

EL RECETARIO DE SOPAS DE MAITE

LAS SOPAS ORIGINALES LAS ENCONTRARÁS EN

[HTTP://HIERBASYESPECIAS-MAI.BLOGSPOT.COM](http://hierbasyespecias-mai.blogspot.com)

* última sopa añadida el 18.febrero.2012 *

CREMA DE BATATA CON CURRY

INGREDIENTES

* 2 batatas grandes * 2 patatas medianas * 2 cucharas de aceite * 1 cebolla o 2 chalotas * 2 dientes de ajo * 1 y 1/2 litros de caldo de pollo o de verduras * 40dl. leche de coco * 1 rama de lemongrass * 1 dado de jengibre * 1 cucharadita de pasta de curry * sal y pimienta.

.....



* basada en una receta de bhg.com *

PREPARACIÓN

Pica la cebolla y el ajo y lo dora brevemente en la olla con aceite. Añade las batatas y las patatas peladas y cortadas. Añade el jengibre en un trozo y la rama de lemongrass. Cubre con el caldo, la leche de coco, añade la pasta de curry y salpimienta. Cuécelo hasta que las patatas estén tiernas. Saca la ramita de lemongrass y el jengibre. Si te gusta con sabor más fuerte puedes dejarlos, por supuesto. Esto va a gustos. Pasa todo por la trituratora y deja reposar de entre 10-15 minutos para que los sabores se asienten.

.....

CREMA CALABAZA CON QUESO AZUL

INGREDIENTES

* 800gr. de calabaza * 2 patatas * 5dl. de leche * 3dl. de caldo de verduras * 1 puerro * 2 dientes de ajo * 100gr. de bacon * orégano, cebollino y laurel * 130gr. de queso azul * sal y pimienta al gusto.

.....



* basada en una receta de Elena de delicious kitchen stories *

PREPARACIÓN

Como siempre, sin misterios. Pon en una olla la calabaza, el ajo, el laurel, las patatas y el puerro troceado. Añade el caldo y la leche deja que cueza a fuego lento hasta que la patata esté tierna. Añade el queso azul, quita el laurel y pasa la sopa por un pasapuré o trituratora. Salpimienta a gusto y aromatiza con el orégano y el cebollino. Sirve con unas lonchas de bacon crujiente..

.....

CREMA DE CHIRIVÍA Y PERA CON QUESO AZUL

INGREDIENTES

* 3 chirivía * 1-2 peras maduras * 1/2 puerro mediano * 1-2 chalotas * 1 hueso de jamón * 1 y 1/2 l. de caldo de verduras * 150gr. de queso azul * 2 cucharadas de crème fraîche o yogur * sal y pimienta.

.....



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Pon en una olla las chirivía cortadas en trocitos, las chalotas, las peras y el puerro troceado. Añade el caldo y el hueso de jamón y deja que cueza a fuego lento hasta que la chirivía esté tierna (unos 30 min.). Añade el queso azul y las cucharadas de crème fraîche o yogur. Saca el hueso y pasa la sopa por un pasapuré o trituradora. Salpimienta a gusto y puedes aromatizarla con un poco de eneldo (opcional).

.....

CREMA DE GUISANTES CON GAMBAS AL LIMÓN

INGREDIENTES

* 300gr. de guisantes * 1 puerro mediano * 1 chalota * 1 y 1/2 l. de caldo de verduras * 1 chorro de vino blanco aromático * 1/4 l. de leche * 1 cucharada de crème fraîche * 4-5 gambas, gambones o langostinos por persona * zumo de limón y un trozo de cáscara * aceite de olival * sal y pimienta.

.....



