



MENÚ 'NAVIDADES SIN DESPERDICIO' DE RICARD CAMARENA Y AMSTEL ORO



A partir de los elementos resultantes del proceso de elaboración y sobras de dos platos habituales en los menús navideños, el pollo y los mejillones, Ricard Camarena y Amstel Oro proponen un menú de 'cocina integral', donde se aprovechan al máximo los ingredientes y se minimiza el desperdicio alimentario. El objetivo es generar una propuesta culinaria caracterizada por las tres S: sabrosa, saludable y sostenible.

Consomé:

Ingredientes (4 personas):

500 ml de restos de pollo (osamenta, trozos de pechuga o muslo...) o sopa sobrante del *putxero de Nadal*

500 ml del caldo de preparar mejillones al vapor

Medio limón exprimido

1 vaso de Amstel Oro

1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

1 pellizco de sal

Unas ramas de perifollo y eneldo

Elaboración:

Con la osamenta sobrante de un pollo rustido o relleno hacemos una sopa o aprovechamos la restante del *putxero de Nadal*.

Le añadimos el caldo que nos haya quedado tras preparar mejillones al vapor y el resto de los ingredientes: medio limón exprimido, ramas de perifollo y eneldo, un poco de AOVE y sal más un vaso de Amstel Oro.

Hervir durante 10 minutos y dejar reposar.





Ensalada fresca:

Ingredientes (4 personas):

500 gr de pollo desmenuzado

100 gr picadillo de encurtidos (cebolleta y pepinillos)

20 gr de hierbas aromáticas picadas (perifollo y eneldo)

2 cogollos de lechuga

Mejillones en escabeche

500 gr de mejillones al vapor

Aceite de oliva virgen extra

1 ajo

Pimentón

Vinagre

Salsa

2 yogures griegos

Caldo de la cocción del escabeche



Elaboración:

Por un lado, freímos un ajo con pimentón y le añadimos vinagre (al gusto) y los mejillones previamente cocinados al vapor. Rehogar durante unos minutos y reservar el caldo resultante del escabeche.

Por otro, picamos los encurtidos y las hierbas aromáticas. Añadimos el pollo desmenuzado y mezclamos con la salsa hasta que quede cuajado.

Vamos colocando porciones de esa mezcla sobre cada hoja de los cogollos de lechuga y coronamos con un mejillón en escabeche y un poco más de salsa.





Servir:

Calentar el consomé y servir en tazones, acompañado por la ensalada fresca de pollo y mejillones en escabeche.

Maridar con Amstel Oro o Amstel Oro 00, cerveza 100% malta de cebada tostada en tres golpes de fuego. Su cuerpo ligero ayuda a limpiar el paladar tras cada bocado, mientras que sus aromas y sabores, más vigorosos, acompañan a la perfección platos con combinaciones de alimentos más arriesgadas, con variados estímulos para el paladar. Una cerveza con carácter, perfecta para menús con personalidad.



PARA MÁS INFORMACIÓN:

Pilar Hermida, directora de Comunicación HEINEKEN España
pilar.hermida@heineken.es - 667 421 025

María García Torres, gabinete de prensa Amstel
mgarciaatorres79@gmail.com - 658 239 506

Acerca de Amstel 'Hecha en València'

Amstel es una cerveza elaborada con 100% malta de cebada y más de 100 años de tradición cervecera. Su relación con València se desarrolla durante cerca de 40 años a través de unas modernas instalaciones en Quart de Poblet, así como de su participación activa en la cultura, sociedad y economía valencianas.

La fábrica de Amstel es la única de una gran cervecera de marcas que elabora sus productos en la Comunitat Valenciana, produciendo el equivalente a 1.200 millones de cañas al año y contribuyendo a la creación y sostenimiento de unos 300 empleos directos y unos 12.000 indirectos. Una marca Km0, con un profundo compromiso con el territorio y su medioambiente

El vínculo de Amstel con València también reside en que la receta de Amstel Original es obra del maestro cervecero valenciano Rafael Sánchez. Mediante un procedimiento conocido como "late hopping", incorpora lúpulo Perlé al final del proceso de elaboración para intensificar tanto el aroma como el sabor y color de la cerveza. El resultado es una calidad que le ha traído reconocimientos en certámenes como los World Beer Awards 2020, donde ha recibido la medalla de oro a la Mejor Cerveza de España en la categoría Lager.

