen sabores muy fuertes junto a una textura muy grasa. Una cerveza clara y ligeramente amarga limpia la boca y acompaña perfectamente estos platos.

Carpaccios

La cerveza realza el sabor de pescados crudos como el salmón y el atún, que son muy grasos, de intensos sabores yodados. El aceite de oliva y otros aderezos que se utilizan en los carpaccios, como la pimienta molida, acentúan esta afinidad.

Marinados

El sabor fuerte, ácido y aromático, de este tipo de preparación del pescado encuentra en la cerveza un contrapunto refrescante.



Destacándose el arenque y el salmón marinado, pescados muy grasos y con fuerte sabor que combinan espléndidamente con cervezas ligeras y de mayor cuerpo y graduación alcohólica.

Pescados a la espalda

Esta preparación es típica de España en su elaboración entra un sofrito picante y aromático de ajo, perejil, guindilla y vinagre, van espléndidamente con cervezas oscuras.

Los escabeches

Los escabeches de atún, bonito, sardina, trucha, los cuales pueden ser agrisados, son deliciosos con cervezas ligeramente tostadas. Armonizando perfectamente con cervezas rubias de sabor intenso

Cazuelas de pescado

En los calderos ricos en ajo, aceite y azafrán, en los que se encuentran pescados de sabores poderosos y penetrantes, van muy bien con cerveza.

Las conservas

Los pescados en conservas se concentran y retienen acentos metálicos, algo dulzones y salados, cambiando su sabor natural. Por lo que es preferible combinarlos con cervezas suaves e intensas

Cocina japonesa

Los platos de cocina japonesa (sushi y sashimi) contienen pescados crudos, los cuales combinan perfectamente con cervezas suaves. Esto se debe a los aderezos con que se bañan, salsa de soja y pasta wasabi picante.

Frituras de pescado

Los pecados fritos son acompañados por cerveza, ya que esta proporciona un punto refrescante a los mismos.



2.3 LA CERVEZA Y LOS MARISCOS

Las cervezas claras respetan los sabores de los crustáceos, conservando su sabor en el paladar. Añadir cerveza en la preparación de escalfados permite que el marisco acentúe el aroma del marisco.

Cuando la preparación del marisco es muy especiada será mejor acompañarlo por cervezas de mayor cuerpo y graduación alcohólica cuidando que no sean muy amargas.

Los mariscos a la plancha van muy bien con cervezas claras.

Salpicones de marisco

Cuando los mariscos se presentan en salpicones bien condimentados con vinagre, es preferible acompañarlos por una buena cerveza que realzara el sabor de la preparación.

Moluscos

Una cerveza ligera y clara es más adecuada para los moluscos al vapor. La sutileza de las cervezas suaves nos permiten utilizarlas en la preparación de platillos con moluscos, y de igual manera acompañar a las mismas preparaciones.

Cefalópodos

Las cervezas claras realzan el sabor de los calamares y cefalópodos que proporcionan al paladar un gustoso sabor a mar.

2.4 LA CERVEZA Y LAS VERDURAS

Las cervezas muy suaves, son perfectas compañeras para las verduras a las cuales es difícil combinarlas con otras bebidas.

Las menestras de verduras

Las menestras de verduras son platos que poseen sabores muy fuertes y pronunciados los cuales son destruidos por el vino, pero donde la cerveza



triumfa en el maridaje perfecto ya que respeta los sabores de esta preparación.

Los pistos

La acidez del tomate en la elaboración de este platillo, permite que la cerveza combine en plenitud con esta preparación.

Verduras aromáticas

Las cervezas con ligero aroma a lúpulo y bajo contenido alcohólico combinan bien con los aromas balsámicos de las verduras aromatizadas con apio e hinojo.

Verduras amargas

El amargor de las verduras permite que la cerveza sea un perfecto compañero al momento de degustarlas. Las alcachofas encuentran el equilibrio perfecto con cervezas de sabor intenso.

Verduras de sabores especiales

La cerveza es espléndida al momento de consumir espárragos verdes ya que poseen sabores a hierbas recién cortadas, que son realzados por cervezas poco amargas.

Sopas frías de vegetales

Estas preparaciones combinan con cerveza ligger de suave sabor a lúpulo que limpia la boca de la acidez del vinagre y del sabor a ajo.

Tal es el caso de las sopas típicas españolas como el gazpacho, el salmorejo y el ajo blanco,

2.5 LA CERVEZA Y LAS ENSALADAS

Debido a que las ensaladas contienen vinagre, Las cervezas ligeras combinan perfectamente con todas las ensaladas.



Aliños ácidos

Las cervezas de trigo maridan bien con aliños ácidos de vinagre y limón.
Las cervezas fuertes de sabor a lúpulo acompañan bien a los aliños de mostaza y agridulce.

Ensaladas amargas

Las cervezas de cuerpo y poco amargas acompañan perfectamente a ensaladas que posean verduras amargas.

