



Knoedels de queso fresco batido (receta de abuela Hélène)

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Otra receta de mi infancia: los knoedels de queso fresco batido (en Alsacia, los llaman knepfle). Son bolitas de masa que se hierven y que se sirven (en mi familia) **con panceta salteada, picatostes, nata y salsa Maggi**. En Alemania, los acompañan de orejones de melocotón o de albaricoque en almíbar. ¡100% dietético, me dirás! No importa, hacemos una excepción para esta receta, porque aunque visualmente no lo parezca, ¡es de-li-cio-sa! Esta receta remueve muchos recuerdos de cocina que tengo con mi abuelita, que me hacía subir a una silla para ayudar a cocinarlos, haciéndolos con una cucharita pequeña y sumergiéndolos en el agua. Para mi, los knoedels son un poco como los gnocchi para los Italianos, un plato de familia y muchos recuerdos.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3703?img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de los knoedels de queso fresco batido

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]3-4 pers[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 10 min[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 20 min[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1610293066526{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 400g de queso fresco batido
- 4 huevos
- 450 g de harina
- sal, pimienta
- 1/4 de baguette (pan viejo o fresco)

- 100g de panceta cortada en trocitos
- 200 ml de nata

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Generalmente, empiezo por cortar el pan en dados, servirá luego para los picatostes. Una vez cortados, dejar de lado.
2. Poner el queso fresco batido en un recipiente grande.
3. Añadir luego los huevos, mezclar con una cuchara de madera, y añadir la mitad de la harina. Mezclar bien y agregar lo que queda de harina de poco a poco. Mezclar enérgicamente para evitar que se hagan grumos. Salpimentar..
4. Llenar una cacerola grande con agua y una pizca de sal y poner a hervir.
5. Una vez que el agua esté hirviendo, tomar una cucharilla (cuchara de café/postre) y poner primero la extremidad en el agua hirviendo (*truco de abuela – eso permite que la masa no pegue tanto a la cuchara luego*). Luego, llenar la cuchara caliente con masa (a los tres cuartos) y poner en el agua hirviendo. La masa se va a despegar de la cuchara solita.
6. El knoedel está cocido cuando sube a la superficie (contar 2-3 minutos). Se repiten estos pasos hasta terminar totalmente la masa, haciendo pausas para sacar los knoedels que ya están cocidos con una espumadera y colocarlos en un recipiente. Generalmente, hago series de 10-12 knoedels, los saco todos a la vez, y repito.
7. Una vez que todos los knoedels están cocidos, cubrir el recipiente donde los guardas con un plato, para que queden calientes.
8. Luego, poner a calentar un sartén y poner la panceta y los dados de pan. Los pongo a cocinar a la vez, así el pan se dora en la grasa de la panceta y no hay que añadir más grasa (ya hay suficiente). Sacar del fuego cuando esté todo bien dorado.
9. Cubrir los knoedels con la nata, la panceta y los picatostes y mezclar.
10. Comer caliente con salsa Maggi.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para lograr los knoedels de queso fresco batido

- En algunas familias, los knoedels se hacen grandes (con una cuchara sopera). Yo los prefiero más pequeños, me parece mejor así.
- Puedes preparar una versión vegetariana si los haces sin la panceta.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1610297149086{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Cuando cocinas recetas del blog, saca fotos al resultado y publícalas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1610297067010-9fab0ad2b64408c87647a07e380fe6de-10? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. vegetariano

Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. vegetariano

Fecha de creación

10/01/2021

Autor

admin

default watermark