

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

CHOUCROUTE GARNIE ?



Ingredientes:

- Un repollo blanco
- Vinagre de manzana, un vaso de vino blanco
- Costillas de cerdo
- Salchichas cervela o vienesas ahumadas (si pueden ser gruesas, mejor)
- Tres manzanas
- Mantequilla, una cucharada de azúcar, sal y pimienta

Preparación:

Comienza preparando el chucrut de este platillo. Corta el repollo muy finamente y sofríelo con una cucharada de mantequilla en una cacerola. Añade algunas cucharadas de vinagre, un poco de sal, azúcar y pimienta. Déjalo que se cocine hasta que el repollo esté tierno y haya soltado sus jugos.

Luego puedes optar por realizar un puré de manzanas convencional, o bien puedes optar por hacer un salteado con la fruta, el vino blanco, un poco de azúcar y también mantequilla, sirviéndolas caramelizadas.

Mientras tanto, debes ir haciendo las costillas de cerdo simplemente salpimentadas, ya sea a la plancha, al horno o asadas, como tu prefieras. Las salchichas puedes hervirlas o también hacerlas asadas. Hay quienes le añaden una lonja de tocino en esta instancia, nada mal.

Sirve entonces, colocando una salchicha por plato, una costilla, un poco del chucrut, las manzanas caramelizadas, un poco de mostaza (con pepinillos picados, por ejemplo) y una ensalada de patatas hervidas con perejil, que resultan ideales para aportar un poco de sabor neutro al platillo. Infaltable una buena cerveza de calidad para acompañar el plato.

Nuestra sugerencia:

Puedes degustar este plato y otras especialidades alsacianas en el [Restaurante Cabaret Heuhaus](#) en Eguisheim, a 5 minutos de Colmar.