Ensaladas especiadas

Las cervezas fuertes de sabor suave a lúpulo maridan con ensaladas que no lleven vinagre ni limón.
Las ensaladas que en sus elementos tengan queso de cabra y albahaca, maridan bien con cervezas ale.

2.6 LA CERVEZA Y LOS QUESOS

El queso de oveja, cabra, y los azules no combinan bien con la cerveza.
A diferencia, los quesos de vaca que encuentran en la cerveza un perfecto compañero.
Las cervezas ligeras maridan con quesos de pasta blanda.
Las cervezas negras van bien con quesos de vaca añejos.
Las cervezas aromáticas combinan con los quesos pestosos.

Quesos frescos

Los quesos frescos maridan con perfección con cervezas ligeras, cervezas de cuerpo medio y sabor pronunciado, y cervezas negras.

Brie y Camembert

La cerveza ligera van bien con los sabores dulzones y avellanados de los quesos Brie y Camembert.



Universidad de Cuenca

Gouda añejo y parmesano

Las cervezas negras maridan bien con los sabores a frutos secos de los quesos gouda y parmesano.

Queso ahumado: San Simón gallego

Este tipo de queso únicamente puede ser marinado con cervezas negras con mucho cuerpo.

.

Munster

Queso de los monjes de sabor intenso y mal oliente. Marida con cerveza negra de cuerpo medio y aromatizado.



SECCIÓN 3:

COMBINACIONES DE LA CERVEZA CON LOS ALIMENTOS Y RECOPIACIÓN DE RECETAS

La cerveza es una bebida muy virtuosa en sabor, que acompaña perfectamente a un sinnúmero de preparaciones culinarias.

Se debe cuidar que la bebida no sobre salga sobre el sabor de la comida y que no elimine los aromas de las preparaciones a las cuales acompaña.

3.1 LAS MEJORES ARMONÍAS DE LA CERVEZA⁸

- Los elementos ácidos en la preparación de alimentos permiten que la cerveza encuentre en estas elaboraciones un equilibrio perfecto de acompañamiento.

Los platos que en su composición tiene abundante tomate combinan bien con cerveza ligeras, debido a la acides que proporciona el tomate a los platillos.

- Los platos muy especiados y picantes, encuentran su maridaje con la cerveza debido a que está limpia y refresca el paladar de estos sabores fuertes.

- Los platos agrdulces encuentran un bocado refrescante en la cerveza, por lo que maridan perfectamente con cervezas ligeras y suaves.

⁸ “Los maridajes de la cerveza y la gastronomía”. *Cerveceros de España*. Internet. <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



- Los platos ahumados y marinados encuentran su concordancia armoniosa con la cervezas negras de cuerpo y algo amargas, debido a que realzan el sabor de estos alimentos.
- Los sabores amargos encuentran un equilibrio con cervezas de sabor intenso y con cuerpo.
- Los platos grasos encuentran en la cerveza un excelente compañero, porque la cerveza limpia el paladar sin eliminar los sabores de los alimentos grasos.
- Platos que en su preparación lleven chocolate, su maridaje será con cervezas negras, las cuales no eliminan los aromas de los ingredientes de estos platillos.
- Las carnes preparadas a la brasa armonizan con precisión con cervezas de cuerpo medio, las cuales realzan el sabor tostado de las carnes.
- Cuando se utilice la cerveza para la preparación de los alimentos se podrá maridar con la misma cerveza con la que fue preparado. Ya que el sabor de la comida y la bebida se complementan.



3.2 CONCEJOS PARA LA MEJOR COMBINACIÓN DE LA CERVEZA⁹

- ❖ Las ensaladas aderezadas con vinagre siempre van bien con cerveza ligeras estas realzan el sabor de las verduras.
- ❖ Todas las comidas picantes va bien con las cervezas que refrescan el paladar del picor.
- ❖ La mostaza y el ketchup mantiene su sabor, al ser combinadas con cerveza.
- ❖ Las comidas fritas van bien con cerveza claras, porque está limpia el paladar de la sensación grasa.
- ❖ Una buena cerveza negra mantendrá por más tiempo el sabor del chocolate en el paladar.
- ❖ Los quesos de gran textura y material graso, van bien con cervezas fuertes y con cuerpo.
- ❖ Los alimentos ácidos, son perfectos con cervezas ligeras y de mayor cuerpo.
- ❖ Las salsas agrídulces maridan con cervezas ligeras.
- ❖ Los alimentos ahumados, con las cervezas ligeras y de mayor cuerpo encuentran la combinación perfecta.
- ❖ Las verduras amargas van bien con cervezas de sabores intensos.

⁹ “Cerveza y comida: como combinarla”. *Gour.net*. Internet. http://www.terra.cl/gourmet/index.cfm?pagina=blog_comentario&idblog=16&idpost=983. Acceso: 11 de diciembre 2012.



