



MARTIN'S®

IPA

Su acceso a la nariz sabio y pimentado libera inmediatamente el matiz de una cerveza inteligentemente luponada. Desde su entrada, desencadena un potente amargor que se prolonga en lengua y en el conjunto de la boca. En ningún momento es agresiva, sin embargo se afirma seriamente para mostrarse más indulgente en su conclusión, pero sin admitir en ningún momento debilidad en cuanto a su carácter profundo y sin rodeos.



↘ES

Para 4 personas

Creps suzette al MARTIN'S IPA

Ingredientes

- 25 cl de leche entera
- 100 g de harina
- 25 g de mantequilla
- 10 g azúcar normal
- Pizca de sal

Mantequilla IPA:

- 15 trozos de azúcar
- 25 cl de Martin's IPA
- 100 g de mantequilla
- 2 naranjas (para la guarnición: gajos de naranja pelados sin piel y corteza de naranja)

1. Haga una pasta para creps con los ingredientes.
2. Fría los creps con un poco de mantequilla.
3. Frote la corteza de las naranjas con los trozos de azúcar.
4. Fúndalas en una sartén y vierta la cerveza IPA encima.
5. Lleve a ebullición, deje reducir y luego móntelas con mantequilla.
6. Rehogue con mantequilla los gajos de naranja pelados y las cortezas de naranja en una sartén, deje caramelizar.
7. Guarde algunos gajos y las cortezas para cubrir los creps. Luego añada la salsa Martin's IPA.
8. Ponga un crep en un plato, cubra con los gajos y cortezas guardados, cierre en forma de limosnera con un palillo largo.
9. Vierta la salsa IPA y naranja alrededor.
10. Espolvoree con azúcar glas.

Ordene
el libro ! 