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Pon las verduras cortadas en trocitos, los guisantes tal cual y el caldo. Cuece unos 15 minutos. Añade el vino, la mitad de la leche y la crème fraîche. Que cueza unos 10 minutos más y pásalo todo por la trituradora. Filtra la sopa por un chino o colador. En una sartén, pon un chorrito de aceite, un trozo de cáscara de limón y saltea a fuego vivo las gambas. Salpimienta y añade un buen chorro de zumo de limón. Deja que reduzca, ensarta en un palito de pinchos y reserva caliente. Calienta el resto de leche y bátela con unas varillas hasta que se convierta en espuma. Emplata la sopa, añadiendo por encima la espuma de leche y adorna con unas hojas de menta que le darán aroma a la sopa.

.....

CREMA DE PATATA Y AJO

INGREDIENTES

* 2 cucharadas de mantequilla * 2 puerros medianos * 1 trocito de apionabo * 1kg. de patatas * 1 cabeza de ajos * 5 tazas de caldo de pollo * 1 hoja de laurel * sal y pimienta * 2 cucharadas de crema agría (crème fraîche o yogur) * cebollino fresco, bacon tostado, queso cheddar y un poco de crema agría.

.....



* basada en una receta de smitten kitchen *

PREPARACIÓN

En una olla grande, derrite la mantequilla y añade los puerros cortados. Añade las patatas y el apionabo, la cabeza de ajos entera y el laurel. Añade el caldo y deja que cueza unos 20-25 minutos hasta que las patatas estén tiernas. Saca la cabeza de ajos y el laurel. Salpimienta y añade la crema agría. Corta la cabeza de ajos por la mitad y con una cucharita extrae un poco de la pulpa. Usa 1/2 o 1 cucharadita de café a tu gusto. Tritura la sopa un poco a "lo grueso". A la hora de emplatar, espolvorea un poco de cebollino fresco, bacon (a la sartén, a fuego medio hasta que esté crujiente y haya soltado la grasa. Lo secas con papel antes de trocear), un poco de queso cheddar rallado y un poco de crema agría.

.....

CREMA DE PATATA Y TRUFA

INGREDIENTES

* 3-4 patatas medianas * 2 chalotas o cebolletas * 1\2 puerro mediano * 1 tallo de apio * 1 litro de caldo de pollo * algo de agua o leche * 1 cucharada de crème fraîche, nata agría o yogur * una trufa pequeña o un buen chorrito de aceite de trufa * algo de verde que sea fresco * sal y pimienta.

.....



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Corta en fino las chalotas y el puerro y lo salteas en la misma cacerola apenas mojada en aceite. Cuando empiece a dorar, añade las patatas cortadas en trozos, el apio y el caldo. Añade agua hasta que cubra. Cuando las patatas estén tiernas, lo retiras del fuego, añades una cucharada de nata agría, la trufa o aceite de trufa y sal. Lo trituras bien fino y lo pasas por un chino para que quede más suave al tacto... saca las cucharas que vamos a disfrutar de lo lindo!

.....

CREMA DE TOMATE CON QUESO AZUL

INGREDIENTES

* 1kg. tomates * 200gr. de tomates secos
* 3 cucharadas de concentrado de tomate
* 3 chalotas * 2 dientes de ajo * 1/2
puerro * apionabo o 1 tallo de apio *
1 vaso de zumo de manzana o uva * 1 y
1/2 l. de caldo de pollo * queso azul (a
gustos) * un poco de queso philadelphia
* cebollino y eneldo * aceite de oliva *
sal y pimienta.



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

En una cacerola con un poco de aceite de oliva, saltea los tomates y las chalotas troceados, los tomates secos y los ajos. Rehoga brevemente, añade el caldo y las verduras. Deja que cueza 20 min. Añade después el zumo y lo dejas cocer 10 minutos más. Separa del fuego, añade el queso azul y tritura bien la sopa. Salpimienta. Si está fuerte para tu gusto, añade un par de cucharadas de queso crema para suavizar. Si tu trituradora ha dejado restos, pasa la crema por el chino. Espolvorea bien de verde por encima.
.....