Universidad de Cuenca

- ❖ Preparaciones a la brasa, maridan con cervezas de cuerpo medio.
- ❖ Los huevos van bien con cervezas ligeras y de cuerpo.

3.3 RECETARIO

3.3.1 ARROZ CON CAMARONES Y CERVEZA

3.3.2 BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA

3.3.3 BOUQUET GARNÍ DE TRUCHA

3.3.4 CERDO A LA CERVEZA

3.3.5 CONEJO ENCEBOLLADO A LA CERVEZA

3.3.6 COSTILLAS DE CERDO A LA CERVEZA

3.3.7 ESTOFADO DE CARNE CON CERVEZA

3.3.8 FANTASIA DE CORDERO

3.3.9 PAN DE CERVEZA

3.3.10 PAVO ESTOFADO A LA CERVEZA

3.3.11 SEIS TRAGOS PARA PREPARAR CON CERVEZA

(Al ser una recopilación de recetas, no es posible aplicar el formato de ficha técnica entregado por la universidad)



3.3.1 ARROZ CON CAMARONES Y CERVEZA (Hidalgo, 18)

Ingredientes:

- 1 kg de arroz
- 1 kg de camarones
- 2 unds de pimientos verdes cortados a la juliana
- 2 unds de cebolla colorada cortada a la juliana
- 2 unds de zanahorias costadas en cuadritos
- 3 unds de tomates maduros cortados en cuadritos
- 90 grs de cilantro
- 400 grs de alverjas
- 250 ml de cerveza
- 3 unds de dientes de ajo picados
- Aceite
- Achiote
- Comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En el aceite con achiote se pone a refreír el ajo, la zanahoria, cebolla, pimientos, tomates, sal, pimienta y comino, cuando ya este listo el refrito se pone el camarón, la cerveza y el cilantro.
2. Al final se agrega las alverjas y se mezcla todo con el arroz blanco previamente cocido.



3.3.2 BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA (<http://www.solocervezas.com/bizcocho-cerveza-negra/>)

Ingredientes:

250 grs de mantequilla
75 grs de cacao en polvo
400 grs de azúcar
140 ml de crema de leche
2 unds de huevos
15 grs de azúcar vainillado
250 grs de harina
16 grs de polvo de hornear
250 ml de cerveza negra

Para la salsa:

300 grs de queso crema
150 grs de azúcar glass
360 ml de crema de leche

Elaboración:

1. Calentar en un cazo la cerveza junto con la mantequilla a fuego suave. Una vez caliente retirar del fuego y añadir los huevos y la crema de leche.
2. Por otro lado mezclar los polvos tamizados y añadirlos a la mezcla anterior. Homogeneizar bien y pasar el batido a un molde apto para horno encamisado con mantequilla y harina.
3. Hornear a 180 °C durante unos 40 minutos. Comprobar si está cocido introduciendo la punta de un cuchillo en el centro. Ésta debe salir limpia. Dejar enfriar antes de desmoldar.
4. Para la salsa mezclar primero el queso crema con el azúcar glass y trabajar bien. Montar mientras la crema de leche y mezclar con lo anterior. Servir al gusto fría.



3.3.3 BOUQUET GARNÍ DE TRUCHA (Perez, 20)

Ingredientes:

250 grs de nueces
300 grs de pan francés (cortado en cubos de 2 cm)
90 grs de mantequilla
1 und de cebolla perla finamente picada
90 ml de cerveza
2 und de ajo picado
90 grs de perejil finamente picado
55 grs de queso parmesano
15 grs de ralladura de limón
6 und de truchas
12 und de camarones cebra
Sal, pimienta, nuez moscada al gusto.
Aceite de oliva

Preparación:

1. Tueste un poco las nueces y dejar enfriar completamente.
2. Píquelas finamente y mézclelas con el pan y la cerveza, deje reposar por 10 minutos.
3. En una sartén derrita la mantequilla agregue la cebolla y revuelva hasta que esta se vuelva transparente. Añada los ajos a los camarones y déjelos por dos minutos.
4. Saque del fuego y ponga esta preparación sobre las nueces
5. Deje enfriar un poco y añada el perejil, el queso parmesano, la ralladura de limón, la sal, la pimienta, la nuez moscada y mezcle todo bien.
6. Deshuese la trucha y para rellenarla utilice una manga.
7. Decore con aros de cebolla, pimientos rojos, verdes cebolla caramelizada, zanahoria, remolacha, papas o maduros fritos.



Universidad de Cuenca

3.3.4 CERDO A LA CERVEZA (Hidalgo, 16)

Ingredientes:

4 und de rodajas de lomo (solomillos, solomos) de cerdo

2 und de cerveza

40 ml de miel

40 ml de aceite de olivo.

Sal, pimienta al gusto.

