



TIMMERMANS®
ANNO Tradition 1702

Lambicus Blanche

Una Blanca no convencional, producida tal como la ideó el granjero de Pajottenland, o sea acumulando el lambic con trigo. Su sabor se muestra ligeramente ácido y muy redondeado con un toque dulce, pero providencial para no alterar sus cualidades.



ES

Para 4 personas

Anguila en salsa verde a la TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE

Ingredientes

- 1 kg. de anguila
- 30 cl de fumet de pescado
- 15 cl de **Timmermans Lambicus Blanche**
- 3 ramito de perifollo, perejil y berro
- 3 x 2 ramitas de albahaca, eneldo, mejorana
- ½ kg. de espinacas
- 20 cl de nata
- 3 yemas
- 40 g mantequilla
- 1 limón
- sal y pimienta

1. Dorar la anguila troceada en un poco de mantequilla.
2. Salpimentar y añadir la cerveza **Timmermans Lambicus Blanche** y el fumet.
3. Dejar rehogar 10 min.
4. Blanquear las hierbas sin hojas durante 3 minutos en agua hirviendo, escurrir y batir hasta obtener un puré.
5. Añadir a las anguilas con el zumo del limón.
6. Batir las yemas y la nata y ligar la salsa con esta mezcla.
7. Rectificar el sazónamiento y servir.

Ordene
el libro ! 