SOLJANKA

INGREDIENTES

* 300gr. de carne * 100gr. de panceta *
2 huesos * 4 salchichas de frankfurt *
2 diente de ajo * 1 cebolla * 1 pimiento
rojo * un pimiento seco o ají * 4 pepi-
nillos en vinagre * 1 ½ l de caldo de
carne * 100gr. tomate concentrado * 1
poco de pimentón * eneldo * sal y pi-
mienta * crème fraîche.
.....



* basada en una receta de Noema de
Intercultura y cocina *

PREPARACIÓN

Pica bien fino la cebolla, los ajos, los pimientos. En una olla grande, sofríelo todo en un poco de aceite. Añade la carne y la panceta en trozos. Rehoga brevemente y añade el concentrado de tomate, el pimentón y el caldo. Pica los pepinillos en trozos pequeños. Añádelos y deja que cueza una hora mínimo hasta que la carne esté tierna. Añade entonces las salchichas en trocitos -como unos 10 minutos antes de retirar la sopa del fuego-. Espolvorea eneldo picado a tu gusto y rectifica de sal y pimienta. Cuando lo sirvas, pon en cada plato de sopa una pequeña cucharadita de crème fraîche.
.....

LAS SOPAS DE AJO DE PAPÁ

cosas que no se olvidan

INGREDIENTES

* 150-200gr. de pan viejo * 3-4 dientes de ajo muy picados * 1 chorizo * 1 puñado de taquitos de jamón * 1/2 cucharadita de pimentón * 1 y 1/2 l. de caldo de cocido * 1 huevo por comensal para escalfar al final.

.....



* cosas de casa*

PREPARACIÓN

Corta el pan en trocitos pequeños y resérvalo. Corta y desmenuza el chorizo y pica los ajos. En una olla o perola, dora los ajos ligeramente, a fuego medio y en un poco de aceite de oliva. Añade el chorizo y el jamón, el pimentón y finalmente el pan rehogando todo brevemente. Añade el caldo y deja que la sopa se haga unos 15 minutos. Si el pan se hincha mucho, añade un poco más de caldo o de agua. Pasado este tiempo, escalfa los huevos y deja que cuajen con la perola bien tapada unos 7-8 minutos.

.....

EL PUCHERO DE CASA

cosas que no se olvidan

INGREDIENTES

* 1/2 pollo * 1 punta magra de jamón * 2 puerros * 4 zanahorias * 4 patatas * 1 nabo o kohlrabi, apionabo, calabaza o calabacín * 1 ramita de verde (hojas de apio o hierbabuena, o liebstöckel) * sal * arroz, fideos o cous cous para acompañar.

.....



* cosas de casa *

PREPARACIÓN

Con el pollo y el jamón tienes que hacer un fondo de caldo (unos 20 minutos de cocción). Pasado este tiempo, rectifica de sal y añade las verduras enteras y/o en trozos hermosos. Deja cocer hasta que las zanahorias estén tiernas. Mientras, separa un poco de caldo y cuece un poco de arroz o fideos (1 puñado por cada 2 personas). Si lo acompañas con cous cous cuécelo también en caldo con un poco de cúrcuma siguiendo las instrucciones del paquete. Al servir, ofrece el jamón y el pollo troceado y lo sirves en medio de la mesa. El acompañante y la soperas con el caldo y las verduras van también al centro también. Que cada comensal vaya rellenando el plato con lo que le apetezca.

.....

SOPA DE ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

Caldo: 1/4 de pollo, 1 trozo de carne y 2 huesos * 1 cebolla * 1 zanahoria * laurel * perejil * 1 cabeza de ajos * 1/2 puerro * pimienta * cúrcuma. Albóndigas: 1/2 kilo de carne picada * 1 huevo * 3-4 cdas. de leche * 2 rebanadas de pan viejo * 1 cdta. de mostaza * comino molido * salsa worcester * algo de harina * aceite * un puñado de pasta y parmesano.



