



Česká republika



Nombre: República Checa

Capital: Praga

Idioma/s: Checo, eslovaco

Población: 10.701.777 hab.

Extensión: 78 866 km²

Lugares de interés:

-Praga, conocida como la ciudad de 100 torres, es una de las ciudades más bonitas del mundo.

-Cesky Krumlov, Patrimonio de la Humanidad, es una de las ciudades medievales mejor conservadas de Europa.

-Karlovy Vary, es una de las ciudades balneario más famosas del mundo.

-Cuevas kársticas de Moravia, formadas por la erosión del agua sobre las montañas de roca caliza.

.Kutna Hora, impresiona por su centro histórico declarado Patrimonio Mundial de la UNESCO.

RECETA / RECIPE / RECEITA

Česká bramboračka

Ingredientes/ Ingredients / Ingredientes:

- 650 gr. de patatas
- 2 zanahorias medianas
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 60 gr. de champiñones secos
- 250 gr. de champiñones frescos
- 3 dientes de ajo
- 2 l. de agua
- 1 cucharadita de postre de orégano
- 1/2 cucharadita de postre de comino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil fresco
- 1 cucharada sopera de harina o maicena

Elaboración / elaboration/ elaboração:

Ponemos en remojo en 1 litro de agua los champiñones secos 12 h. antes.

Los escurrimos y guardamos el agua. Cortamos las patatas y las zanahorias en cubitos pequeños.

Sofreímos en un chorro de aceite con una pizca de sal y el comino durante 5 minutos sin dejar de remover. Añadimos la cebolla y el apio finamente picados y sofreímos durante 2 minutos. Lavamos muy bien los champiñones frescos y los fileteamos, los añadimos al guiso junto con los champiñones secos escurridos. Vertemos el caldo de los champiñones, vertemos el resto del agua, salamos y llevamos a ebullición tapada. Mientras, en una sartén pequeña ponemos un chorro de aceite y sofreímos la harina removiendo rápidamente para que no salgan grumos hasta que quede una crema fina y levemente dorada. Lo añadimos a la cazuela y removemos.

Una vez llegue a ebullición bajamos a fuego medio y cocinamos hasta que las verduras estén tiernas, 20-25 minutos. 5 minutos antes de finalizar la cocción añadimos los ajos majados y el orégano. Repartimos un poco de perejil picado en el plato una vez servido a la hora de consumir.