

Recetas clase de cocina BULGARA

18 marzo 2011

Kurban chorba

INGREDIENTES – 6 personas

¼ de carne
1 cebolla
2 zanahorias
1 patata
2 pimientos
1 tomate
2 huevos
50 gr de arroz
1 rama de apio

De la carne se hace un caldo bien fuerte. Luego se retira. Se añade sal a gusto, picantita y las verduras previamente picadas a menudo. Se añade también el arroz y un poco antes de que este los tomates. Al final se echan los huevos y se retira del fuego.

Snezanka – ensalada de yogurt y pepino

INGREDIENTES:

500 gr. de pepino
1 Kg. de yogurt
2 cucharas soperas de aceite
Hinojo y sal a gusto

El yogurt se escurre bien unas 6 horas. Se separa un poco para guarnición y al resto se echan los pepinos cortados a trocitos pequeños, el hinojo, cortado muy fino, el aceite y la sal. Se mezcla todo muy bien se sirve en platos individuales adornado con un abanico de pepino, ramitas de hinojo y un hilo(hecho con la manga pastelera) del yogurt separado anteriormente. Se rocía por encima con nueces molidas (opcional).

Tapa búlgara – para aguardiente

INGREDIENTES – 6 personas.

6 tomates medianos
6 huevos duros
¼ de queso blanco en salmuera
Sal, pimienta, hierbas

Los tomates se vacían previamente. De los huevos duros, el queso y las hierbas se preparan una mezcla con la cual se rellenan los tomates. Se adorna con perejil fresco.

Kavarma

INGREDIENTES – 6 personas

1 kg. de carne – pollo, ternasco o cerdo
¼ de champiñones
100gr. de queso
2 claras de huevos
2 cebollas
2 pimientos
3 tomates
4 dientes de ajos
Las claras de 2 huevos
Sal y pimienta a gusto
Hierba buena

Se sofríe la carne, se añaden las verduras y se dejan a pochar a fuego lento. Luego se echan los champiñones, fileteados previamente. Unos minutos antes de retirar del fuego se añaden también los tomates. Se rectifica la sal y la pimienta. Todo se pasa a una fuente de hornear, se cubre con las dos claras batidas a punto de nieve y el queso y se gratina.