

la receta

Pannenkoeken

CULTURA

07_03_2022



En una carta dirigida a su sacerdote, el acaudalado comerciante Alidanus Breuwer, de Utrecht, que estaba de paso por Roma en 1522 y fue invitado por el papa a comer, menciona que Jan van Scorel también fue invitado y que comieron *pannenkoeken* con salchicha y queso, lo que "le hizo sentirse como en casa".

El *pannenkoeken* es un plato que se come en casi toda Holanda, un feliz cruce entre

crepes y tortitas, con la característica de que el "relleno" no se añade al final de la cocción, sino durante la misma.

Habitualmente es un plato salado, pero también puede comerse dulce, utilizando como relleno trozos de chocolate, manzanas o cualquier otra fruta. Si se elige esta opción, añada a la mezcla una o dos cucharadas de azúcar y sus aromas favoritos: canela, vainilla, ron, etc.

Ingredientes para 6 pannenkoeken salados

125 g de harina

250 ml de leche

2 huevos

un pellizco de sal

mantequilla para la sartén

Ingredientes según el gusto: jamón cocido o jamón serrano, cecina, champiñones, queso, salchicha, panceta, etc.

Preparación

Batir los huevos en un cuenco, añadir la leche y, a continuación, añadir poco a poco la harina hasta que la mezcla esté homogénea. Una vez que la mezcla esté lista, calentar una sartén antiadherente, derretir un poco de mantequilla y verter un cucharón de la mezcla y los ingredientes elegidos.

Cocinar durante unos minutos, verter dos cucharones más de la mezcla, dar la vuelta a los *pannenkoeken* y cocinar durante otros tres o cuatro minutos hasta que la superficie esté dorada. Servir inmediatamente.

Nota: poner poca sal porque los ingredientes del relleno ya son salados.