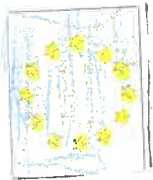


AUSTRIA



<p>Nombre: Austria Capital: Viena Idioma: Alemán Población: 8,917 millones Extensión: 83.879</p> <p>Lugares de interés: Viena y sus palacios, Salzburgo, Hallstatt, Innsbruck y la región del Tirol, Lago Schlegeis...</p> <p>Otras información: Es un país muy musical. Casi todos sus ciudadanos han aprendido a tocar algún instrumento de pequeños. La bandera de Austria es una de las más antiguas del mundo. Austria es el único país continental de la UE que no es miembro de la OTAN.</p>	<p><u>RECETA/RECIPE/RECEITA</u></p> <p>WIENER SCHNITZEL(ESCALOPE VIENÉS)</p> <p>Ingredientes/Ingredients/Ingredientes para 2 personas:</p> <ul style="list-style-type: none">• 200 gramos de ternera blanca• 1 huevo• 1 plato con harina de trigo• pan rallado para rebozar• 1 limón• sal• pimienta• perejil• aceite de oliva virgen <p>Elaboración/Elaboration/elaboração:</p> <p>Salpimentar la carne y añadirle unas hojitas de perejil. A continuación, batir el huevo en un recipiente y poner la harina y el pan rallado en otros recipientes por separado. Empanar la carne, primero, con la harina y luego con el huevo batido. Finalmente, rebozar con el pan rallado, apretando ligeramente para que se adhiera. En una sartén, colocar un chorro de aceite de oliva y calentar, echar cada uno de los filetes y cocinarlos de un lado y del otro, hasta que estén dorados por ambos frentes, retirarlos del aceite y colocarlos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.</p>
--	---