



# Irlanda / Ireland



Nombre: Ireland

Capital: Dublín

Idioma/s: inglés y gaélico irlandés

Población: 5.006.324 personas

Extensión: 70243Km<sup>2</sup>

Lugares de interés:

- Dublín
- Cork
- Cobh
- Montañas de Wicklow
- Calzada de los gigantes
- Abadía de Clonmacnoise
- Castillo de Blarney
- Parque Nacional Killarney
- Acantilados de Moher
- Ciudad Galway
- Castillo de Dunluce

Otras informaciones:

En 1922 se independizó del Reino Unido y se convirtió en república en 1949.

El día de San Patricio, patrón de Irlanda, se celebra el 17 de marzo.

En Irlanda conducen por la izquierda como los ingleses.

En la mayoría de las playas está prohibido bañarse porque son peligrosas.

## RECETA / RECIPE

### *Estofado Irlandés / Irish Stew*

#### **Ingredientes/ Ingredients / Ingredientes:**

900 gramos de cordero o ternera  
450 gramos de cebolla trozada  
5 cucharadas de perejil fresco picado  
Sal y pimienta negra molida a gusto  
900 gramos de patatas peladas  
3 zanahorias grandes peladas  
375 ml. o 1½ tazas de agua  
Perejil fresco para adornar  
Temperatura del horno: 150°C

900 grams of lamb or beef to stew  
450 grams of chopped onion  
5 tablespoons chopped fresh parsley  
Salt and ground black pepper to taste  
900 grams of peeled potatoes  
3 large peeled carrots  
375ml or 1½ cups of water  
fresh parsley to garnish  
Oven temperature: 150°C

#### **Elaboración / elaboration:**

Colocar una capa de cebollas, finamente cortadas, en una cacerola de fondo grueso con un poco de aceite en el fondo.

Colocar la carne por encima y rociar con una buena cantidad de perejil y una cantidad menor de tomillo. Después, salpimentar la carne.

Cortar las patatas y las zanahorias en trozos no muy grandes y colocar en capas junto con el resto de las cebollas.

Salpimentar cada capa y acabar con una capa de hierbas aromáticas.

Añadir la mitad del agua y dejarla hasta ebullición.

Cocinar a fuego lento, es lo recomendable, durante 2½ a 3 horas.

Se puede acompañar con un trozo de "soda bread" y una exquisita bebida.

Chop the onions and put them in the bottom of a thick-bottomed saucepan with a little oil in it. Place the meat on top and sprinkle with a good amount of parsley and a smaller amount of thyme. Cut the potatoes and carrots into small pieces and layer them with the rest of the onions. Season each layer with salt and pepper and finish with a layer of aromatic herbs. Add half of the water and bring to a boil. Cook over low heat, it is recommended, for 2½ to 3 hours. Serve with a piece of soda bread and a delicious drink.