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Haz el caldo con todos sus ingredientes en una olla y deja que cuezan a fuego lento 1 h. y 1/2. Reserva aparte la cabeza de ajos. Filtra el caldo y deja que enfrié 2 horas en la nevera. Para las albóndigas, tritura el huevo, con la leche, pan, mostaza, sal, las especias, la salsa worcester y 2-3 dientes de ajo de los reservados de cocer el caldo. Mezcla esta masa con la carne y da forma a las bolitas. Las rebozas en harina, las fríes en aceite en una sartén con mucho fondo. Las colocas sobre papel absorbente y secas el exceso de grasa. Saca el caldo del frigorífico y retira la capa de grasa de encima. Calienta el caldo con las pelotas y la pasta. Cuece a fuego lento hasta que la pasta esté al dente. Espolvorea queso parmesano al servir.

SOPA DE COL, BATATA Y COCO

INGREDIENTES

* 1/2 col * 1 patata * 2 batatas * 1 cebolla mediana * 2 -3 dientes de ajo * ají * 1 cdta de curry * 1 cdta de comino * 1 cda de tomate concentrado * 1/2 taza de salsa de tomate * 1/2 limón * 1 taza de coco rallado * 1 taza de guisantes * 400ml. de leche de coco * 2 tazas (o más) de caldo * sal y pimienta * un poco de aceite



* basada en una receta de My colombian recipes *

PREPARACIÓN

Picamos la cebolla muy fino. Troceamos la patata, las batatas y la col. En una olla grande pón un poco de aceite y dora la cebolla junto con los ajos machacados. Añade la col y rehoga brevemente. Añade el ají (o pimiento seco o sino tienes un poco de pimentón) el comino molido, el curry, el tomate (concertado y en salsa) y añade el caldo y la leche de coco. Echa la patata y las batatas y el coco rallado. Exprime medio limón sobre la sopa y salpimienta. Deja que cueza hasta que las patatas estén tiernas. Añades los guisantes y cuece 10 minutos más. Si prefieres que la sopa tenga el gusto a limón más definido, añádelo en el mismo momento que agregues los guisantes.

.....

SOPA DE CHUCRUT CON MANZANA

INGREDIENTES

* 1 y 1/2 litro de caldo de carne *
500gr. de chucrut * 1 cebolla * 2 dientes de ajo * 200gr. de knoblauchwurst (fuet o chorizo blanco) * 1 manzana * 1 cucharadita de pimentón * comino en grano * mejorana (perejil o cualquier hierba fresca) * sal y pimienta * 1 cucharada de aceite.

.....



* del libro Kuchl und Stubenbuch *

PREPARACIÓN

Corta la cebolla en tiras muy finitas. Pon el aceite en una cazuela y dora la cebolla que quede bien frita. Mientras lavamos en agua el chucrut para reducir un poco su acidez. Una vez escurrido lo añadimos a la cebolla además de los ajos machacados, el pimentón, las hierbas y especias y el fiambre cortado en rodajitas o trocitos. Añade el caldo, baja el fuego y deja que se cocine unos 20 minutos. 5 minutos antes de estar lista la sopa, añade la manzana que previamente habrás rallado.

.....

SOPA DE PATATA Y BRÓCOLI

INGREDIENTES

* 1 y 1/2 l. de caldo de pollo * 3 patatas medianas * 1 puerro mediano * 1 cebolleta * 1 pella de brócoli * un poquito de crema agria, crème fraîche, nata o leche * sal de especias y pimienta.

.....



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Corta las verduras en trozos menudos y añade el caldo. Deja cocer unos 15 minutos. Al final echa un poco de nata o leche o lo que tengas, y rectificas de sal y pimienta. Deja pasar un par minutos antes de servir para que ligue bien el "aliño". Puedes comerla tal cual o si la quieres más contundente decora con unas lonchas de bacon bien tostado o unos trocitos de salchicha.

.....

