

Entrante: Ensalada de saare

Para 4 personas

Preparación: 5 mn

Ingredientes:

- 1 saquito de ensaladas variadas
- 4 filetes de salmón ahumado
- 4 tomates
- Queso feta en dados
- Vinagreta
- Nata líquida, cebollas y patatas
- Cebollino

Preparación para 4 raciones:

Cueza las patatas con piel.

Disponga la ensalada en los platos y añadir las patatas, Sazone ligeramente con vinagreta.

Por cada plato corte un filete de salmón en finas láminas. Corte los tomates y las cebollas y dispóngalos en los platos.

Para acabar, coloque en los platos con unos dados de queso Feta y cebollino.

Añade la nata, salpimentar y servir fresco.

Entrée: Salade de saare

Pour 4 personnes

Préparation : 5 mn

Ingrédients:

- 1 sachet de salade mélangée
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 tomates
- 1 pot de cube de fête
- Vinaigrette
- Crème fraîche, oignons et pommes de terre
- Ciboulette

Préparation pour 4 assiettes:

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau

Disposez la salade dans les assiettes y ajouter les pommes de terre, assaisonnez légèrement de vinaigrette.

Découpez une tranche de saumon par assiette en fines lamelles que vous répartissez. Coupez les tomates et les oignons et disposez dans les assiettes.

Pour finir, placez sur les assiettes avec quelques cubes de Fête et de la ciboulette.

Rajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et servir frais.

Segundo plato: Guiso de carne de cerdo**Herned ja kartul**

Para 4 personas

Preparación: 45 mn

Ingredientes:

- 500 grs de lomo de cerdo
- 200 grs de panceta ahumada
- 250 grs de tomates pelados
- Una taza de caldo de jamón o de buey
- 100 grs de guisantes frescos
- 2 gruesas cebollas
- Perejil
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 10 patatas

Preparación: 15 mn – Cocción: 45 mn

Picar las cebollas

Caliente el aceite de oliva en una gran cacerola y echar las cebollas y la panceta. Salpimentar ligeramente. Sofreír algunos instantes, luego añadir la carne cortada en dados.

Cuando la carne empieza a dorarse, añade los tomates una vez chafados rápidamente con un tenedor en una fuente. Remover.

Cubrir y deje cocer a fuego lento unos diez minutos antes de echar el caldo, un ajo entero y el laurel. Luego deje cocerse de nuevo 10 minutos.

Durante este tiempo, pelar, lavar y cortar las patatas. Cocer las patatas al vapor. Añade bastante agua para que todos los ingredientes queden bien cubiertos.

Cortar el perejil con tijeras y colóquelo en la cacerola en el momento de apagar el fuego. Echar el zumo sobre las patatas y ponerlas de acompañamiento.

Plat principal: Ragoût de porc Herned ja**kartul**

Pour 4 personnes

Préparation : 45 mn

Ingrédients:

- 500 gr d'échine de porc
- 200 gr de lardons fumés
- 250 gr de tomates pelées
- Une tasse de bouillon de jambon ou bœuf
- 100 gr de petits pois frais
- 2 gros oignons
- Persil
- Sel poivre
- Huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 10 belles pommes de terre

Préparation: 15 min – Cuisson: 45 min

Hachez grossièrement les oignons.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole, y jeter les oignons et les lardons. Salez, poivrez légèrement. Faites revenir quelques instants, puis ajoutez le porc coupé en cubes.

Quand la viande commence à dorer, ajoutez les tomates, que vous aurez rapidement écrasées à la fourchette dans un saladier. Remuez.

Couvrez et faites mijoter une dizaine de minutes avant de verser le bouillon, la gousse d'ail entière et le laurier. Puis laissez cuire à nouveau 10 minutes.

Pendant ce temps, épluchez, lavez et coupez grossièrement les pommes de terre. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur. Ajoutez assez d'eau pour que tous les ingrédients soient recouverts.

-Ciselez le persil et introduisez-le dans la casserole au moment d'éteindre le feu.
-verser le jus sur les pommes de terre et les mettre en accompagnement

Postre: Hanna kook (Pastel de sémola) a la miel y a los frutos rojos

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 100 gramos de azúcar en polvo
- 125 gramos de sémola
- 2 cucharillas de café de canela
- Miel
- Frutos rojos

Preparación: 5 minutos – Cocción 5 a 10 mn

Hervir la leche con el azúcar y la canela.

Echar luego la sémola y dejar que se cueza hasta que se espese, es decir 5 a 10 minutos sin dejar de remover a fuego medio.

Cuando la preparación se desprende de la cacerola y que podemos ver el fondo, quitar del fuego.

Se puede añadir uvas, coco u otros frutos secos mezclando si usted lo desea.

Echar miel en el fondo de una fuente redonda o rectangular y añadir la preparación, colocar los frutos rojos en la parte de arriba y dejar enfriarse a temperatura ambiente.

Luego, colocar en el frigorífico durante al menos una hora

Dessert: Hanna kook (gateau de semoule) miel et fruits rouges

Ingrédients:

- 1 litre de lait
- 100 gr de sucre en poudre
- 125 gr de semoule
- 2 cuillères à café de cannelle
- Miel et fruits rouges

Préparation: 5min - Cuisson:5 à 10 mn

Faire bouillir le lait avec le sucre et la cannelle

Verser ensuite la semoule et laisser cuire jusqu'à épaississement, soit 5 à 10min sans cesser de remuer à feu moyen.

Lorsque la préparation se détache de la casserole et que l'on peu voir le fond, retirer du feu.

Vous pouvez ajouter, si vous voulez des raisins, de la noix de coco ou d'autre fruits sec en mélangeant si vous le désirez.

Verser du miel au fond d'un plat rond ou rectangulaire y verser la préparation placer les fruits rouges sur le dessus et laisser refroidir à température ambiante

Puis placer au frigo, pendant au moins 1h.