



Delicias ALEMANAS





Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA

EN LA MESA DE CADA PAÍS

La gastronomía del mundo llega a nuestras páginas a través de las recetas claves de la cocina internacional.

La alimentación es uno de los elementos más representativos de la identidad de cada pueblo. Así, la paella no puede entenderse fuera del territorio español, las pastas definen el sentido básico de los italianos.



A su manera, la gastronomía francesa ofrece rituales únicos que muestran su idiosincrasia mientras los alemanes confieren a sus recetas típicas el valor emocional y territorial que los identifica como tales.

En estos fascículos de entrega mensual, también hay un lugar reservado para nuestra cocina argentina y la mejicana como representantes de la gastronomía americana, para cerrar con la cocina oriental, tan particular como exquisita.

A manera de adelanto, este es el contenido de la nueva sección especial que AQUÍ PM ofrece a sus lectores con el calificado asesoramiento de Celia Escuela Integral Gastronómica, para continuar la metodología de capacitación, destinada a orientar la búsqueda de una vocación profesional redituable.



Cada fascículo contiene recetas características acompañadas de una breve reseña geográfica y cultural, más curiosidades, formas de comer, utensilios, alimentos y condimentos propios de cada país.



Celia de Degiovanni

TEMARIO

UNIDAD 1.
(Noviembre)
COCINA ESPAÑOLA

UNIDAD 2.
(Diciembre)
COCINA FRANCESA

UNIDAD 3.
(Enero)
COCINA MEJICANA

UNIDAD 4.
(Febrero)
COCINA ITALIANA

UNIDAD 5.
(Marzo)
COCINA ARGENTINA

UNIDAD 6.
(Abril)
COCINA ALEMANA

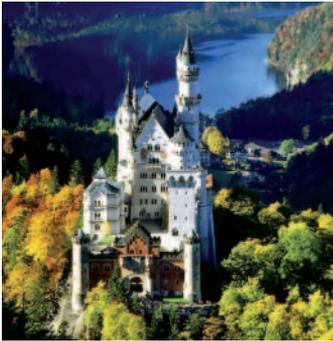
UNIDAD 7.
(Mayo)
COCINA ORIENTAL I

UNIDAD 8.
(Junio)
COCINA ORIENTAL II

Producción de contenidos: Celia Escuela Integral Gastronómica

www.celiagastronomia.com.ar - mail: info@celiagastronomia.com.ar - www.facebook.com/Escuela.celia

En el corazón de Europa



La República Federal de Alemania está situada en el centro de Europa y limita con nueve países vecinos: Dinamarca al Norte, los Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo y Francia al Oeste, Suiza y Austria al Sur y la República Checa y Polonia al Este. La división política de Alemania se reparte en 16 Länder, tal como se denomina a las provincias alemanas.



COMIDAS TÍPICAS ALEMANAS

Si se piensa en Alemania, el plato que salta a la imaginación son las **salchichas regadas con abundante cerveza**. Y razones no faltan, ya que hay más de 1.500 tipos de salchichas en ese país, como las de Frankfurt (más suaves), Nuremberg (que se sirven asadas), y las de Baviera (blancas). Pero la gastronomía alemana ofrece otras posibilidades, como los **pescados ahumados**, el **chucrut**, los **quesos de la región de Maguncia**, las **tartas** (especialmente la de manzana, el famoso strüdel), y las variadas recetas de la zona del Sarre, que combinan la cocina alemana con platos de origen francés.

La comida alemana se caracteriza por su contundencia y contenido calórico. Algunos platos inelu-

dibles son las **chuletas de cerdo ahumadas**, **hojas de col rellenas de carne picada**, y unos **pequeños filetes de carne picada llamados frikadellen**. En todo caso, los gustos gastronómicos varían según la región.

En Berlín son platos típicos las **anguilas**, el **esturión**, el **codillo de jabalí**, **patas de cerdo cocidas** y, como no podía ser menos, las **diferentes ensaladas de papa y las albóndigas**. Por su parte, en la ciudad de Frankfurt se toman **diferentes variedades de salchichas**, **cerdo ahumado con chucrut**, **queso con cebollas crudas aderezadas con aceite y vinagre** y los famosos **pasteles frankfurter kranz y Bethmämchen**.



Ingredientes (4-6 porciones)

Masa

Harina 0000	250 g
Agua (Tibia)	110 ml
Vinagre de alcohol	5 ml
Jugo de limón	5 ml
Sal	3 g
Huevo	1
Aceite neutro	10 ml
Manteca clarificada	200 g

Relleno

Ricota	150 g
Azúcar rubia	25 g
Maní	25 g
Manzanas verdes	3 u
Pasas de uva	50 g
Vainillas (Galletas)	200 g
Manteca	15 g
Azúcar impalpable	50 g
Menta fresca	10 g

Strüdel de manzana



PROCEDIMIENTO:

Realizar una corona con los ingredientes secos. Incorporar el huevo, aceite, vinagre, jugo de limón y por último el agua en forma gradual, mientras se amasa, hasta lograr la hidratación deseada. Debemos conseguir una masa suave y lisa. Dejar descansar. Estirar con el palote al comienzo para finalizar con el dorso de las manos hasta lograr una masa muy fina.





ARMADO:

En una sartén, colocar la manteca, el azúcar y cocinar la manzana cortada en cubos pequeños, una vez dorados agregar el resto de los ingredientes y retirar del fuego.

Rellenar la masa reservada anteriormente y darle la forma de herradura.



