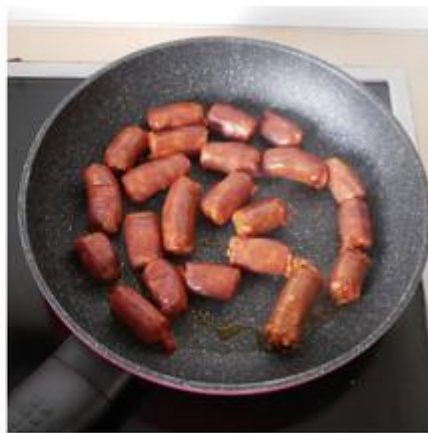


Chistorra a la cerveza



Una buena chistorra navarra no necesita más que pasar por la plancha o la parrilla para ser un **aperitivo infalible**, pero eso no significa que no podamos dar al clásico pincho una vuelta de tuerca.

Esta receta es ultrafácil, se hace en unos minutos, y es un aperitivo o entrante ideal para el fin de semana. Lo único que tienes que pensar es qué cerveza quieres utilizar para cocinarlo. Vale cualquiera, aunque **la receta gana con una cerveza que tenga más cuerpo**, ya sea de trigo, negra, tostada o roja, como la Alahambra Reserva que hemos utilizado nosotros.

El resto, como veréis a continuación, **no tiene ningún misterio**.

Ingredientes

Para 4 personas

- Chistorra **1**
- Cerveza **330 ml**

Cómo hacer chistorra a la cerveza

Dificultad: Fácil

- **Tiempo total 11 m**
- Elaboración **1 m**
- Cocción **10 m**

Chistorra a la cerveza

Corta la chistorra en trozos de un bocado. Calienta una sartén con un chorro de aceite y fríe la chistorra hasta que quede **bien dorada** por todas partes.

Cuando este lista la chistorra, vierte la cerveza a temperatura ambiente. A fuego medio-fuerte, deja que se cocine la chistorra y se evapore parte de la cerveza. Pasados unos cinco minutos, pasa la chistorra con su caldo a un plato o fuente y sirve de inmediato.