



BOLETÍN mensual de TRACEUS, cofinanciado por el programa Erasmus+ de la UE



Navidad en Europa

La Navidad es la principal fiesta que se celebra en Europa.

Esta época está llena de tradiciones y celebraciones, ningún país o familia de Europa lo hace exactamente igual. Pero el espíritu de compartir y cuidar está presente en todas partes.

En este boletín compartiremos una receta de cada uno de nuestros países asociados para difundir la alegría navideña.

Así que si quieres darle un giro a tu mesa navideña o simplemente tienes curiosidad sobre cómo comen otros países en esta época del año, ¡sigue leyendo!

Navidad en Filipinas

Europa es un crisol de culturas, y para demostrarlo, Co-Creators for Belgium, que viene de Filipinas, se ofreció a compartir su Navidad con ustedes.

En Nochebuena cobra vida la Noche Buena, un auténtico banquete en el que todos colaboran con el objetivo de disfrutar de los manjares propios de la tradición gastronómica. ¿Regla fundamental? Una mesa llena de todas las cosas buenas, a la que se puede recurrir sin tiempo.

Son muchos los platos a base de arroz, carne de ternera,

RESUMEN

- Navidad
- Actualización del proyecto
- Vacaciones de diciembre a lo largo de Europa

Los participantes de Traceus te

desearon una **Feliz Navidad y un Próspero Año Nuevo!**

cerdo y coco que componen la comida de Navidad, como el **lechón** (cerdo asado) o el **húfalo** (un plato de ternera); mientras que el **palitaw**, bolas a base de

evitables en las mesas de las casas filipinas, como las lentejas en otras culturas, como el uso de más ingresos de dinero.

Los socios se tomarán un descanso para celebrar las fiestas con la familia y los amigos y volverán

frescos y descansados en el nuevo año.

La plataforma del proyecto se está actualizando y las unidades se están ultimando. ¡Justo a tiempo para la primavera, cuando planeamos llevar nuestra formación hasta ti!

Si estás interesado en participar en la formación aún estás a tiempo, puedes ponerte en contacto con nuestros socios en tu país e inscribirte.



¡Le deseamos una Feliz y Deliciosa Navidad!

1 kg de patatas - 25 cl de nata líquida - 15 cl de leche - 1 diente de ajo - 50 g de mantequilla – 3

pizcas de nuez moscada - sal y pimienta

1. Precaentar el horno a 180°. Pelar y lavar las patatas. Limpiarlas y cortarlas en rodajas de 5 mm de grosor. Pelar los ajos y frotarlos en una fuente de horno. Untarla con la mitad de la mantequilla.

2. En un bol, mezclar la nata y la leche. Colocar la mitad de las patatas en la fuente, verter la mitad de la

nata y la leche, mezclar y añadir nuez moscada, sal y pimienta.

Remover para combinar.

3. Cubrir con las patatas restantes y la mezcla de nata y leche. Sazonar con sal y pimienta y nuez moscada. Repartir la mantequilla restante en paquetes y hornear durante 1h30.

Si el gratinado se dora demasiado rápido, cubrir con papel de aluminio. Servir caliente.

Gratinado francés Dauphinois (patata)



15 pimientos rojos secos - 1 taza de té grande de judías blancas - 3-4 puerros - 1 diente de ajo
70 ml. de aceite - Especies 1 cucharadita de menta seca - 1 cucharadita de ajedrea seca - 1 cucharadita de pimienta roja, una pizca de pimienta negra - sal al gusto - 1cucharadita de harina

Lavar las judías, ponerlas en remojo por la noche en un recipiente. Al día siguiente, lávela de nuevo y hiévala en una olla profunda con 2 y 1/2 tazas de agua.

Picar los puerros y el ajo y guisarlos en aceite con un poco de agua hasta que estén blandos. Añadir las especias. Por último, freír la harina. Añadir sal al gusto. Pasar las judías cocidas preparadas a la cebolla y remover. Cocinar juntos durante otros 5 minutos y apagar el fuego.

