

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, añ

- 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, añ

- 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 azú

- 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>