

Plats típics d'Alemanya:

La gastronomia alemanya, molt influenciada pels territoris veïns, és variada i rica amb una gran presència de carns, embotits, làctics i verdures.

Us en fem una selecció dels més coneguts:

El *Bratwurst* és el menjar típic per excel·lència, és una salsitxa elaborada amb carn de porc o de vedella i assaonada amb diferents espècies.

El *Schnitzel* és un plat originari d'Austria molt comú també a Alemanya, és un filet arrebossat de vedella molt gros.

El Braó de porc, també conegut com a Haxe en alemany sol anar acompanyat amb la Sauerkraut (col fermentada) o 'xucrut'.

La *Quiche* és un pastís salat, es menja principalment freda i n'hi ha diferents sabors.

Com a curiositat direm que els alemanys els diumenges tenen per costum fer un *Brunch* que és un esmorzar fort i molt complet, que es menja a una hora intermedia entre l'esmorzar i el dinar.

A continuació us indiquem la recepta d'unes postres molt delicioses.

Mousse de iogurt de maduixa.

Ingredients per a 3 persones:

- Una llimona.
- 130gr de iogurt sòlid descremat.
- 130gr de crème fraîche.
- 90gr de sucre de llustre.
- 150gr de puré de maduixes.
- 4 fulls de gelatina.
- 125gr de nata.
- 2 ous.
- 30gr de sucre.
- 3 maduixes tallades a làmines per a la guarnició.

Preparació:

1. Espremeu la llimona i mescleu el suc amb

el iogurt, la crème fraîche, el sucre de llustre i dos terços de puré de maduixes.

2. Poseu els fulls de gelatina en aigua freda durant 10 minuts, premeu-los i deixeu que es desfacin en una olla petita. Després barrageu-los amb el iogurt.
3. Munteu la nata i, amb el batedor, ho mescleu la amb la massa de iogurt.
4. Separeu la clara del rovell i bateu les clares amb el sucre a punt de neu. Afegiu-ho a la massa de iogurt barrejant-ho a poc a poc.
5. Serviu la mousse en gots i fiqueu-los a la nevera durant una hora. Abans de servir-los, poseu una mica de puré de maduixes per sobre, guarniu-ho amb talls de maduixa.



BON PROFIT!