

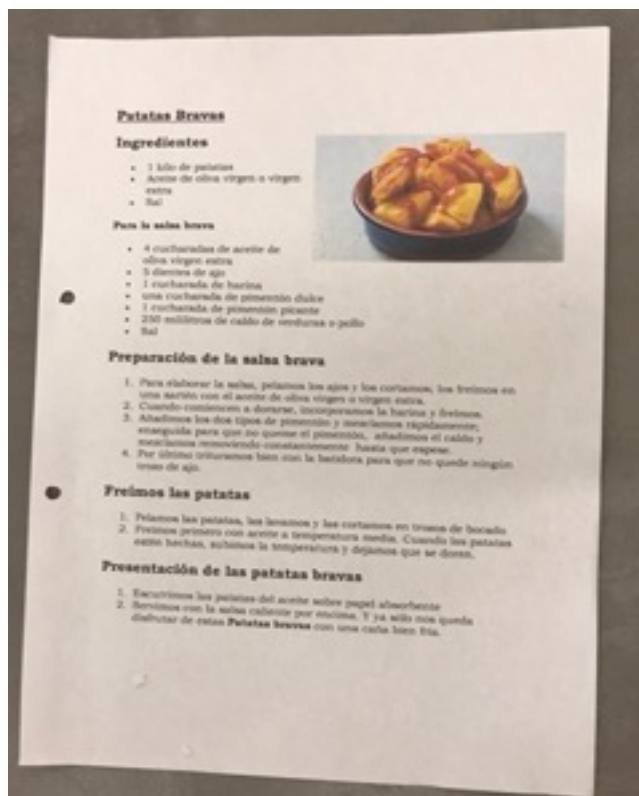
BG24Span

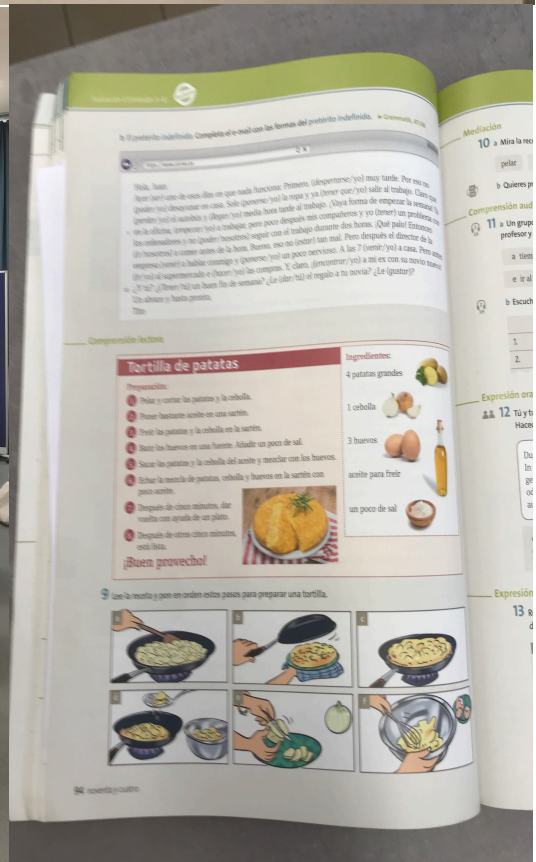
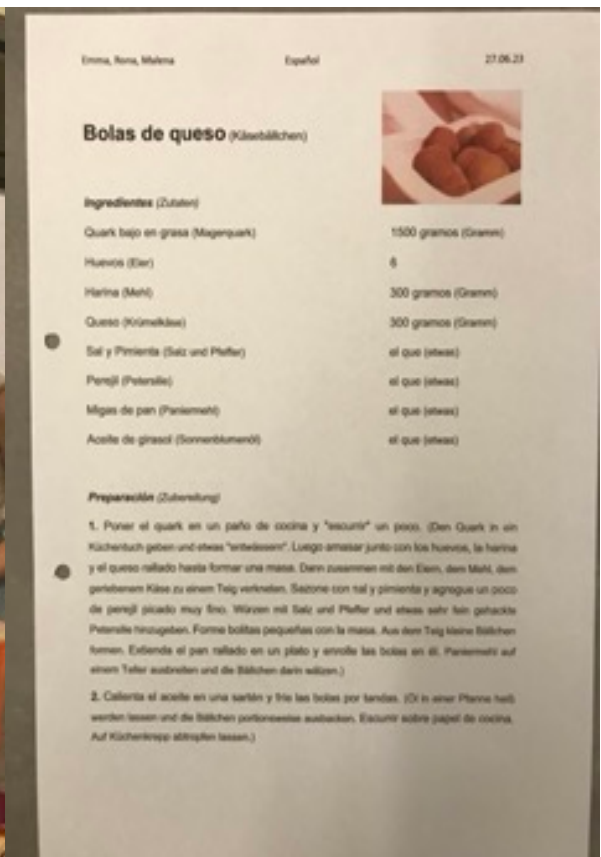
¡Preparamos tapas!

Essen vermittelt Kultur, Essen ist Kultur. Daher bereiten wir gerne Tapas in unser Schulküche zu. Auch der diesjährige 12. Jahrgang hat mit Leidenschaft und Liebe zum Detail ausgewählte Tapas und regionale Spezialitäten zubereitet. Hier einige Impressionen:

¡Qué aproveche!







PAPAS ARRUGADAS

Ingredientes:

- 500g de papas
- 0.5l de agua
- 150g de sal

Preparación:

- Primero, lave bien las papas. Luego, colóquelas en una olla y cúbralas hasta la mitad con agua.
- Espolvoree sal marina gruesa sobre las papas. Se necesitan cuatro cucharadas de sal por cada kilogramo de papas. Sin embargo, se puede ajustar la cantidad según el gusto, utilizando hasta una cuarta parte del peso de las papas en sal.
- Una vez hecho esto, deje la olla destapada o coloque un paño de cocina doblado entre el borde de la olla y la tapa. Esto permitirá que el agua se evapore durante la cocción. Ahora lleve el agua en la olla a hervir. El tiempo de cocción será de aproximadamente 20 minutos. Sin embargo, la apariencia arrugada y la costra de sal requerirán algo más de tiempo, pero hablaremos de eso más adelante.
- Después de la cocción, vierta la mayor parte del agua. Deje que el resto hierva a fuego abierto hasta que se evapore el agua restante. Durante este proceso, las papas adquirirán una apariencia arrugada y una deliciosa costra de sal.