En 2020, aprovechando la renovación a nivel nacional de la imagen de Amstel Original (el interior permanece intacto porque la calidad no se toca), se ha plasmado la estrecha relación de esta cerveza con València creando una 'nueva imagen valenciana', exclusiva para los tercios que se distribuyen en la provincia. Su diseño resalta el origen y carácter valencianos de Amstel.



Junto a Amstel Original, 100% malta de cebada, la familia Amstel incluye a Amstel Radler, con zumo natural de limón. También a Amstel Oro, cerveza de malta tostada en tres tiempos. Es otra receta del maestro cervecero valenciano Rafael Sánchez y ha sido reconocida como Mejor Cerveza de España, esta vez en la categoría Lager Pilsener en los World Beer Awards 2020.

La familia se completa con Amstel Clásica, Amstel 0,0, Amstel Radler 0,0, Amstel Radler Tostada 0,0 y Amstel Oro 0,0, ofreciendo una amplia gama marcada por la calidad y la innovación.

Más información: www.amstel.es FB: /Amstel España | TW: @Amstel_ES | IG: @ Amstel_ES

Sobre la familia HEINEKEN España

En HEINEKEN España somos una gran familia plural de apasionados cerveceros, motivados por hacer disfrutar a las personas y cuidar del planeta, convencidos de que sumando la fuerza global y la diversidad local alcanzaremos un mundo mejor.

Nuestros maestros cerveceros, siempre apasionados por la calidad, elaboran día a día cervezas con cuerpo y alma. Nuestro carácter internacional nos permite poner todo el conocimiento global al servicio de nuestras marcas en España: nuestra patria es el sabor. Sabemos que las mejores cervezas surgen de la diversidad, porque no hay dos gustos iguales, y nuestro porfolio único es un ejemplo de ello. Con más de 45 variedades, ofrecemos grandes marcas queridas y reconocidas por todos, como Heineken®, la cerveza con la que nuestra historia comenzó y que hoy es la más internacional del mundo, Cruzcampo, con más de 115 años de maestría cervecera e innovación y Amstel, cerveza 100% malta fruto del sabor de hacerlo bien, estrechamente vinculada a nuestro país. Asimismo, completan nuestra familia Desperados, El Águila, el cider Ladrón de Manzanas, marcas locales como 18/70 o El Alcázar o especialidades como Guinness®, Paulaner, entre otras. Llevamos más de un siglo elaborando cervezas en España, donde tenemos actualmente cuatro fábricas en Sevilla, Madrid, Valencia y Jaén, que producen más de 10 millones de hectólitros al año, o lo que es lo mismo, 11 millones de cañas al día.

Somos la cervecera más verde y cada día trabajamos para elaborar cervezas que le gusten al mundo, por ello tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno social y medioambiental. El agua es el 95% de la cerveza y el 100% de la vida, por ello cuidarla es nuestra prioridad. Elaboramos cervezas con energías renovables, gracias al poder del sol: nuestro objetivo es conseguir un sabor 10, con emisiones 0. Somos más que cerveza: impulsamos a la gente y fomentamos el mejor talento a través de nuestra Fundación Cruzcampo y su Escuela de Hostelería como agentes sociales.

HEINEKEN es cabeza y corazón. Más de 1.500 empleados, orgullosos de pertenecer a una familia cervecera, plural y diversa. Nos apasiona hacer disfrutar a las personas y tenemos una única prioridad: cuidar de los nuestros. La diversidad internacional y local es nuestro ingrediente secreto. Formamos parte de HEINEKEN NV, la cervecera más internacional con más de 150 años de historia, 85.000 empleados en más de 70 países y un portafolio de 300 marcas en todo el mundo. En HEINEKEN recomendamos el consumo responsable de nuestras marcas.

Si necesitas más información de nuestra familia HEINEKEN España, consulta la web www.heinekenespana.es y su sección de Prensa con toda la actualidad. Descarga material gráfico de HEINEKEN y sus marcas aquí.