

# Sabrosos platos: de Cataluña

## Escalivada

### Ingredientes:

2 berenjenas<sup>1</sup>  
2 pimientos<sup>2</sup> rojos  
1/2 cebolla  
sal  
aceite



© Blanca Linzoain Acedo

### Preparación:

1. Lavar las berenjenas y los pimientos.
2. Untarlos<sup>3</sup> con aceite.
3. Meterlos unos 40 minutos en el horno a 250°.
4. Sacarlos del horno cuando estén dorados<sup>4</sup>.
5. Pelarlos con cuidado<sup>5</sup> (mejor calientes), quitarles<sup>6</sup> el rabo<sup>7</sup> y despepitar<sup>8</sup> los pimientos.
6. Cortarlos a tiras.
7. Poner las berenjenas y los pimientos cortados en un plato.
8. Añadir la cebolla cortada y aliñar<sup>9</sup> con sal y aceite.
9. Mezclarlo todo bien y servir frío.

1 **una berenjena** Aubergine – 2 **un pimiento** Paprika(schote) – 3 **untar** bestreichen – 4 **cuando estén dorados** wenn sie leicht gebräunt sind – 5 **con cuidado** vorsichtig – 6 **quitar hier:** abschneiden – 7 **el rabo** Stiel – 8 **despepitar** die Kerne heraus schneiden – 9 **aliñar** abschmecken

## Albóndigas con tomate

### Ingredientes

#### para las albóndigas<sup>1</sup>:

250 gr. de carne picada<sup>2</sup>  
1 huevo  
100 gr. de pan rallado<sup>3</sup>  
un diente de ajo  
una ramita de perejil  
un plato con harina  
sal  
aceite  
2 cucharadas de vino blanco

#### para la salsa de tomate:

4 tomates  
2 pimientos verdes  
1 cebolla  
sal  
aceite

### *Preparación de las albóndigas:*

1. Lavar el perejil y picarlo<sup>4</sup> con el ajo.
2. Batir<sup>5</sup> el huevo. Añadir el pan rallado, la sal y el vino.
3. Mezclar todo con la carne.
4. Dejar reposar<sup>6</sup> la masa una hora.
5. Hacer pelotitas<sup>7</sup> con la masa y rebozarlas<sup>8</sup> en la harina.
6. Freirlas en una sartén con aceite caliente.

### *Preparación de la salsa de tomate:*

1. Pelar los tomates, despepitar los pimientos y cortarlos con la cebolla.
2. Freirlos en una sartén con bastante aceite caliente.
3. Añadir la sal. Remover.
4. Batir<sup>9</sup> la salsa y servirla con las albóndigas.

1 **una albóndiga** Fleischbällchen – 2 **la carne picada** Hackfleisch – 3 **el pan rallado** Semmelbrösel – 4 **picar** hacken, klein schneiden – 5 **batir** verquirlen – 6 **dejar reposar** ruhen lassen – 7 **una pelotita** kleine Kugel – 8 **rebozar** wenden, wälzen – 9 **batir hier:** mixen, pürieren

## **Crema catalana**

### *Ingredientes:*

- 1/2 litro de leche
- 4 yemas<sup>1</sup> de huevo
- 5 cucharadas de azúcar
- la cáscara<sup>2</sup> de 1 limón
- 1 cucharada de maizena<sup>3</sup>

### *Preparación:*

1. Calentar la leche con la cáscara de limón y 2 cucharadas de azúcar.
2. Batir muy bien en un recipiente las yemas de huevo con 1 cucharada de azúcar y de maizena.
3. Mezclarlo con 3 cucharadas de la leche caliente.
4. Verter<sup>4</sup> el líquido<sup>5</sup> en la leche y remover con una cuchara de madera<sup>6</sup>. Retirar del fuego cuando hierva<sup>7</sup>.
5. Colar<sup>8</sup> el líquido. Quitar la cáscara de limón.
6. Repartirlo<sup>9</sup> en las tazas<sup>10</sup> donde se servirá<sup>11</sup>, dejar enfriar<sup>12</sup> y meterlo en la nevera.
7. Quemar<sup>13</sup> el resto del azúcar con un poco de agua en el fuego<sup>14</sup> y verter el caramelo sobre la crema fría.
8. Servirlo enseguida.

1 **una yema de huevo** Eigelb – 2 **la cáscara** Schale – 3 **la maizena** Speisestärke – 4 **verter** (hinein-)gießen – 5 **un líquido** Flüssigkeit – 6 **una cuchara de madera** Holzlöffel – 7 **cuando hierva** wenn es kocht – 8 **colar** sieben (filtern) – 9 **repartir** verteilen – 10 **una taza hier:** Dessertschälchen – 11 **donde se servirá** in denen es serviert wird – 12 **dejar enfriar** erkalten lassen – 13 **quemar hier:** aufkochen, bis er zu karamellisieren beginnt – 14 **en el fuego** auf dem Herd