

Alimentos de los Balcanes y Países del Este



eurzon.com



Alimentos de los Balcanes y Países del Este

Čvarci

Čvarci es una especialidad popular en Europa del Este, una variante de las cortezas de cerdo. Son una especie de "patatas fritas" de cerdo, con la grasa extraída térmicamente de la manteca de cerdo.



Ćevapi, ćevapčići o čevapčići

Ćevapi, ćevapčići o čevapčići es un plato a la parrilla a base de carne picada que se encuentra por regla general en las cocinas de los Balcanes.



šiš ćevap

Lo que hace que el šiš ćevap sea diferente de los ćevapi comunes, aparte del tamaño y la adherencia al palo, es sabor que es poco picante y tiene otras especias.





Pljeskavica

Pljeskavica es un plato típico de la cocina Serbia elaborado con carne picada como una hamburguesa, se trata de un plato tan popular y fácil de encontrar en puestos callejeros que se considera el plato nacional de Serbia. Tenemos un clásico y relleno de queso o kaymak.



Salchichón de vacas halal carne



Sudzuk (Sucuk o Sujuk)

El sucuk normalmente es de carne de ternera, aunque también puede ser de pollo o cordero, o bien mezcla de ambas). Este embutido es consumido en la zona de los Balcanes, Oriente Medio y Asia Central. Se parece mucho al chorizo (en España) lo único que no es de cerdo, pero el sabor puede llegar a ser muy similar, dependiendo de su calidad.

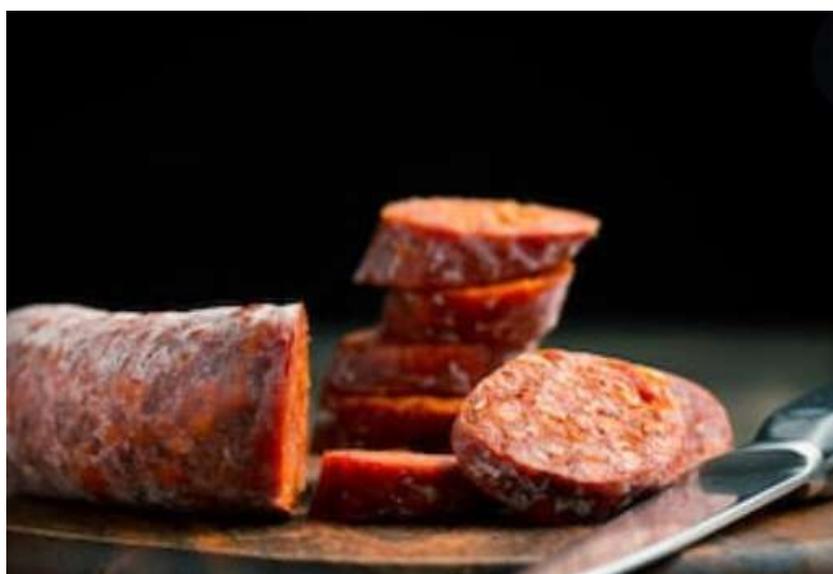


Salchichón Kulen de vacas halal carne



Kranjska klobasica

como se la conoce en Eslovenia, o "Krainer Wurst" en Austria, es una receta de finales del siglo XIX de embutido ahumado hecha con carne de cerdo, ajo, pimienta y sal que se disfruta hervida o a la plancha en gran parte de Europa Central con mostaza y rábano picante.



LOVAČKA (Jelen)

Lovačka od jelena Chorizo ciervo vela casero elaborado con carnes de ciervo, y magro de cerdo blanco .La carne de ciervo, es tierna, natural y limpia, de sabor suave y característico, con apenas grasa, bajo en calorías y en colesterol, con lo que se constituye un exquisito chorizo procedente de la sierra.

Lovačka (divlja svinja)



Salchichón de Jabalí

Salchichón casero elaborado con carnes de jabalí, y magro de cerdo blanco . La carne de jabalí, en comparación con la de cerdo es más proteica y menos grasa, con lo que se constituye un exquisito salchichon procedente de la sierra de Córdoba. Se presenta envasado al vacío para llegar a su casa en condiciones óptimas de consumo.



El escalope de Karađorđe es un plato de chuleta empanado serbio. Es un filete de ternera o cerdo enrollado, relleno de kajmak, y luego empanado y frito. Se sirve con papas asadas y salsa tártara

Roštiljska kobasica

Chorizo de criollo.... Nuestro Chorizo Criollo (palabra de origen portugués, crioulo - criar), es un embutido elaborado a base de carne de cerdo fresca sin curar. Con una estructura bastante blanda, también se le conoce como 'Chorizo Parrillero', ya que se consume principalmente a la parrilla o brasas de barbacoas-





Dimljena govedina

La cecina es una carne deshidratada o curada que generalmente procede del ganado vacuno. Se elabora a partir del despiece de los cuartos traseros de la vaca (babilla, tapa, contra y la cadera), por lo que se puede decir que es "jamón de vaca."





Sušeno meso od jelena

La carne de ciervo curado. Su curación es lenta y natural en nuestras bodegas



Sušeno meso od divlje svinje

Carne deshidratada o curada de jabalí procedente de pastos y bosques de la Sierra de Córdoba (España).



Diferentes piezas secas y ahumadas





Lepinja

El pan de Lepinja, también llamado lepina o somun, es el pan de cada día de los Balcanes. Contiene levadura, así como bicarbonato de sodio (o polvo de hornear) que se supone que hace que el pan sea mucho más ligero. También se lo conoce como lepinje za cevapi (pan plano para cevapi) porque a menudo se sirve con ćevapi)



Sarma

Sarma en la mayoría de los idiomas eslavos del sur es el nombre que se le da a un alimento envuelto con de repollo, muy común en los Balcanes y áreas adyacentes. Sarma significa "enrollado" o "envuelto", en el idioma turco y es un plato muy común en la cocina todas países del Este



Hojas de pastelería de filo laminadas



Kajmak

El Kajmak es Kruda Manteca de Leche, un producto lácteo, similar a la nata montada, elaborado en Turquía, Balcanes, los países del Oriente Medio, Irán, Afganistán e India. Se elabora con la leche de oveja o de vaca. Se llama "skorup" el variante de este lácteo en Serbia y Montenegro

Queso fresco de cabra



Queso fresco de vaca



Queso fresco de oveja



Queso curado de cabra

Queso curado de oveja



Queso curado de vaca