Preparación:

1. En una sartén, profunda con un poco de aceite, dorar los solomillos previamente salpimentados en forma pareja, girándolos.
2. Agregar la cerveza hasta cubrir por lo menos la mitad de los solomillos. Dejar hervir y retirar la espuma que se forma.
3. Luego agregar la miel y revolver hasta emulsionar. Hervir a fuego lento hasta reducir la salsa girando los solomillos frecuentemente.
4. Acompañar con puré de papas, arroz blanco, etc.



3.3.5 CONEJO ENCEBOLLADO A LA CERVEZA (Hidalgo, 16)

Ingredientes:

Un conejo cortado en trozos

Hígado de conejo

3 und de cebollas

90 ml de aceite de oliva

2 und de dientes de ajo

3 und de pimientas negras

250 ml de cerveza

Una rama de perejil

Sal, pimienta al gusto.

Preparación:

1. En una cazuela se pone a calentar el aceite y el ajo prensado.
2. Los trozos de conejo, se sazonan con sal y se pasan por harina, sacudiendo los trocitos para eliminar el exceso de la misma y se dora en el aceite.
3. Se añade las cebollas cortadas en rodajitas finas y las pimientas, salteándolas diez minutos. Se agrega las pimientas negras, el perejil picadito, el hígado y la cerveza. Se rectifica el punto de sal y se pone a cocer con la cazuela tapada a fuego medio.
4. Por ultimo se saca el hígado, se lo desase y se añade de nuevo al guiso. Se mueve la mezcla para que ligue la salsa.



3.3.6 COSTILLAS DE CERDO A LA CERVEZA (Hidalgo,15)

Ingredientes:

4 und de costillas de cerdo
15 grs de harina
3 und de cebollas
150 grs de pan negro (integral)
200 ml de caldo
100 ml de cerveza
5 grs de comino
1 und de limón
20 grs de manteca de cerdo
Laurel
Sal
Pimienta

Preparación:

1. Se doran las costillas de cerdo en la grasa a fuego vivo, durante 5 minutos. Cuando estén doradas se retiran.
2. En una cazuela se doran las cebollas y la harina, al tomar este color se echan las costillas y la miga de pan.
3. Se mojan con el caldo y la cerveza, se añaden la sal, la pimienta, el laurel y se deja cocer por espacio de 20 minutos con el fuego muy bajo.



3.3.7 ESTOFADO DE CARNE CON CERVEZA (Hidalgo, 15)

Ingredientes:

30 ml de aceite de oliva
2 kgr de pulpa, cortada en cuadritos
6 und de ajos picados
5 gr de comino
2 und de cebollas grandes picadas en cuadros
250 ml de cerveza
2 und de zanahorias cortadas en cuadritos
30 gr de mostaza seca
30 gr de maicena
30 gr de perejil picado
Sal
Pimienta
Laurel molido

Preparación:

1. En el aceite de oliva se pone a dorar el ajo y las cebollas y se sazona con la mostaza, laurel, comino, sal y pimienta se incorpora la carne y la cerveza.
2. Cuando ya esté bien cocida la carne se espesa con un poquito de maicena.
3. Se adorna con perejil bien picado.



3.3.8 FANTASÍA DE CORDERO (Valarezo,21)

Ingredientes:

1.5 kgrs de carré de cordero
500 ml de cerveza
10 grs de pimienta dulce
5 grs de canela molida
8 grs de jengibre
2 grs de pimienta negra
30 ml de miel de abeja
10 grs de ajo
25 grs de sal
10 dl de aceite de oliva

Salsa de cerveza

6 unds de duraznos
250 ml de crema de leche
100 grs de cebolla perla
60 grs de mantequilla
15 ml de miel de abeja

Salsa de durazno

250 ml de demiglaze
500 ml de cerveza
1 und de rama de cilantro
1 und de rama de perejil
5 grs de aji
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Limpie el carré y déjelo macerar por 3 horas con la cerveza, la pimienta dulce, la canela, la miel de abeja, el jengibre, la pimienta negra, el ajo y la sal al gusto.
2. Una vez macerada ponga el carré en el horno y deje que se cueza durante 25 minutos a 350 grados F de temperatura
3. Sáquelo del horno, decore el plato a su gusto y sirva caliente con las dos salsas.



Universidad de Cuenca

3.3.9 PAN DE CERVEZA (Spelier, 21)

Ingredientes:

1 kgr de harina
20 grs de sal
30 grs de polvo de hornear
2 und de huevos
2 und de cervezas (12 onzas)
100 grs de tomates secos picados
50 grs de aceitunas picadas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 grados.
2. Mezcle en el bowl todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
3. Coloque la masa en un molde engrasado y enharinado.
4. Hornee a durante 35 minutos a 180 grados.

Recomendación:

Este pan se hace sin levadura. La levadura de la cerveza le da un sabor fermentado al producto. Se deja tostar fácilmente y usted lo puede combinar con el relleno de su gusto.



