

Salchicha Frankfurt con kartoffelsalat

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Polvo 5 especias: A gusto

Panceta fresca: 200 g

Agua helada: 60 cc

Jamón deshuesado: 400 g

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Tripa de cerdo: Cantidad necesaria

Kartoffelsalat

Pepinos En Vinagre: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Eneldo picado: 1 cdas.

Papines: 8 Unidades

Rabanitos: 1 Taza

Salsa

Ketchup: 1 cdas.

Mayonesa: 1 Taza

Vino blanco seco: 1 cdas.

Rabano Picante: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Inglesa: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie las tripas.
- Corte la *panceta* y el *jamón* en forma de cuña.
- Pase la *panceta* y el *jamón* por la picadora.

Salsa

- Coloque en un bowl la *mayonesa* junto con el *rábano* picante, la *salsa inglesa*, el *ketchup*, la *sal* y la *pimienta*.

- Mezcle y reserve.

Kartoffelsalat

- Cocine los papines a la inglesa.
- Cuele y corte al medio.
- Corte los pepinos en *brunoise*.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte los rabanitos en rodajas finas.
- Coloque en un bowl los papines junto con los pepinos, la *cebolla*, el *eneldo*, y los rabanitos.
- Condimente con la salsa reservada a gusto.

Armado

- Coloque en la procesadora la *panceta* y el *jamón* picados.
- Condimente con las cuatro *especias*, la nuez moscada, la sal, la pimienta y procese.
- Incorpore el agua y procese nuevamente.
- Coloque la tripa en la embutidora y rellene evitando incorporar aire.
- Pinche las burbujas de aire con un alfiler.
- Seccione en partes iguales y de una o dos vueltas para dividir.
- Cocine en una olla con abundante agua a 90°C de 15 a 20 minutos aproximadamente
- Corte en rodajas.

Presentación

- Sirva las salchichas en un plato y acompañe con el kartoffelsalat y la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salchicha-frankfurt-con-kartoffelsalat>