SOPA DE PATATA Y PESCADO

INGREDIENTES

* 400gr. de pescado blanco * 1 puerro grande * 3 cebolletas * 4 patatas medianas * 1 cucharadita de pasta verde de curry * una pizca de curry en polvo * jengibre en polvo * cilantro molido * 1/2 vaso de leche de coco * 1 litro de caldo de verduras * sal y pimienta.

.....



* sacada de mi mente retorcida *

PREPARACIÓN

Corta en rodajas semi-finas el puerro, las cebolletas y las patatas. Lo pones todo en la olla con el caldo y esperas a que rompa a hervir. Añade el resto de los ingredientes menos el pescado que lo añadiremos a los 10 minutos de terminar la cocción, cuando las patatas estén a medio hacer. El guiso tarda entre 20-30 minutos en hacerse, no más tiempo ya que puede quedar hecho un revoltijo indescifrable.

.....

SOPA DE PUERRO CON GARBANZOS

INGREDIENTES

* 350gr. de garbanzos cocidos * 1 patata mediana * 2-3 puerros medianos * 1 cucharada de aceite de oliva * 2 dientes de ajo * sal y pimienta * 850ml. de caldo * queso parmesano rallado * unas gotas de aceite de oliva extra virgen para toque final.

.....



* basada en una receta de Jaime Oliver *

PREPARACIÓN

Corta los puerros en rodajas muy finas y la patata en cuadrados pequeños. En una cacerola, pon un poco de aceite de oliva y gratina levemente el puerro con los ajos machacados. Añade el caldo, los garbanzos, la patata y sazona con sal. Deja que cueza a fuego lento unos 20 minutos hasta que la patata esté blanda. Rectifica de sal. En el momento de servir, por un poco de queso parmesano rallado por encima y pimienta negra recién molida. Opcional, unas gotas de aceite de oliva virgen.

.....

SOPA DE PUERRO Y CALABACÍN CON GRIESSNOCKERL

INGREDIENTES

* 1 y 1/2 litros de caldo de verdura * 1 puerro mediano * 1 calabacín pequeño * 1 cucharada de crème fraïse * 4 salchichas de frankfurt * 30gr. de mantequilla * 1 huevo * 80gr. de sémola gruesa de trigo * sal, pimienta y nuez moscada.

.....



* sacada de mi mente retorcida y cosas de austriacos *

PREPARACIÓN

Bate la mantequilla con el huevo y haz una masa con la sémola, la sal y las especias. Con ayuda de dos cucharas, da forma a las pelotitas como si fueran croquetas. Pon agua con sal a cocer y cuando rompa a hervir las sumerges y las dejas cocinarse 10 minutos a fuego moderado. Retíralas del fuego y deja que reposen en ese agua otros 10 minutos. Para el caldo, trocea las verduras y deja que cuezan en el caldo 20 minutos. Añade la crème fraïse, tritura y pásalo todo por un chino. Salpimienta. Vuelve a ponerlo en el fuego, añade las salchichas en trocitos, las Griebnockerl y deja cocer la sopa otros 5 minutos más.

.....

SOPA FLORENTINA

INGREDIENTES

* 200gr. de judías blancas cocidas * 1 puerro mediano * unas hojas de col rizada * unas hojas de acelgas * 3 ajos * 1 cebolla * 1 zanahoria * 200gr. de salsa de tomate * 1 y 1/2 de caldo * tomillo y laurel * aceite de oliva * 4 rebanadas de pan * un poco de ajo y aceite de oliva para frotar el pan * parmesano rallado.

.....



* receta de una amiga *

PREPARACIÓN

Otra sopa bien fácil y sin ninguna complicación. Corta las verduras en trozos menudos y las rehogas en una cacerola con un poco de aceite. Machaca los ajos y los añades. Añade la salsa de tomate, una rama de tomillo, el laurel y por último las judías blancas. Cubre con el caldo y deja cocer unos 20 minutos. Mientras corta unas rebanadas de pan viejo, las frotas levemente con ajo (yo puse un poco de ajo de oso, una hierba de por aquí que sabe a ajo) le pones un poco de parmesano rallado, unas gotas de aceite de oliva y las horneas un poquito hasta que queden doradas. Resérvalas calientes hasta el momento de servir.

