TOMATE-CREVETTE

por **Gert De Mangeleer**

INGREDIENTES

- Camarones grises pre-cocidos de Zeebrugge
- Tomates corazón de buey belgas maduros
- Mayonesa casera
- Patatas fritas
- Chalotas
- Cebolletas
- Sal gruesa
- Tomate en polvo
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Pimentón de la Vera

PREPARACIÓN

1. Pelar los camarones y reservar.
2. Hacer un pequeño corte en el tope de los tomates y cocerlos 15 segundos en agua hirviendo. Sacarlos y pasarlos inmediatamente en agua con hielo. Tras 5 segundos, pelarlos . Cortamos de forma circular la parte superior de los tomates y reservamos estas 'tapas'. Vaciamos las otras mitades de su carne y las dispone-mos en una tabla. La condimentaremos con un chorro de aceite de oliva, vinagre, tomate en polvo y sal gruesa.
3. Para el relleno: mezclamos bien los camarones reservados con mayonesa, una cucharadita de pimentón de la Vera, y cebolletas y chalotas picadas muy finas.
4. Rellenar generosamente los tomates con la preparación de camarones y tapar con la parte superior de los tomates reservados.
5. Pintar la parte externa de los tomates con aceite de oliva y servir con patatas fritas y una cerveza.

ESPÁRRAGOS A LA FLAMENCA

Flanders
State of the Art

INGREDIENTES

- 6 espárragos
- 1 huevo hervido
- 1 cucharada de perejil molido
- 15 g de mantequilla
- Sal, pimienta, nuez moscada al gusto
- 1 cucharadita de cebolla o ajo picado

PREPARACIÓN

1. Lavar los espárragos, romper la parte inferior del tallo y pelar.
2. En una olla con agua poner sal y cuando esté hirviendo añadir los espárragos (el agua debe cubrirlos).
3. Dejar hervir aproximadamente 20 minutos y probar con un tenedor hasta que estén tiernos.
4. Sacar del agua en el momento de servir.

Para la crema para acompañar los espárragos:

1. Con un tenedor trabajar la mantequilla, agregar la sal, la pimienta, la nuez moscada, un poco de cebolla picada o ajo picado y perejil.
2. Una vez todo mezclado, agregar a la mezcla los huevos pelados y calientes bien picados y servir sobre los espárragos.

ALBÓNDIGAS CON STOEMP DE MOSTAZA Y ENDIVIA

INGREDIENTES

Para el stoemp:

- 1 kg de patatas (bintjes belgas)
- 3 tronquitos de endivia
- Mantequilla, sal y pimienta
- 20 gr de mostaza en grano

Para las albóndigas:

- 3,75 kg de mezcla de carne de cerdo picada
- 200 g de pan rallado

Para la salsa:

- 4 cebollas, finamente picadas
- 4 cucharadas de vinagre
- 2 botellas de cerveza trapense
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- Tomillo
- 2 clavos
- 8 bayas de enebro
- Una ramita de mejorana
- 8 dl de caldo de carne
- 5 cucharadas de sirope de Lieja
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN STOEMP

1. Pelar y cortar las patatas. Hervir en agua salada hasta que estén tiernas. Escurrir y triturar con un machacador. Salpimentar y añadir un trozo de mantequilla. Remover y reservar.
2. Cortar la endivia. Freírla en una sartén con mantequilla. Añadir al puré preparado junto con la mostaza y remover.

PREPARACIÓN ALBÓNDIGAS

1. Mezclar los ingredientes de las albóndigas y dividir en 25 partes formando albóndigas. Rebozarlas en pan rallado y freírlas en mantequilla en la sartén. Reservar en una bandeja de horno forrada con papel de horno. Precalentar el horno a 170 ºC.
2. Poner la cebolla en la sartén con un trozo de mantequilla. Saltear brevemente y verter el vinagre. Añadir la cerveza trapense, el azúcar, el tomillo, el clavo, las bayas de enebro, la mejorana y el caldo. Cocinar a fuego lento durante unos 20 minutos.
3. Terminar la salsa con una cucharada de sirope y llevarla suavemente a ebullición. Salpimentar y reservar caliente.
4. Hornear las albóndigas 20 min.
5. Servir las albóndigas recubiertas de salsa junto con una ración de stoemp de acompañamiento.

CARBONADA A LA FLAMENCA CON PATATAS FRITAS BELGAS

Flanders
State of the Art

INGREDIENTES

Para la carbonada:

- 1 kg de estofado de ternera (en cuadraditos)
- 1/4 kg de cebolla troceada
- 1 cucharada de mostaza
- 1/2 litro de cerveza negra
- Sal
- Pimienta
- Laurel
- Tomillo
- 1 cuc. Maicena

Para las patatas:

- 1 kg de patatas para freír
- Grasa de buey para freír (la cantidad necesaria para un baño de fritura)
- Sal

PREPARACIÓN CARBONADA

1. En una olla grande, echar aceite o mantequilla y dorar la cebolla.
2. Añadir los trozos de estofado de ternera y dorar lentamente. Añadir una cuchara sopera de mostaza francesa. Remover todo bien y cocer unos diez minutos a fuego lento.
3. Añadir cerveza negra, sal, pimienta, 3 o 4 hojas de laurel, tomillo y cocer durante media hora más o menos (depende del grosor de la carne).
4. Al final, añadir maicena para espesar un poco la salsa.
5. Se presenta con patatas fritas o patatas hervidas.

