

LA RECETA

Leipziger Allerlei

CULTURA

11_04_2022



Leipziger Allerlei es la receta típica de Sajonia, la región natal de Lucas Cranach el Joven. Se puede servir como plato solo o como guarnición.

Consiste en una mezcla de varias verduras: guisantes, zanahorias, judías verdes, espárragos y apio. A menudo, se agregan coliflor y colinabo; ocasionalmente también se usan cebollas. Existen numerosas variaciones a la receta básica.

Ingredientes para 4 personas:

Una zanahoria

8 espárragos

4 tallos de apio

Un puñado de judías verdes

4 manojos de coliflor

8 colmenillas

4 cucharadas de guisantes

Una taza de colinabo rallado

Una taza de camarones cocidos en mantequilla

Una taza de caldo de carne

Una taza de ñoquis de sémola cocidos

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

Sal y pimienta, nuez moscada, perifollo y perejil

Preparación

Para preparar el plato, se cortan las verduras y se cuecen en abundante agua con sal, luego se saltean en mantequilla y se colocan en un plato. Añadir las gambas cocidas en mantequilla y los ñoquis de sémola.

La mantequilla que sobra de la cocción de las gambas se diluye con el caldo de carne, se espesa con la yema de huevo y se vierte sobre las verduras.

Existen numerosas variaciones de la receta, pero esta es la básica. (Liana Marabini)