Latkes

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para los latkes:

Salmón ahumado: Cantidad necesaria
Remolacha rallada: 300 g
Huevos: 4 Unidades
Cerveza negra: 1/2 Taza
Papa rallada: 2 Tazas
Pimienta Negra:
Queso Blanco: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 2 Tazas
Harina: 2 Tazas
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Eneldo: Cantidad necesaria
Pickles de rabanitos: Cantidad necesaria
Puré de manzanas: Cantidad necesaria
Sal:

Para los pickles de rabanitos:

Laurel: 2 Hojas
Vinagre Blanco: 1 y 1/2 Taza
Granos de Pimienta negra: Cantidad necesaria
Sal: 1 cda
Semillas De Mostaza: Cantidad necesaria
Agua: 3/4 Taza
Azucar: 2 cdas.
Semillas De Anis: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los latkes de remolacha

rompemos el ligue de dos huevos, a&ntilde

- Adimos la *remolacha* rallada y mezclamos bien
- Agregamos dos cucharadas de pan rallado
- Seguimos batiendo
- Agregamos una pizca de pimienta negra molida
- Reservamos.

Para los latkes de papa

rompemos el ligue de dos huevos, a&ntilde

- Adimos una pizca de sal, una *cebolla* blanca rallada, dos tazas de *papa* rallada
- Mezclamos bien, agregamos dos tazas de *harina* y media taza de cerveza negra fría
- Reservamos.
- Una vez que tenemos preparados los latkes, calentamos 2 sartenes a fuego medio con un chorrito de aceite
- Vertemos una cucharada de preparación de *remolacha* en una sartén y una cucharada de preparación de *papa* en la otra.
- Luego, achatamos con una espátula y doramos por ambos lados
- Cocinamos una tanda en tamaño copetín
- Cuando estén dorados llevamos a una placa forrada con papel *manteca*
- Reservamos a 100°C para mantener la temperatura y que queden crujientes y secos.

Para el armado

- Disponemos los latkes sobre una bandeja
- Untamos con queso blanco, disponemos sobre los de *remolacha* una *rodaja* de *salmón* ahumado y unas ramitas de *eneldo*.
- A los de *papa* le añadimos puré de *manzana* y terminamos con *pickles* de rabanito.

Para los pickles de rabanitos

en una olla, hervimos el vinagre blanco, el agua, la sal, el az&uacute

- Car, los granos de pimienta negra o *mostaza*, las semillas de anís y las hojas de *laurel*.
- Cuando rompa el hervor vertemos los rabanitos en frascos y una vez que estén fríos, cerramos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/latkes