

# Chucrut con bastoncitos de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bastoncitos de papa

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Harina:** 150 a 200 grs.

**Sal:** 2 cditas.

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

**Queso rallado:** 50 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Yema:** 1 Unidad

**Papas:** 600 a 700 g

**Espinaca blanqueada:** 1 Taza

### Chucrut

**Manteca:** 50 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 2 Hojas

**Kummel:** A gusto

**Chorizos alemanes:** 2 a 3 Unidades

**Caldo:** 1/2 Taza

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Vinagre:** 1/2 Vaso

**Panceta:** 100 g

**Repollo blanco:** 600 a 700 g

### Varios

**Hierbas frescas:** A gusto

**Tomate:** Unidad

## Preparación de la Receta

### Chucrut

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Corte el *repollo* en fina juliana.
- Corte los chorizos alemanes en rodajas finas.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego agregue la *cebolla* y dorela junto con la *panceta*.
- Agregue el *repollo*, el *laurel*, el *kümmel*, el *vinagre*, el vino y el caldo.
- Tape la *cacerola* y deje cocinar durante 30 minutos sobre fuego lento.
- Incorpore los chorizos y prolongue la cocción 30 minutos más.

## Bastoncitos de papa

- Lave muy bien las papas y cocine en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernas.
- Pele las papas, deje enfriar en la heladera y luego ralle con la parte gruesa del rallador.
- En un bowl disponga las papas ralladas, la *harina*, sal, el *huevo*, la yema, la *espinaca* picada, el queso rallado y mezcle sin amasar.
- Forme rollos del grosor de un dedo y corte porciones de 7 centímetros de largo
- Acomode en una asadera enmantecada, pinte con *huevo* batido, *manteca* derretida y espolvoree con queso rallado.
- Gratine en el horno bien caliente hasta que se vean dorados

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de chucrut y de lado los bastoncitos de **papa**.
- Decore con hierbas frescas y rodajas de *tomate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chucrut-con-bastoncitos-de-papa>