



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ALEMANA

RECETARIO

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

11 DE DICIEMBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS



PASTEL SELVA NEGRA

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- Leche- 300 gr de huevo- 60 gr de azúcar refinada- 60 gr de azúcar mascabado- 20 ml de vainilla- 130 gr de harina- 60 gr de cocoa- 40 gr de chocolate- 1 cda de polvo para hornear <p>RELLENO</p> <ul style="list-style-type: none">- Crema para batir- Cerezas	<ul style="list-style-type: none">• En una batidora, agregar las claras de los huevos con la azúcar refinada, hasta punto de nieve, reservar.• En un bowl, batir las yemas con el azúcar mascabado, agregar vainilla, hasta aumentar su volumen, agregar la leche a punto de hilo y seguir batiendo, agregar 3 cucharadas de claras de huevo y de manera envolvente, mezclar con las yemas, cuando obtengamos la mezcla, agregar lo de más de claras de huevo de manera envolvente.• Tamizar poco a poco la harina, el polvo para hornear y la cocoa, mezclar de manera envolvente, agregar el chocolate y seguir mezclando.• Vaciar la mezcla en un molde redondo enharinado y engrasado.• Hornear por 30 minutos a 180 grados.• Cuando enfríe, montar con la crema batida y las cerezas.



ENSALADA DE PAPA

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- 1 kg de papa- 50 gr de pepinillo- 6 salchichas- 3 huevos- Cebollín- Mostaza- Aceite de oliva- Vinagre de manzana- Sal- Pimienta negra	<ul style="list-style-type: none">• Hervir agua y cocer las papas, en otra olla cocer los huevos.• Sofreír las salchichas con un poco de aceite de oliva, picar todo en pequeños trozos hasta las papas sin piel.• Hacer una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de manzana, mostaza, sal y pimienta, mezclar perfectamente todos los ingredientes y por último agregar cebollín y un poco de mayonesa.• Montar papas, huevos, salchichas y vinagreta.



COLIFLOR GRATINADO

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- 1 coliflor- 3 huevos- Sal- Clavo molido- 2 cdas de perejil- 200 gr de queso manchego o queso mozzarella	<ul style="list-style-type: none">• Cortar coliflor en pequeños trozos, agregar en una olla con sal y agua, cocinar por 5 minutos.• En un bowl, batir los huevos, agregar sal, pimienta, perejil, clavo, queso manchego, revolver de forma envolvente.• Agregar la mezcla a la coliflor.• Agregar esa mezcla a un molde engrasado y enharinado.• Meter al horno a 200 grados por 25 minutos.



PASTA SPATZLE

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- 168 gr de harina- 1 huevo- 2 pizcas de nuez mascabado- 100 gr de agua caliente- Sal- Vinagre	<ul style="list-style-type: none">• Tamizar la harina y agregarla en un bowl.• Agregar el huevo previamente batido, agregar sal, nuez moscada y poco a poco el agua caliente, hasta obtener la mezcla adecuada.• Poner a hervir agua con sal y media cucharada de sal.• Con un colador o espumero vaciar poco a poco la mezcla en el agua hirviendo y cuando floten, retirar.



CURRY WURST

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- 2 dientes de ajo- 2 cebollas medianas- 500 gr de tomate- 8 salchichas para asar- Aceite de oliva- 5 ml de vinagre de manzana- 1 manzana- 10 gr de azúcar- 100 gr de mostaza- Curry molido- Pimienta negra molida- 2 papas para freír	<ul style="list-style-type: none">• Pica la cebolla y el ajo, sofreír, agregar el tomate picado, la azúcar, puré de manzana, mostaza, curry, sal pimienta, triturar y dejar reducir hasta obtener una salsa.• Asar poco a poco las salchichas y freír las papas.• Empapar las salchichas al lado las papas y bañar de salsa.



BERLINAS

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PROCEDIMIENTO</u>
<ul style="list-style-type: none">- 350 gr de harina- 75 gr de azúcar- Canela- 2 pizcas de sal- Rayadura de limón o de naranja- 120 ml de leche- 2 cdas de vainilla- 50 gr de mantequilla- 1 huevo- 15 gr de levadura- Aceite- Azúcar	<ul style="list-style-type: none">• Mezclar azúcar, canela, vainilla, 1 huevo, leche, levadura y rayadura, mezclar bien por 3 minutos, hasta que la levadura se disuelva.• Incorporar poco a poco, la harina, si se necesita, más leche.• Agregar mantequilla y amasar, al final agregar sal, seguir amasando, reservar por 15 minutos.• Cortar la masa en 35 gr, darle forma redonda, reservar.• Freír a fuego bajo, cocer 3 minutos cada lado.• Espolvorear con azúcar, rellenar de chocolate, mermelada o crema para batir.