*si no tiene cerveza negra se puede utilizar cerveza rubia y añadir 2 o 3 onzas de chocolate (para el color).

PREPARACIÓN PATATAS

1. Pelar las patatas.
2. Cortarlas en formato 'frites' tradicional. Lavar las patatas fritas y secarlas bien con un paño limpio.

   Calentar el baño de fritura a 150ºC.
3. Colocar las patatas en la canasta y freír 5 minutos.
4. Colocar papel absorbente en un recipiente grande y echar las patatas que se han precocinado. Dejar enfriar de 10 a 15 minutos.
5. Calentar el baño de fritura a 180 ° C, esta vez, y echar de nuevo las patatas fritas allí para una segunda cocción durante 4 o 5 minutos (verificar después de 4 minutos si es necesario 1 minuto adicional).
6. Volver a disponer sobre papel absorbente y salar al gusto.

WATERZOOI

INGREDIENTES

- 1 pollo troceado
- 3 zanahorias
- 2 cebollas
- 1 tallo de apio
- 2 puerros
- 40 g de mantequilla

Para el caldo:

- 2 huesos de ternera
- 1 corazón de pollo
- 1 molleja de pollo
- Tomillo y laurel
- Perejil
- 2 yemas de huevo
- 100 g de crema de leche
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar en rodajas las zanahorias, cebollas y apio y en cuartos los puerros. Llenar de agua al ¾ de su capacidad una olla grande. Poner los huesos de ternera, los menudillos del pollo, tomillo, laurel y perejil, sal y pimienta. Llevar a ebullición, espumar, bajar la llama y cocer lentamente durante un par de horas.
2. Mientras, derretir la mantequilla en una cacerola y saltear en ella las verduras. Poner las presas de pollo (8 en total) sobre el lecho de verduras y cocer durante 15 min. Transcurridas las 2h de cocción del caldo, retirar los huesos de ternera y verterlo en la cacerola de las verduras y el pollo.
3. Bajar el fuego al mínimo y cocer 2 horas más. Batir ligeramente las yemas de huevo con la crema de leche, la sal y la pimienta. Retirar las piezas de pollo y colocarlas en una sopera. Agregar al caldo las yemas de huevo batidas con la crema y, manteniendo el fuego muy bajo, mezclar lentamente con unas varillas. Verter esta salsa en la sopera con el pollo.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Flanders
State of the Art

INGREDIENTES

- 100 gr de chocolate para fundir
- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 20 cl de nata
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Fundir el chocolate en una cacerola y añadir la nata. Mezclar bien con una espátula. Retirar la cacerola y dejar enfriar.
2. Separar las yemas de las claras. En un bol trabajar las yemas con el azúcar y mezclarlas con el chocolate enfriado.
3. Añadir una pizca de sal a las claras y batir a punto de nieve firme. Verterlas con mucho cuidado y poco a poco sobre el chocolate.
4. Dejar la mousse en el frigorífico al menos 4 horas antes de servirla.

VISITFLANDERS.COM

¡A BRINDAR CON CERVEZA!

La cerveza belga ha sido declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, y cualquier rincón del país presume de una cerveza excepcional. A día de hoy, los maestros cerveceros belgas siguen utilizando técnicas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación. El resultado de esta tradición se traduce en las mejores cervezas del mundo, bien frescas y espumosas, listas para volver locos a los paladares más exigentes. ¿Nos vamos de ruta?

PILS

Stella Artois, Jupiler, Maes, Primus, Cristal... Las cervezas de baja fermentación o pils son las más conocidas, y pueden ser suaves o profundamente lupuladas. ¿Cómo tienes el día? ¡Elige la tuya!

CERVEZA DE ABADÍA

¿Sabías que buena parte de las cervezas de culto en Flandes las elaboran monjes? Pregunta por tu cerveza con el sello ATP (Authentic Trappist Product) y disfruta de estas joyas tan escasas como preciadas.

WITBIER

Los amantes de las emociones fuertes en materia cervecera deben probar esta cerveza de trigo turbia, potente, que a menudo no se filtra y tiene notas de cilantro y corteza de naranja. Un must.

LAMBIC

Fans de las cervezas de fermentación espontánea: esta maravilla rubia de color entre cobre y ámbar suele estar en las cervecerías gritando a los cuatro vientos "¡Bébeme!".

CERVEZAS ESPECIALES

Dulces, amargas, afrutadas, suaves, intensas... En Flandes nos dirán, y con toda la razón, que seguro que existe una cerveza para nosotros y que solo tenemos que buscarla. Duvel, Brugse Zot, Kasteelbier, Lucifer... Son las llamadas cervezas especiales, ¿cuál es la tuya?