



Maridaje jalisco

- *Es muy diferente: “traéme una chela” que “traéme esta chela”, por eso te damos las opciones cerveceras para platos típicos*

Por: Ángel Rivas

Ciudad de México a 18 de Abril de 2022. En cualquier rincón de México, incluido Jalisco, acompañar la comida con una cerveza no es nada extraño, pero teniendo el auge de productores artesanales e infinidad de estilos es un desperdicio siempre beber las mismas.

Aquí hay una selección de cinco preparaciones populares en el estado que puedes unir a otras alternativas de cervezas que se elaboran en el país y que van a combinar aún mejor con los sabores de estas recetas, sugerencia de la experta y periodista culinaria Wendy Pérez.

Quizá el plato más conocido dentro y fuera de Jalisco es **la birria**, que de acuerdo a los estudiosos debería ser de carne de chivo.

Esos profundos sabores de este clásico quedan muy bien tanto con el estilo cervecero Brown Ale, como con una Porter, todo depende de la salsa y la intensidad de la carne. Los tostados ligeros y el poco lúpulo de estas bebidas no llegan a competir en el paladar con el plato.

La **carne en su jugo** es una creación de los años 1950s en la capital, Guadalajara, donde carne de res desmenuzada se sirve con un caldo de su misma cocción y se le agrega salsa verde, indica Pérez. Su compañero sugerido es una English India Pale Ale porque su lúpulo marcado refresca a la salsa y no es opaca el sabor de la proteína.

No hay que dejar de mencionar las famosas tortas ahogadas, producto del accidente creativo de un tortero y cuya principal base son los biotes. Éste es un pan de una

corteza que aguanta la salsa y que sólo puede producirse en la capital tapatía por las condiciones geográficas.

El estilo Dunkel Weissbier integra ese marcado sabor a trigo que complementa al birote, pero maltas tostadas y notas a levadura que juegan con la composición de carnitas estilo Jalisco y la salsa que puede adquirir tonos picantes o dulces (sin chile).

También en Occidente hay preparaciones saladas como los **picones**, un pan dulce con trigo, huevo y azúcar de forma cónica por la que obtiene el nombre. Aquí la recomendación es una cerveza Belgian Pale Ale que llega a tener su notas acarameladas y a veces notas cítricas que incluso agregan sabor a este producto.

Por último, y no menos importante, es la **jericalla**. Concebida en el Hospicio Cabañas por una monja que no tenía a la mano más que huevos y leche, es un dulce antojo recomendado con una Doppelbock.

Esta cerveza llega a ser maltosa y ligeramente dulce con pocas notas de la malta tosta que justamente maridan con la capa ligeramente quemada del postre.

La regla es siempre buscar sabores en común o alguna característica en el plato o en la cerveza que no opaque a su compañero. Siempre busca la forma de encontrar la pareja ideal, que en el mundo de la cerveza siempre será muy fácil crearla.

Acerca de Cerveza México Guadalajara

La primera edición de Cerveza México Guadalajara se realizará el 13 y 14 de mayo de 2022 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 70 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto

Para mayor información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322