3.3.10 PAVO ESTOFADO A LA CERVEZA (Aixela, 56)

ingredientes

1 und de pavo (2.5 kgrs)
150 grs de mantequilla
45 grs de concentrado de tomate
750 ml de cerveza
15 grs de harina
3 und de ramas de tomillo
2 und de hojas de laurel
Sal
Pimienta

Preparación

1. Salpimentar bien el pavo después de chamuscado y limpio.
2. fundir lentamente la mantequilla en una cazuela grande, rehogar el pavo lentamente por todos los lados; sacarlo de la cazuela.
3. Añadir a la cazuela la mantequilla, la harina, el concentrado de tomate, dos cucharadas de agua, mezclar bien e incorporar la cerveza sin dejar de remover.
4. Agregar las hierbas, y poner de nuevo el pavo a cocer lentamente y tapado, hasta que este tierno. (Aproximadamente 2 horas).



3.3.11 SEIS TRAGOS PARA PREPARAR CON CERVEZA

(<http://www.planetajoy.com/?page=ampliada&id=3165>)

La cerveza no solo se puede tomar sola con ella se pueden realizar cocteles ya que combina bien con otros licores.

1. Michelada

El trago más clásico. En una pinta, servir 2 onzas de jugo de limón y 1/8 onzas de una salsa picante. Completar con cerveza rubia ligera. Para darle un toque sofisticado, escarchar los bordes del vaso con limón y sal.

2. Beergin

En un vaso de trago largo, mezclar 4 onzas de agua tónica y 9 onzas de cerveza ale. Revolver y servir.

3. Submarino Amarillo

Volcar 1 onza de tequila en un vaso con 750 centímetros cúbicos de cerveza. Ya está listo para tomar.

3. Bull

Añadir a la cerveza 1 onza de ron blanco y 1 onza de jugo de limón. Revolver y servir.

5. Black velvet

Entre los tragos con cerveza es el más sofisticado. Para prepararlo, llenar hasta la mitad una copa flauta con cerveza tipo stout y completar con champagne brut.

6. Combate

Llenar un vaso hasta la mitad con cerveza rubia y completar con cerveza negra. Agregar una cucharada de azúcar y 10 gotas de anís. Mezclar y servir con una rodaja de limón.



SECCIÓN 4: LA GASTRONOMÍA Y LA CERVEZA¹⁰

La utilización de la cerveza dentro del mundo de la gastronomía, es el secreto mejor guardado por los chefs ya que pocos relatan su utilización dentro de la cocina. Es utilizada para maridar, condimentar y reducirla dentro de sus preparaciones culinarias. El secreto para utilizar la cerveza como ingrediente es dejar evaporar el alcohol dejando solamente el cuerpo de la bebida, que nos proporcionara, aromas y sabores diferentes dentro de la cocina.

Para incorporar la cerveza como ingrediente se debe tener un equilibrio en los sabores del plato, para que no se destaque la cerveza entre los diferentes ingredientes.

La cerveza es capaz de aligerar los soufflés, risottos, sopas, masa de panques, ya que tiene la capacidad de remplazar al agua, crema, vino o caldo.

Se conoce poco las ventajas que tiene utilizar la cerveza dentro de la preparación de platillos, está es favorable para maridar las carnes, ya que reduce los componentes cancerígenos que posee. Es útil para suavizar la carne del asado, se debe colocar media taza de cerveza, antes de finalizar la cocción, se deja reducir. Agregar un poco de cerveza dentro de la crema de queso o papa y al arroz con vegetales mejora notablemente su sabor. La cerveza permite que los líquidos sean absorbidos por los elementos solidos como las carnes, lo que permite que penetre los sabores.

¹⁰ “Usos de la cerveza en la cociina”. *Blog del chef*. Internet. <http://www.blogdelchef.com/trucos-de-cocina/usos-de-la-cerveza-en-la-cocina/> Acceso: 12 de enero 2013



El abanico de posibilidades de utilización de la cerveza dentro de la cocina es infinito, son excelentes las cervezas de cuerpo poco amargas para la realización de salsas, para elaborar crepes se utiliza cervezas ligeras, aromáticas poco amargas. Pueden sustituir el agua en una preparación como para elaborar pan, biscochos, aros de cebolla.

La cerveza es una bebida muy noble natural, por sus componentes que la hacen refrescante, nutritiva y es ese amargor característico un excelente ensamblaje con los alimentos en los que el vino ha perdido su poder de fusión.

Todo tipo de carnes como cerdo, res, pollo, ternera, costilla o lengua pueden prepararse con cerveza.

Muchas personas desconocen las propiedades que tiene comer con cerveza y siguen utilizando bebidas tradicionales para acompañar sus comidas, pero la cerveza es excelente ya que es un aperitivo que prepara el paladar para el deleite de comer, es perfecta para disfrutar el placer de comer y beber conjuntamente.

