

Escanciar Sidra natural

nov 12, 12 • [Actualidad](#) • [o Comentarios y o Reacciones](#) • [Leer más »](#)

Escanciar Sidra natural, por supuesto!



La Sidra es una bebida muy extendida por todo el mundo. En Europa es producida por países como España, Francia, Italia o Alemania. En América, se produce en México, Canadá, Argentina, Chile o Estados Unidos.

Se obtiene del mosto de manzana, su graduación es de 4º o 6º y tiene un carácter suave y frutal.

¿Quién no ha intentado escanciar sidra alguna vez? Te habrá salido mejor o peor, pero seguro que unas risas has compartido con tus amigos.

Pero, ¿por qué se escancia la sidra?, ¿por qué tiene ese método tan particular de ser lanzada desde lo alto?

Porque hay que conseguir que cuando la sidra impacte en el vaso, aparezcan burbujas.

Esas burbujas, de anhídrido carbónico, arrastran el aroma de la sidra. Por lo tanto, si desaparecen las burbujas, ya no se distingue tan bien ese aroma.

Es por esto, que debe beberse en vaso ancho y así poder introducir la nariz en su interior y apreciar todo el aroma que desprenden dichas burbujas.

Esto explica la forma de servirla, echar poca cantidad (un “culín”) y beberla de manera rápida, de un sólo trago.

- [Recientes](#)
- [Popular](#)
- [Aleatorio](#)
- [Tags](#)



[Receta de croquetas caseras, las de mamá](#)

jun 3, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#), [Recetas](#)



[Solomillo de cerdo a la manzana. ¡Sorprende...](#)

may 22, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#), [Recetas](#)

[Recetas](#)



[Berenjenas rellenas de pechuga de pollo](#)

may 10, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#), [Recetas](#)

[Recetas](#)



[Vieiras gratinadas al horno, la mejor receta](#)

abr 25, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#), [Recetas](#)

Destacados



[Receta de croquetas](#)



RSS

Twitter

Facebook

Etiquetas

aceite de oliva

apositivos arroz artesano

chocolate cocido

concurso cunep consejos

conservacion copa de vino

parte del aso que han tocado los labios. Esto se debe a que tradicio

crianza dulces

elaboracion escapada flan

gastronomia

Ahora que va sabemos por qué se escancia, debemos saber cual es la postura

helado huevo lanzamiento leche

mandaje mentiza miel nata

Navidad patata paté pescado

postres produccion

productos puro

queso recetas

Una vez colocado, solo hay que empezar a inclinar la botella hasta que la sidra

sidra sorteo torta del casar

trucos verduras vino

manera lenta, cuando ya hayas controlado el punto de oscilación podrás subir y

© 2013 El rincón de Sabor de Siempre

bajar el brazo mientras escancias la sidra.

Os animo a [probar esta bebida](#)[deliciosa](#) y sobre todo a experimentar el proceso tan curioso del escanciado.

[caseras, las de mamá](#)

jun 3, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#), [Recetas](#)

Receta de croquetas caseras.

Las croquetas es uno de esos

platos que abundan en

Búscanos en Facebook

A 543 personas les gusta [Sabor de siempre](#).

Plug-in social de Facebook

e cerdo a
a tus
[invitados!](#)may 22, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#),[Recetas](#)

Hoy os traemos una receta
deliciosa y original, solomillo de
cerdo a la manzana. Hay gente
que no...



[Berenjenas rellenas de pechuga de pollo](#)

may 10, 13 • [Destacados](#), [imagenes](#),[Recetas](#)

Berenjenas rellenas de pechuga
de pollo con un toque de queso
y bacon...suena bien ¿eh?...



[Vieiras gratinadas al horno, la mejor receta](#)