Saltibarsciai (LITUANIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si no encontramos kéfir, podemos usar yogures griegos naturales sin azúcar. Al final de la receta está como se hace la nata agria.

Descripción:

Es una sopa tradicional de la cocina bielorrusa, de Lituania, de Polonia, así como también de la de Rusia. Se trata de una variedad fría del borsch. Vendría a ser, salvando las distancias, el gazpacho de la Europa del Este. La verdad es que está muy rico, es un sabor que no tiene referencias en nuestro paladar.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pepinos
- 2 cebolletas
- 250 gr. de remolacha cocida
- 500 ml. de kéfir
- 4 huevos cocidos
- 4 patatas cocidas
- Eneldo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Picar el eneldo muy fino. (Si lo tenemos seco, hidratar con un poquito de leche).

Paso 2

Quitar la parte final del verde de la cebolleta y picarla fina.

Paso 3

Cortar los pepinos sin pelar en cubitos pequeños.

Paso 4

Echar el pepino en un bol grande y mezclar el eneldo y la cebolleta en otro bol más pequeño (machacar un poco

con la cuchara para que el eneldo suelte más aroma).

Paso 5

Cortar la remolacha en juliana (reservar el líquido).

Paso 6

En el bol de los pepinos echar la remolacha, el líquido reservado, el eneldo con la cebolleta, el kéfir y un poco de sal.

Paso 7

Mover muy bien hasta que esté todo integrado.

Paso 8

Cortar los huevos y las patatas en 4.

Paso 9

Servir la sopa en un bol, añadirle 1 huevo y 1 patata y acompañar con nata agria y un poco de perejil picado.

Paso 10

NATA AGRIA: 1 brick de 200 ml. de nata para montar 1 yogur natural de 125 ml. 1. En un tarro poner la nata y añadir el yogur con el líquido que tiene encima. 2. Remover muy bien y dejar reposar 12 horas en la encimera de la cocina y 12 horas en la nevera. 3. Consumir en menos de 7 días.