4.1 Algunas recomendaciones para comer con cerveza ¹¹

Se combina parecidos para que haya un equilibrio entre la comida y la bebida; comidas suaves con cervezas suaves y comidas fuertes con cervezas más robustas.

¹¹ “Los maridajes de la cerveza y la gastronomía”. *Cerveceros de España*. Internet. <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



Con los alimentos picantes y muy especiados donde otras bebidas son anuladas la cerveza triunfa por el dulzor de la malta, los tonos amargos del lúpulo y el sabor a “pan” de la levadura que absorben los sabores fuertes y picantes de cualquier preparación. La comida mejicana es perfecta con cerveza.

Los alimentos que llevan vinagre en especial las ensaladas encuentran en el dulzor de la malta el complemento a la acidez y el amargor del lúpulo, es el toco perfecto entre lo dulce y lo agrio del alimento.

Los alimentos que contiene ingredientes ácidos en su composición no encuentran en el vino un buen acompañante, pero al ser acompañados con cerveza tienen un equilibrio con la bebida que realza los sabores de estos platos.

La cocina oriental en especial la japonesa por sus ingredientes en los que abunda la soja y la salsa wasabi picante es perfecta para disfrutarla con una buena cerveza.

Los mariscos y los pecados cocinados o crudos, la cerveza le da un toque de sabor amargo que realza el sabor natural de estas preparaciones.

Las carnes asadas son indiscutiblemente acompañadas por una cerveza bien helada, que refresca el paladar y permite que las pailas gustativas disfruten cada bocado de estas delicias.

Los platos que llevaban chocolate es preferible disfrutarlos con una cerveza aromatizada que realza y permite conservar por mayor tiempo el sabor del chocolate dentro del paladar.



Universidad de Cuenca

Los platos típicos ecuatorianos como el seco de chivo, la fritada, hornado y por supuesto el ceviche y pescados son consumidos con una cerveza bien helada.

Para cada comida hay una cerveza simplemente se debe distinguir los ingrediente que poseen y saber que cerveza ira mejor, lo que nos permitirá disfrutar mejor los sabores de la comida.



CONCLUSIONES

La gastronomía es un mundo infinito de posibilidades y combinaciones, a través de mi investigación he podido conocer la utilización de la cerveza dentro de la gastronomía, la que es amplia y poco conocida.

La cerveza es ideal para acompañar preparaciones culinarias donde el vino ha perdido su poder de maridaje. Es justamente la característica amarga y el contenido carbónico que neutralizan los golpes ácidos y grasos de los alimentos lo que resalta los sabores naturales, permitiendo disfrutar cada bocado del alimento.

La utilización de la cerveza dentro de la cocina se dice que es el mejor secreto de los chefs, ya que al ser cocinada se elimina el alcohol permaneciendo en esencia todo el cuerpo y sabor de la cebada, el lúpulo, lo que proporciona un sabor especial a las preparaciones, que se aprecian de mejor manera en las carnes rojas, las cuales pierden sus propiedades cancerígenas al estar en combinación con la cerveza.

Los productos que mejor maridan con la cerveza son aquellos que posean elementos ácidos en su composición, debido a que encuentran un equilibrio entre el dulzor de la malta y el amargo del lúpulo. Los alimentos muy condimentados y picantes encuentran en la cerveza su mejor aliado, porque proporciona frescor al paladar, permitiendo disfrutar la comida.

El mundo de la gastronomía busca nuevos sabores y la cerveza es la mejor aliada en esta búsqueda debido a que combina perfectamente con todo tipo de carne, ya sea cordero, res, cerdo, buey, pollo, etc. Esta bebida les proporciona un sabor exquisito a todas las carnes siendo deliciosamente refrescante acompañar un plato gourmet con una cerveza bien fría.



Universidad de Cuenca

RECOMENDACIONES

Mi principal recomendación es que se atrevan a probar la cerveza como acompañante de la comida no solo como una bebida social de igual manera es exquisita como ingrediente en distintas preparación.

Recomendaciones para disfrutar mejor de la cerveza:

- Se debe beber la cerveza en copa para provocar la liberación del gas carbónico y dejar formar espuma.
- La corona de espuma debe de ser de 2 a 3 centímetros.
- Se debe beber la cerveza a una temperatura de 11 °C.
- Se sirve la cerveza en recipientes fríos, inclinándolos a 45° para controlar la espuma.
- Una buena cerveza siempre es brillante.

Es difícil encontrar el perfecto maridaje entre la comida y la bebida, por mi investigación recomiendo acompañar cualquier tipo de comida con una cerveza fría, los alimentos ligeros con cervezas ligeras, los alimentos muy condimentados con cervezas de mayor cuerpo y sabor.

Al momento de acompañar la cerveza con las preparaciones culinarias se debe tener en cuenta que no se debe opacar los sabores del elemento principal del alimento.



Universidad de Cuenca

BIBLIOGRAFÍA

Vivancos, Gines. *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latino americana*. León-España, Everest S.A.

