

Cooking with Beer: Coddle com session IPA Chiuaua

*Dica de preparo do Coddle, ensopado tradicional irlandês feito com linguiça, batata e neste caso, cerveja da **Brasserie Atrium**.*



Nova receita da serie [Cooking with Beer!](#) Conheça o simples

porém delicioso **Coddle**, um ensopado de batata com linguiça tradicional da Irlanda e que aqui recebeu a adição da cerveja *Chiuaua*. Esta session IPA é uma excelente opção da [Brasserie Atrium](#), e que neste caso, deve ser usada com moderação apenas na receita.

O preparo com indico abaixo é muito parecido com o que costumava consumir no [Lagom Brewery Pub](#) em Porto Alegre (hoje não sei mais se é assim). E claro, é uma adaptação minha, pois aqui ao invés de usar caldo, adiciono um pouco de cerveja (e água). Espero que gostem e fica como dica para dias frios como os que tem feito aqui na Bélgica!

Receita de Coddle Irlandês com Cerveja Session IPA Chiuaua

Ingredientes

- 100 ml de cerveja Chiuaua Session IPA;
- 6 linguiças do tipo toscana;
- 2 echalotes (ou uma cebola média);
- 6 batatas;
- 1 dente de alho;
- Orégano, alecrim e salsinha;
- Sal, azeite e pimenta;
- Pão para acompanhar.



Modo de preparo

Corte as linguiças em 3 ou 4 pedaços. Coloque em uma caçarola de ferro para refogar com um fio de azeite. Quando estiverem

douradas, adicione a cebola cortada em pétalas. Refogue por mais alguns minutos (até que estejam douradas) e adicione o dente de alho macerado, e refogue por mais dois minutos.



Descasque as batatas (eu costumo deixar com a casca, mas fica ao seu critério), corte em pedaços grandes e adicione na panela. Coloque a cerveja e deixe levantar fervura. Quando começar a ferver, complete com água (o suficiente para cobrir a linguiça e as batatas). Adicione então as ervas: orégano e alecrim seco (se for fresco, corte bem pequeno), em quantidade

ao seu gosto.

Cozinhe em fogo baixo até que as batatas estejam macias. Quando estiver pronto, ajuste sal e pimenta (caso ache necessário) e finalize com salsinha picada. Sirva quente, acompanhado de cerveja e seu pão favorito.



Sobre a cerveja Chiuaua

Session IPA com 3,9% de álcool, tem aroma frutado e amargor bem expressivo. Use pouco no preparo do prato e consuma o restante junto com o Coddle para harmonizar.