Choucroute

con salchichas alemanas



Ingredientes (4-6 porciones)

Repollo Blanco	1 kg
Cebolla	150 g
Ajo	5 g
Grasa de cerdo	30 g
Vinagre de manzana	150 ml
Agua	100 ml
Bayas de enebro	5 u
Sal	15 g
Pimienta (en grano)	10 g
Panceta ahumada	100 g
Aceite	20 ml
Salchicha Tipo Alemán	6 u
Jamón cocido	100 g
Queso Gruyere	150 g

PROCEDIMIENTO:

En una cacerola calentar la grasa de cerdo, sudar la cebolla junto con el ajo cortados en brunoise, agregar el repollo cortado en juliana, revolver y agregar el agua. Dejar cocinar por espacio de 70 minutos y agregar el vinagre junto con las bayas de enebro, la sal, la pimienta y cocinar por 10 minutos. Tapar y dejar reposar por espacio de 24 a 36 horas en la heladera. Calentar el choucroute y reservar.

En una sartén calentar la panceta cortada en juliana y reservar.

Calentar la salchicha Tipo Alemán en agua caliente y reservar.

Rallar el queso y reservar.



Montaje:

En un plato apto para temperatura, colocar el choucroute caliente y sobre éste las salchichas, una feta de jamón cocido y terminar con queso gruyere rallado y la panceta. Llevar a horno a una temperatura de 200° C por espacio de 5 minutos (gratinar).



Linzertorte

Ingredientes (6-8 porciones)

Manteca	100 g
Azúcar impalpable	100 g
Yemas de huevo	2 u
Ralladura de limón	cant. nec.
Harina	300 g
Polvo de hornear	5 g
Nueces (molidas)	100 g
Especias para tortas	10 g
Ron	30 ml.
Dulce de frambuesa	200 g
Almendras (fileteadas)	50 g

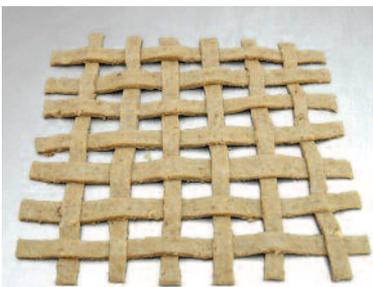


PROCEDIMIENTO:

Formar una masa sablee adicionando la ralladura, las nueces molidas, las especias y el ron.

Forrar un molde de tarta con tres cuartas partes de masa, colocar el dulce con el resto de la masa realizar un empelado (entretejido) por encima. Hornear.

Dar brillo con jalea y espolvorear con las almendras y el azúcar impalpable.



Curiosidades

La mesa está servida

En Alemania se pueden encontrar especialidades y comidas para cada gusto y presupuesto y cada región cuenta con sus platos típicos. Proliferan además los puestos de comida rápida que funcionan durante las 24 horas y se puede disfrutar de una buena pizza, salchichas con patatas fritas, döner kebab, etc.

COMIDAS

DESAYUNO

Generalmente, el desayuno se sirve entre las 6:00 y las 9:00 hs. e inclusive existen sitios en los cuales se ofrecen menús de desayuno hasta las 14:00 hs. El desayuno alemán es bastante variado e incluye panecillos con embutidos, mermelada, queso, miel y muesli, además de café o té.



ALMUERZO

Es la comida principal y consiste en un abundante plato caliente. Principalmente los fines de semana, en horas vespertinas, se toma café con pastas, pudiendo encontrarse gran variedad de pastelerías y cafeterías.

Principalmente los fines de semana, en horas vespertinas, se toma café con pastas, pudiendo encontrarse gran variedad de pastelerías y cafeterías.

CENA

El horario de la cena comienza generalmente alrededor de las 18:00 o 19:00 hs. y es bastante frugal (panecillos con queso o embutidos), salvo que durante el mediodía no se haya comido algo ligero, en cuyo caso se toma un plato caliente en la cena.

INGREDIENTES

CARNES Y EMBUTIDOS

La gastronomía alemana se basa en diferentes carnes como conejo y jabalí pero la más utilizada es la de cerdo, además sus platos se caracterizan por ser abundantes debido a la diversidad de

ingredientes que utiliza en su preparación. Cuenta entre sus principales platos típicos a sus famosas salchichas, las chuletas de cerdo ahumadas, ensaladas de papa, las albóndigas, col rellena de carne picada, el codillo alemán, que es carne de cerdo cocida con puré de patata.

PESCADOS

Es en las zonas costeras del norte de Alemania, su cocina está hecha a base de pescados y los platos típicos son el escabeche, ahumados, inmersos en salsas o en salazón; entre los mariscos sobresalen el Bogavante y el Krabben, que es muy parecido al camarón, la mayoría de éstos se acompañan con nabos, espinacas, zanahorias, tomates, cebollas y rábanos picantes.



Es en las zonas costeras del norte de Alemania, su cocina está hecha a base de pescados y los platos típicos son el escabeche, ahumados, inmersos en salsas o en salazón; entre los mariscos sobresalen el Bogavante y el Krabben, que es muy parecido al camarón, la mayoría de éstos se acompañan con nabos, espinacas, zanahorias, tomates, cebollas y rábanos picantes.

PANES

La gastronomía alemana ofrece además diferentes tipos de panes, que son ricos en proteínas, sustancias minerales y vitaminas, entre estos el pan dulce de Kassel, que está hecho con harina blanca de trigo o harina de centeno, aunque existen también los panes amargos.

POSTRES

En la repostería destaca la rosquilla salada Laugenbrezel, los curasanes y tartas de manzana, los bollos trenzados- Entre las bebidas típicas se encuentran el café que es el más consumido, el té helado, el juego de manzana y la limonada.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Entre las cervezas, bebida típica de los alemanes, se encuentran la Pilsen, la Dunkel y la Altbier que son oscuras o muy maduradas, la Weißbier, que es blanca y la Rauchbier, del tipo ahumada.

