

17/10/2025

JORNADA
GASTRONÓMICA

ALEMANIA

Hallo!



MENÚ

Crema de calabaza al
estilo alemán

Schinitzel de pollo
casero con tomate
aliñado con AOVE y
orégano

Postre, agua y pan



CREMA DE CALABAZA AL ESTILO ALEMÁN

INGREDIENTES:

- 500 gr. de calabaza
- 1 patata grande
- 1 cebolla grande
- 500 ml. de caldo de verduras
- aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 100 ml. de **leche**
- OPCIONAL: 100 ml. de nata (lo puedes sustituir por quesitos es porciones) (**leche**)



PREPARACIÓN

1. En una olla vierte un poco de aceite de oliva .
2. Pica la cebolla y ponla a freír hasta que se dore.
3. Después añade la calabaza y la patata partidas en dados grandes.
4. Salpimenta la mezcla al gusto y rehógalas un rato para que se integren los sabores.
5. Ahora añade el caldo de verduras caliente, la sal y la pimienta negra molida y deja que se termine de cocinar la verdura durante unos 30 minutos a fuego medio.
6. Por último pon el fuego al mínimo y añade la leche y la nata (la nata es opcional, yo no la suelo poner) y mézclalo todo durante 1 minuto para que se integren bien los sabores.
7. Tritúralo todo bien en una batidora.
8. Añade la nuez moscada (muy poca cantidad).

¡Listo! Ya tienes tu crema de calabaza alemana cocinada.



SCHINITZEL DE POLLO CASERO

INGREDIENTES (6pers.):

- 1 kg de Filetes de pollo, sin piel
- 1 taza de Pan rallado (**gluten**)
- 1 taza de Harina (**gluten, soja, mostaza**)
- 1 cucharada de Ajo en polvo
- 1 pizca de Sal
- 2 **Huevos** grandes batidos
- Aceite vegetal
- 1 pizca de Pimienta o Paprika



PREPARACIÓN

1. Los filetes de pollo se marinan con sal, pimienta y ajo en polvo durante aproximadamente 30 minutos.
2. Batimos los huevos junto con sal, pimienta y paprika o pimienta dulce.
3. Cada filete de pechuga se pasa primero por la harina, luego por los huevos batidos asegurándose de que quede bien cubierto pero escurriendo el exceso y finalmente se reboza con el pan rallado, cubriéndolo completamente.
4. Calentamos el aceite a fuego medio-alto y se fríe cada schnitzel hasta que esté dorado en ambos lados.
5. Se colocan sobre un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

¡Ya tenemos los Schinitzels listos para disfrutar!

