



Nome: Portugal

Capital: Lisboa

Idioma/s: Português

Poboación: 10,31 millóns (2020)

Extensión: 92212 km²

Lugares de interese:

*Lisboa

*Álgarve

*Sintra

*Óbidos

*Oporto

*Coimbra

*Ilhas Madeira e Açores

*Viana do Castelo

Outras informacións:

O nome de Portugal probablemente

proveña do antigo nome de Oporto, do latín

«Portus-Galliae» —porto de Galia, debido

a que as naves galas frecuentaban este

porto— ou, máis probablemente, de

«Portus-Cale»,(Cale, a actual cidade de

Vila Nova de Gaia que xa era coñecida

como *Portucale* dende os tempos dos

godos e dos suevos)

PORTUGAL - PORTUGAL



RECETA / RECIPE / RECEITA

Ingredientes/ Ingredients / Ingredientes:

1 dente de alho
1/2 cebola
2 culleradas aceite de oliva
1 folia de loureiro
330 g de cervexa
100 g tomate frito

4 rebandas xamón york
2 chourizos frescos
4 salchichas frescas
8 rebandas de queixo
Sal e pementa



Elaboración:

Torramos lixeiramente o pan por as dúas caras. Logo, cortamos os chourizos e as salchichas pola metade en sentido lonxitudinal, douramos nunha tixola sen aceite e se soltaron moita graxa, retirámola. Fritimos, a continuación, as salchichas.

A continuación, salpimentamos os filetes (cortámoslos ao tamaño do pan), e fritímolos na tixola.

PREBE DA FRANCESIÑA:

En primeiro lugar, picamos finamente a cebola e o allo e sofríximos xunto á folia de loureiro nunha tixola con un par de culleradas de aceite de oliva virxe extra.

Logo, Engadimos o tomate frito e a catena o gusto e removemos.

Engadimos a cervexa á tixola e deixamos que reduza durante 5 minutos.

Engadimos o caldo (viño, se se desexa) mesturamos ben e reducimos a lume forte durante 7 minutos.

Logo, trituramos co batidor e pasamos o prebe por un coador moi fino, volvemos quentar o prebe.

Nun recepte a parte disolvemos a Maizena cunha culler de agua, vertemos o prebe e mesturamos. Deixamos reducir ata que o prebe espese lixeiramente.Reservamos.

MONTAXE DA FRANCESIÑA

Prequentamos o forno a 200° arriba e abaixo

Colocamos nunha bandexa dúas rebandas de pan Enriba repartimos o xamón de york e os filetes.

Tapamos con outras dúas rebandas de pan.

Repartimos os chourizos e as salchichas e tapamos con dúas rebandas de pan

Colocamos as rebandas de queixo sobre as dúas últimas rebandas de pan deixando que colguen dende a parte de enriba ata cada un dos seus 4 lados.

Gratinamos a francesiña brevemente no forno ata que o queixo se derreta

Servir o prebe ben quente por enriba e acompañamos cunhas patatas fritidas.