.....

SOPA MINESTRONE

INGREDIENTES

* 1 par de lochas semigruesas de jamón de parma * 1 litro y 1/2 de caldo de pollo * 4 tomates maduros * 1-2 cucharadas de concentrado de tomate * 2 cebolletas * verdura variada cortada en juliana * un puñado de alubias blancas cocidas * pasta para sopa * hierbas aromáticas * queso parmesano * sal y pimienta.

.....



* cosas de casa *

PREPARACIÓN

Corta en daditos muy pequeños el jamón y saltéalos en una sartén a fuego moderado. En una cacerola, lo pones junto con las verduras cortadas en tiras finas (al estilo juliana), los tomates rallados y el concentrado de tomate. Cubre con el caldo, salpimienta y deja que cuezan a fuego lento unos 15 minutos. Añade las alubias y la pasta y deja cocer otros 5 minutos hasta que la pasta esté al dente (bastante al dente que con el calor seguirá haciéndose). Retira del fuego. Añade las hierbas aromáticas y el queso parmesano rallado justo en el momento de servir.

.....

SOPA RANCHERA

INGREDIENTES

* 2 pechugas de pollo * 3 cebolletas * 3 dientes de ajo * 1/2 puerro * 1 tomate * 1 pimiento rojo * 2-3 jalapeños * 2 boniatos * algo de repollo o acelgas * 2 mazorcas de maíz o 1 lata de 150gr. * 2 cucharadas de salsa de tomate * 2 l. de caldo * cilantro * 2 cucharadas de crème fraïse * 3-4 cucharadas de dip de queso * sal, pimienta y cebollino.



* refrito de aquí y de allí *

PREPARACIÓN

Corta todas las verduras en trocitos pequeños muy fino. En una cacerola pon un poco de aceite y saltea las pechugas enteras sin cortar. Añade las cebolletas, el ajo machacado, el pimiento, los jalapeños, el tomate, el puerro, las batatas y el repollo. Rehoga brevemente y cubre con el caldo. Añade unas ramitas de cilantro fresco y la salsa de tomate. Deja que cueza por lo menos 20 minutos. Retira las pechugas y córtalas en trozos menudos. Añade el pollo de nuevo y el maíz. Disuelve el queso dip y el crème fraïse en un poco del caldo y lo añades a la sopa. Salpimienta y deja que cueza 5 minutos. Retira la rama de cilantro y sirve con un poco de cebollino por encima.

.....

OLLA DE COL (KRAUTTOPF)

INGREDIENTES

Caldo: 1/4 de pollo * 2 huesos * 3 dientes de ajo * hinojo molido * Laurel * algo de cúrcuma. Sopa: 1/2 col pequeña 2 puerros medianos * 3 patatas * 3 zanahorias * 3 pares de salchichas o 150gr. de panceta ahumada, jamón, etc. * sal y pimienta * 100gr. de yogur * verde fresco (yo he usado mejorana y orégano)

.....

PREPARACIÓN

En una olla pones el pollo y los huesos, el hinojo, el laurel, una pizca de cúrcuma y los dientes de ajo machacados. Cuécelo 2 horas mínimo. Corta la col y el puerro en tiras finas. Las patatas y las zanahorias en trozos menudos pero sin pasarnos de chicos. Cuando tengas el caldo, lo cueles y de nuevo en una olla añades las verduras y hortalizas. Lo dejas cocer 20 minutos. Añade las salchichas y pasados v 10 minutos apartas la olla del fuego. Añades el yogur y remueves hasta que quede desleído y le pones verde por encima. La hierba la que quieras pero que sea fresca, pierde bastante con hierbas secas.

.....



