

RECETAS AUSTRIACAS

KURBISCREMESUPPE - SOPA CREMA DE CALABAZA

3 tazas Calabaza en cubos

1 puerro en rodajas

Aceite de oliva

1 litro Caldo de pollo

200 cc. leche descremada (versión de baja caloría) o nata (para las flacas!)

Sal, pimienta

Para decorar: pepitas de calabaza, aceite de calabaza



WIENER SCHNITZEL – MILANESA DE TERNERA

4 filetes de ternera de unos 150 g c/u

2 huevos

2 cdas de crema batida

Sal y pimienta

Harina

Pan rallado

Aceite para freír

Para decorar: rodajas de limón, perejil.



SPÄTZLE

2 tazas de harina

2 huevos

2 cdas de aceite

Agua fría, cantidad necesaria

Sal, pimienta

Manteca y queso rallado



ALT –WIENER APFELSTRUDEL

Masa

250 g harina

3 cdas de aceite

1 huevo

100 ml agua templada

Mantequilla blanda

Relleno

80 g pasas de uva

2 cdas de ron

2 kg de manzanas ácidas

120 g azúcar

1 cda canela

Mantequilla, cantidad necesaria

Azúcar impalpable

