



la cocina de Carolina

LA FRANCESINHA

Portugal es una nación rica en tradición y cultura. Las segundas ciudades más populares para visitar es el de Oporto, una pequeña ciudad que se encuentra en la costa norte del río Duero. Si se encuentra en esta ciudad pequeña típica usted debe tratar el Francesinha, un bollo típico relleno con muchos ingredientes. Así rellena al ser obligados a comer con un tenedor y un cuchillo. La historia de este plato se remonta a mediados del siglo XX, cuando un caballero de Oporto, después de permanecer durante mucho tiempo en Francia, decidió honrar y rendir homenaje a las mujeres francesas con este sándwich.

Ingredientes:

6 rebanadas de pan tostado en el cuadro, 2 lonchas de ternera 2 salchichas de cerdo, 4 lonchas de mortadela, 10 rebanadas de Emmental, 4 lonchas de jamón cocido, 2 cebollas, 3 a 50 g de mantequilla, 1 hoja de laurel, 50 gramos de tocino, 4 cucharadas de puré de tomate 200 ml de vino blanco, 500 ml de cerveza, 200 ml de caldo de vino de oporto, 1 taza, 1 copa de brandy, aceite picante al gusto

Preparación:



1) En primer lugar, derrita 2/3 de la mantequilla en una sartén antiadherente, añadir la cebolla y el ajo picado, el laurel y el tocino. No todos los que estén bien doradas se fusionaron y el puré de tomate. 2) Después de que los ingredientes son con sabor, añadir el vino blanco y la cerveza y cocine a fuego lento durante quince minutos. Después de este tiempo añadir el caldo de carne y dejar que conseguir la salsa a ebullición.



3) A continuación, retire el tocino de la olla y la hoja de laurel. Con la ayuda de una batidora picar todo, para que no visual más los trozos de cebolla y ajo.

A continuación, añadir el brandy, el vino de Oporto y aceite picante, revolviendo constantemente, mientras que las burbujas de salsa. Apagar el fuego después de cinco minutos.



7) En una sartén, derretir el resto de la margarina y poner a freír las rodajas de carne de ternera y salchichas. Cuando esté listo cortar las salchichas en cuatro partes.



8) a continuación, comenzó a componer el sándwich. En una bandeja de horno tumbado una rebanada de pan de molde y poner sobre una rebanada de ternera, cuatro piezas de salchicha y dos rodajas de mortadela. Cubrir luego con otra rebanada de pan. Continuar para crear su sándwich con otras cuatro piezas de salchichas, dos lonchas de jamón y, finalmente, otra rebanada de pan para cerrar el bocadillo. Con cinco rebanadas de queso de cubrir toda el sándwich en cada esquina. Hacer el mismo proceso para crear otro Francesinha. En un horno precalentado a hornear sus bollos y gratinar a 200 grados durante cinco minutos.



Consejo nunca se debe olvidar: Cuando esté listo se vierte sobre cada sándwich tres cucharones de salsa, por lo que es bueno para la fuga de pan. En este punto su Francesinha de Oporto está listo.

Debe ser acompañada con papas fritas y una buena cerveza fría

Buen provecho.