Frikandel (HOLANDA)

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Se pueden rellenar o no. Si se hacen pequeñitas son geniales para disfrutar viendo una peli.

Descripción:

Esta es una salchicha típica de la gastronomía holandesa. Suelen ser bastante largas (18 cm). Yo he puesto la receta original, pero se le pueden añadir más especias o añadirle las que más nos guste a nosotros.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de carne picada
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pasar por un robot de cocina todos los ingredientes.

Paso 2

Colocar la pasta en papel film y formar las salchichas. Hacerlas de 3 cm. de diámetro. El largo de la salchicha el que cada uno quiera. Yo personalmente las hago de la misma longitud que las frankfurts de toda la vida, pero eso sí, de 3 cm. de diámetro, que quede gordita.

Paso 3

Cerrar bien el papel film, haciendo como si fuese un caramelo, porque después hay que meterlas en agua hirviendo.

Paso 4

Poner agua a hervir en una olla y cocer las salchichas 10 minutos.

Paso 5

Sacar y dejar enfriar.

Paso 6

Quitar el film, secar un poco las salchichas con papel y freirlas hasta que se doren.

Paso 7

Sacar a papel absorvente.

Paso 8

Cortar por la mitad sin llegar al final y rellenar con lo que se desee. Mi relleno es cebolla y pimientos cortados en cuadraditos salteados con hierbas frescas muy picadas y como salsa uso curry-ketchup y mahonesa.