

COCINA AUSTRIA

Seis personas

- 1 cucharada pequeña de semillas de alcaravea (condimento)
- 1 cucharada grande de manteca
- 1 taza de cebolla picada
- ½ taza de tocino picado

Una col verde de kilo y medio, quitado el centro y rallada

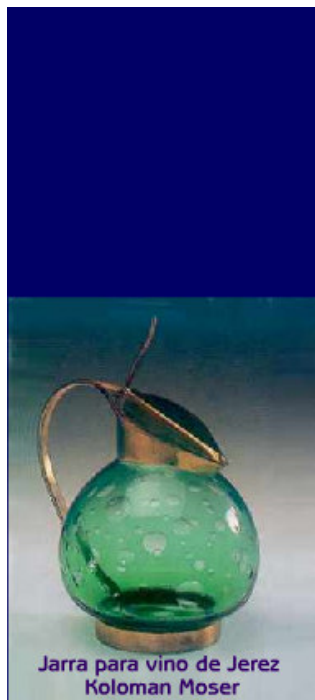
- ¼ taza de vinagre blanco
- 1 taza de agua
- 1 cucharada pequeña de azúcar
- Pimienta molida negra

COL CON TOCINO

Calentar la manteca en una sartén sobre fuego alto, añadir la cebolla. Cocinar hasta coger color. Añadir el tocino, unos 5 minutos mas, una vez cocido añadir la col y las semillas de alcaravea, mezclándolo bien.

Cubrir y dejar cocer unos 5 minutos más sobre fuego mediano. Añadir el vinagre, agua, sal, el azúcar y pimienta. Llevar a ebullición, cubrir y bajar el fuego muy bajo, cocinado otros 30 minutos, dándole unas vueltas de vez en cuando.

El col debe de quedarse jugosa pero no demasiado al final.



WIENER SCHNITZEL

Para 4 personas

- 1 kilo de filetes cortados finos de ternera
- 1 taza de zumo de limón fresco
- Pimienta negra molida
- 2 huevos batidos
- 2 cucharadas grandes de agua
- ¼ taza de harina
- 1 taza de pan rallado
- 1 ½ taza de manteca

Poner los filetes en el zumo de limón durante una hora. Sacar y secarlos, esparcirlos con sal y pimienta, bañarlos en el huevo mezclado con el agua, después, pasarlos por la harina, terminando por el pan rallado. Sacudir los restos del pan rallado y refrigerar los filetes un mínimo de 30 minutos.

Calentar la manteca en una sartén gruesa hasta quedar muy caliente, añadir los filetes, rebajar el fuego y cocinarlos 3-4 minutos hasta que queden dorados, dar la vuelta y dorar por el otro lado. Servir con limón o salsa de anchoa.

Salsa de Anchoas

- 10 filetes de anchoas, picadas finamente
- 100 grs. de mantequilla, sin sal
- ½ cucharada pequeña de pimentón dulce

Derretir la mantequilla sobre fuego bajo. Añadir las anchoas y el pimentón. Calentar 5 minutos. Cuidar de no quemar, usar fuego muy bajo. Verter la salsa sobre los filetes y servir.

Tel : 3125323768



SOPA FRÍA DE CEREZAS AGRIAS

Para 6 personas

- 3 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 rama de canela
- 4 tazas de cerezas agrias, deshuesadas
- 1 cucharada grande de arrurus (fécula de maíz)
- 60 ml. de nata
- 175 ml de vino tinto

Calentar el agua, el azúcar y la canela en una cacerola pesada. Al romper a hervir añadir las cerezas. Cubrir a medias y rebajar el fuego un punto y seguir cocinándol 35-40 minutos. Quitar la canela Mezclar el arrurus con dos cucharadas de agua fría y batirlo con la sopa dándole vueltas constantemente. Llevar casi a hervir, rebajar y cocinar otros poco minutos, hasta que quede claro y un poco espeso Refrigerar la sopa hasta que esté fría. Antes de servir añadir la nata y el vino. Servir muy frío.

Figuras modernistas de angelotes de Michael Powell

Cualquier Información a

Racsocruz1@gmail.com

Gracias ...

Tel : 3125323768

Racsocruz1@hotmail.com
Racsocruz1@gmail.com