

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

WARMBIERSUPPE ?

(CREMA DE CERVEZA Y JENJIBRE)



Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 0,75 litros de cerveza negra
- 20 gr. de azúcar
- 40 gr. de maizena
- La cáscara y el zumo de un limón
- Un poco de Canela
- 4 yemas de huevo
- Sal
- Jengibre confitado

Preparación:

En un bol bafir la Maizena con dos tazas de leche fría y las yemas de huevo. Poner el resto de la leche en un cazo y calentarla, añadir la leche con la Maizena y yemas. Cocer unos minutos todo junto.

Añadir la cerveza, revolver y dejar un ratito más al fuego. Un minuto antes de apagar el fuego añadir el jengibre, la canela molida, el zumo y la piel rallada del limón y una pizca de sal.

Esta sopa alemana se suele acompañar con lonchitas de pan integral.