



Since



1909

MARTIN'S[®] PALE ALE

Las maltas características de esta cerveza Pale Ale juegan su papel en perfecta simbiosis con un lúpulo aromatizado que otorga al producto final ese amargor seco y particular que uno aprecia desde el primer trago. Tiene un toque de carácter, no demasiado severo, en su densidad.



ES

Para 4 personas

Sopa de quisquillas, sabayón a la MARTIN'S PALE ALE

Ingredientes

- 500 g de camarones del Mar del Norte
- Aceite de oliva
- Cebolla, zanahoria y apio en láminas
- 1 puntita de azafrán
- 2 anises estrellados
- 2 dientes de ajo
- 10 cl de vino blanco
- 1,5 l de agua o de caldo de pescado
- Sal y pimienta

Sabayón:

- 3 yemas de huevo
- 10 cl de **Martin's Pale Ale**
- 2 cucharadas soperas de caldo de pescado reducido

1. Rehogue los camarones del Mar del Norte en el aceite de oliva y añada las verduras en láminas, moje utilizando vino blanco, añada el azafrán, el anís estrellado y el ajo.
2. Vierta el caldo de pescado o el agua y llévelo a ebullición.
3. Deje cocer diez minutos aproximadamente y páselo por el chino.
4. Vuelva a llevarlo a ebullición y reduzca hasta conseguir el espesor y el sabor deseados.
5. Si es necesario, rectifique el aliño.
6. Bata las yemas de huevo con la **Martin's Pale Ale** y el caldo de pescado a fuego lento para obtener una mezcla ligera.
7. Sal y pimienta.

Último toque:

8. Reparta la sopa en 4 vasos y cubra con el sabayón.

Ordene
el libro ! 