* sacada de mi mente retorcida y cosas de austriacos *

CARAMELOS DE SETAS

para acompañar cualquier sopa

INGREDIENTES

* un paquete de masa philo * 150-200gr.
de setas * 1 chalota * 2 cucharadas de
crème fraîse * un poquito de la hierba
de maggi (reemplazar por perejil o ci-
lantro) * un filete de pollo (opcional)
* 30gr. de mantequilla derretida.

.....



* esta sopa la aprendí de
mi madre *

PREPARACIÓN

En una sartén saltear todos los ingredientes cortados muy muy finos menos el crème fraîse que lo añadirás al final después de haber salteado el relleno unos 5 minutos. Deja templar la masa. Precalienta el horno a 200°C. Corta la masa en rectángulos del largo que quieras, pero con un ancho de entre 7-10 cm. Usa dos láminas por cada rectángulo para que no se rompa al rellenar. Pon un poquito de masa a lo largo y enrolla dejando el final de la masa por debajo para que no se habrán. Colócalos en la fuente de hornear con papel. Con una mano en cada extremo del caramelo, pliega un poquito la masa y presiona para cerrar los extremos. Pincela las piezas con mantequilla derretida. Hornea hasta que estén dorados.

.....

OFENTOMMERL

para acompañar cualquier sopa

INGREDIENTES

* 3 huevos * 3 cucharadas de harina *
algo de leche * sal, pimienta y una mini
pizca de nuez moscada * mantequilla para
untar el molde



* de mi libro Steirische
Bäuerinnen Kochen *

PREPARACIÓN

El libro es bien majo, pero parco en palabras. No explica mucho ni da cantidades concretas. La idea es hacer una masa líquida parecida a la consistencia de la masa de crepes; muy líquida. Así que bate todos los ingredientes y añade leche hasta que consigas esa textura. Calienta el horno a 200°, unta un molde plano con mantequilla y hornea un rato hasta que esté dorado. Apaga el horno abre un poco la puerta y deja dentro el molde para que vaya perdiendo el calor poco a poco. Lo sacas, deja que se enfríe un poco y desmoldas. Cortas en trocitos y listo.

.....

PRESSKNÖDEL

para acompañar cualquier sopa

INGREDIENTES

* 150gr. de pan duro * 100gr. de graukäse o un queso de sabor fuerte y que funda bien * 100 ml. de leche * 2 huevos
1 cucharada de harina * sal * 2 cucharas de mantequilla * 2 cucharas de aceite.

.....



* cosas de austriacos *

PREPARACIÓN

Corta el pan en trocitos pequeños y reservalo. Corta también el queso en daditos pequeños y añade como la mitad a un cazo donde lo vamos a derretir junto con la leche. Esta leche de queso, la mezclamos con el pan, los huevos, el resto del queso y el harina. Mezcla bien la masa y añade un poco de sal. Deja que repose unos 15 minutos para que el queso vuelva a enfriar un poquito y coja fuerza la masa. Dale forma de hamburguesa y calienta una sartén con dos cucharas de aceite y dos de mantequilla. Las doras un par de minutos por cada lado. Acompañan bien cualquier caldo.

.....

FRITTATEN

para acompañar cualquier sopa

INGREDIENTES

* 75gr. de harina * 125ml. de leche * 2 huevos * un poco de sal * un poco de mantequilla para la sartén.

.....



* cosas de austriacos *

PREPARACIÓN

Haz una masa con la misma consistencia de los crepes batiendo todos los ingredientes juntos. Pon a calentar una sartén a fuego mediano. Añade un poco de mantequilla y una vez derretida, sin demora, vierte una fina capa de masa. Cuando este doradita, le das la vuelta y repites la operación. Dependiendo del diámetro de la sartén tienes masa para 3-4 crepes. Una vez terminados, los cortas en tiritas finas que colocarás encima de la sopa justo en el momento de servirla. Acompaña muy bien una sopa clara de tomate (caldo casero aderezado con unas cucharadas de concentrado de toma).

.....