Gallego, Jesús y Ramón Peyrolon. *Diccionario de Hostelería*. 5° ed. Madrid-España, Thomson, 2002.

Aixela, Ángela. "Historia Española de la Cerveza". *Cocina y Hogar Comer y Beber* (España), Febrero 1985: 50-57.

"Laudes, maitines y cerveza animaban el convento de San Francisco". *Top Cuisine* (Quito), 11 ed. (Julio-Agosto 2002): 8-10.

Perez, Ana Teresa. "Bouquet garní de trucha". *Top Cuisine* (Quito), 11 ed. (Julio-Agosto 2002): 20.

Spelier, Jurgen. "Pan de cerveza". *Top Cuisine* (Quito), 11 ed. (Julio-Agosto 2002): 21.

Valarezo, Lauro. "Fantasía de cordero". *Top Cuisine* (Quito), 11 ed. (Julio-Agosto 2002): 21.

Hidalgo, Carlos. "La Cerveza". *Diario HOY* (Quito), 2003.

"Los maridajes de la cerveza y la gastronomía". *Cerveceros de España*. Internet. <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>. Acceso: 10 de diciembre 2012.

"Tipos de Cerveza". *Club de los grandes cerveceros del mundo*. Internet. <http://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/tipos-de-cerveza>. Acceso: 10 de diciembre 2012.



Universidad de Cuenca

“Cerveza y comida: como combinarla”. *Gour.net*. Internet. http://www.terra.cl/gourmet/index.cfm?pagina=blog_comentario&idblog=16&idpost=983. Acceso: 11 de diciembre 2012.

“Seis tragos para preparar con cerveza”. *Planeta Joy*. Internet. <http://www.planetajoy.com/?page=ampliada&id=3165>. Acceso: 12 de enero 2013.

“Bizcocho de cerveza negra”. *Solo Cervezas*. Internet. <http://www.solocervezas.com/bizcocho-cerveza-negra/>. Acceso: 12 de enero 2013.

“Usos de la cerveza en la cocina”. *Blog del chef*. Internet. <http://www.blogdelchef.com/trucos-de-cocina/usos-de-la-cerveza-en-la-cocina/> Acceso: 12 de enero 2013

“Chancleta”. *Tu babel*. Internet. <http://www.tubabel.com/definicion/49900-chancleta> Acceso 19 de febrero de 2013



GLOSARIO

Aliños: Producto o suma de ellos con el que se sazona la comida y especialmente las ensaladas. (Vivancos, 33).

Anguila: Pez de agua dulce con forma de serpiente, cuerpo alargado, viscoso y resbaladizo y carne grasa y blanca. Llega a tener hasta un metro de longitud, vive en los ríos y en aguas estancadas. Es muy apreciada y tiene infinidad de preparaciones. Típica en la cocina levantina. (Gallego, 42).

Boquerones: Pez semejante a la sardina, más pequeño (unos 10 cm de longitud), recubierto de finas escamas azuladas en el dorso y plateados en el vientre. Su carne grasa y sabrosa es muy apreciada. Una buena parte de este pescado va a la industria conservera, para hacer las anchoas. (Gallego, 87).

Caballa: Pez de unos dos a cuatro centímetros de largo, de cuerpo comprimido, muy estrecho hacia la cola, de color azul y verde con rayas negras por el lomo y vientre blanco. Su carne es grasa, sabrosa, de color rojo, no es muy apreciado. Un porcentaje muy alto de su captura, se comercializa en conserva, ya sea en aceite, en escabeche o con alguna salsa. (Gallego, 101).

Carpaccio: Longas finísimas de filete de buey o ternera (para cortarlas en su mínimo grosor es necesario casi congelar la carne previamente y usar un cuchillo que sea prácticamente un bisturí) marinadas o no con aceite y hierbas aromáticas y servidas frías, espolvoreadas o no con lascas de queso parmesano. Algunas incluyen también láminas de champiñones sin que este último añadido aporte nada sustancial. Una receta producto de la imaginación del famoso hotelero Giuseppe Cipriani, del mítico Harry's Bar veneciano y que lleva el nombre del famoso, prolijo y detallista pintor



renacentista veneciano de ese sobrenombre. Formula extendida por todo el mundo. Ahora se elabora también carpaccios de bacalao, atún, salmón, y otros muchos pescados y otras carnes. (Vivancos, 129).

Cebada: Planta gramínea que se cultiva para el pienso de animales, pero que también tostada se utiliza como ingrediente principal de la cerveza. (Gallego, 132).

Cerveza: Bebida extendida por todo el mundo que resulta de fermentar mediante levadura seleccionada el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado, con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo. Su graduación no es inferior a los tres grados centesimales (C.A.E.).

Está considerada como una de las bebidas más antiguas, siendo Mesopotamia y Egipto el origen de bebidas provenientes de la fermentación de cereales.

En la desembocadura del Nilo, la ciudad de Pleisium era conocida por la calidad de la cerveza que allí se elaboraba y Plinio habla de una bebida similar siete siglos antes de Cristo.

En la Europa medieval son los monjes quienes desarrollan la cerveza hasta convertirla en bebida popular y a finales del siglo XV se constituye en Paris la primera agrupación de cerveceros.

Para su fabricación, la malta molida (después de limpiar la cebada, remojarla, germinar y secado) se mezcla con agua caliente, operación que se conoce con el nombre de empastaje. Esta mezcla se eleva a altas temperaturas (75°C) y los elementos de la malta se transforman en el mosto, que es filtrado para suprimir las partículas insolubles.

El mosto es pasado a una caldera de cocción para que junto al lúpulo adquiera el sabor amargo característico de la cerveza y después es enfriado en la sala de fermentación, a una temperatura de 5°C. El azúcar del mosto por acción de la levadura de cerveza, se transforma en alcohol y gas carbónico, resultando en esta primera fermentación, una cerveza joven



que, al someterla a una nueva fermentación alcanza su madurez. Meses más tarde es filtrada, pasteurizada y envasada en barriles y botellas.

Hay cervezas más o menos doradas y más o menos oscuras o negra en función de la cebada, de su secado o tostado.

También se conocen las cervezas por su fermentación; las hay de fermentación baja como como la Amstel, Pilsen, Dortmund, etc. Y, de fermentación alta, como la Guinness, Porter, Pale Ale, Stout, etc.

En España hay gran consumo de cerveza, ganando cada año mayor posición en relación con otras bebidas y gozan de gran popularidad las del Grupo Cruzcampo, empresa de carácter multinacional al haberse unido con Guinness, Mahou, etc. (Gallego, 138-139).

Carré: Palabra francesa para definir el despiece de primera del cordero (y la ternera) que comprende las partes altas y media del costillar. Permite preparaciones espectaculares cuando se presenta entero. (Vivancos, 129).

Chancleta: Recipiente de plástico para trasladar botellas de cerveza.
<http://www.tubabel.com/definicion/49900-chancleta>

Escalfar: Cocinar un alimento en un líquido a una temperatura próxima a la ebullición./ pochar. (Gallego, 212).

Jureles: Pescado azul. Pez de la familia de los carángidos de hasta medio metro, abundante en las costas españolas. Injustamente poco apreciado (con excepción de la costa cantábrica y Canarias). Admite las mismas preparaciones que la caballa. 120 calorías. También conocido como chicharon. (Vivancos, 303).

Lampreas: Pez del que se conoce dos especies: la lamprea de mar y la de río. Culinariamente es más apreciada la primera que, durante la primavera, remonta a la desembocadura de los ríos. La piel de estos peces va jaspeada de manchas marrones sobre un fondo amarillento. Se prepara normalmente



estofada, en “matelote”, etc. Se consume, sobre todo, en las regiones gallega y levantina. (Gallego, 323).

Levadura: Masa constituida principalmente por microorganismos capaces de hacer fermentar el cuerpo con el que se mezclan./ los hongos que producen zimasa provocando la fermentación alcohólica de los hidratos de carbono. (Gallegos, 328).

Lúpulo: Flor desecada de una planta trepadora de la familia de las canabináceas usada para aromatizar y amargar la cerveza. Sus brotes tiernos se comen en algunos lugares como los espárragos. (Vivancos, 325).

Malta: Cebada germinada parcialmente de forma artificial y tostada que se emplea en la fabricación de la cerveza y destilada en la de otras bebidas como el whisky. También los granos germinados y torrefactados que se emplean en infusión como sucedáneo del café. (Vivancos, 332).

Pinta: Medida de capacidad utilizada en Estados Unidos y en Inglaterra. El contenido de la pinta americana equivale a 0,467 litros, mientras que el de la inglesa es de 0,567 litros. Se emplea principalmente para servir la cerveza a presión. / jarra de cerveza de esta capacidad. (Gallego, 445).

Pisto: Preparación culinaria compuesta de tomate, cebolla, ajo, pimiento y calabacín, todo ello cortado en trocitos y rehogado en aceite. Se suele servir acompañado de huevos o bonito desmenuzado. Es un plato típico de La Mancha. (Gallego, 447).

Salpicón: Pescados blancos y / o mariscos cocidos, enfriados y desmenuzados (sin piel ni espinas) mojados con una vinagreta, cebolla y pequeños dados de huevo duro, pimiento y aceitunas. Se deja marinar durante unas horas antes de servirlo. Admite diversas variantes en su composición. Se prepara preferiblemente en Galicia. (Vivancos, 489).



Universidad de Cuenca

Solomillo: Despiece de primera del buey, la ternera y el cerdo situado en el lomo bajo, entre las costillas y el lomo alto. La parte más tierna, apreciada y cara del animal. De él se obtiene los turnedós y los filetes. (Vivancos, 504).