Precaentar el horno a 200 grados. Sumergir los pimientos secos en agua hirviendo durante unos minutos ysacarlos con una espumadera. Perforar la punta de cada pimiento con una aguja. Rellenarlos con cuidado con el relleno de judías y puerros. Disponerlos en una bandeja. Echar un chorro de aceite, verter un vaso de agua y hornear los pimientos durante 30 minutos hasta que estén hechos.

Pimientos rojos rellenos de alubias a la búlgara



½ k. de carne de vacuno, cortada en rodajas finas - 6-8 unidades de calamansi exprimido o 1 limón exprimido - 2 cucharadas de salsa de soja - 1 cucharadita de ajo machacado - ¼ de cucharadita de pimienta negra molida - 2 lonchas de jamón cocido, cortadas en tiras - 1 chorizo de Bilbao, cortado en 4 tiras - sal al gusto - 2lonchas de tocino, cortadas en tiras - 2unidades de pepinillos, cortados por la mitad (pepino encurtido) - 2cucharadas de aceite de cocina - huevos 3cocidos, cortados por la mitad - 5tazas de agua - 1una hoja de laurel- 2 cucharadas. Cebollas picadas - ½ taza de salsa de tomate - perejil y flores de zanahoria

Marinar la carne en jugo de calamansi, salsa de soja , ajo y pimienta durante 15 minutos. Extender la carne, disponer el jamón, el chorizo, la grasa de cerdo, los



pepinillos y los huevos en fila. Enrollar y atar con hilo. Freír hasta que se dore
Añadir agua, laurel, cebolla, salsa de tomate, sal y pimienta. Cocer a fuego lento hasta
que el rollo esté tierno. Desatar el rollo, adornar con flores de perejil y zanahoria.

Para la masa: 275 g de harina - 150 ml de leche - 40 g de mantequilla - 18 g de levadura fresca de panadería - 50 g de azúcar - 1 yema de huevo - 15 ml de aroma de Agua de Azahar - 3 - 4 rodajas de naranja confitada - Para el relleno 400 ml de nata para montar - 60 g de azúcar - Aroma de vainilla natural de Madagascar - Para la decoración Azúcar glasé - Frutos secos en rodajas

1. Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo). Ventilación: 170°C. Gas: posición 2-3.
2. Disolver la levadura con la mitad de la leche tibia.
3. En un bol aparte, mezclar la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, el agua de azahar y el resto de la leche.
4. Añadir la leche con la levadura y mezclar, la harina tamizada y amasar durante 5-6 minutos hasta obtener una consistencia elástica.
5. Tapar la masa y dejarla reposar en un lugar fresco y seco durante 1h, hasta que haya doblado su volumen. A continuación, corta la masa por la mitad y forma 2 tiras largas.
6. Unir las puntas y formar 2 coronas en una hornada bandeja forrada con papel de hornear. Cubrir con un paño y dejar que suba durante 40-50 minutos.

7. Pincelar la superficie del pastel con la yema de huevo batida con un poco de agua y distribuir las rodajas de naranja cortadas por la mitad.
8. Cocer en el horno precalentado a 180°C durante 30-35 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.
9. Con una batidora de varillas, montar la nata con la crema de leche, el azúcar y el aroma de vainilla hasta que esté firme. Verter en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar en la nevera.
9. Cortar la corona horizontalmente con un cuchillo de sierra, rellenar con la crema y meter en la nevera hasta el momento de servir. Decorar con rosetas de crema, frutos secos, nueces y azúcar glas.

El origen del roscón de Reyes se remonta a los romanos y a una tradición no religiosa, la Saturnalia también conocida como la Fiesta de los Esclavos. Celebrada en diciembre para conmemorar el nacimiento de un nuevo periodo de luz y el fin del duro trabajo en el campo, el esclavo que encontraba el haba en el roscón de Reyes era liberado durante las Saturnales.

Roscón de Reyes con crema

300 gr de mantequilla, preferiblemente clarificada - 120 gr de almendras sin pelar - 0,50 cucharaditas de levadura en polvo - 1 pizca de vainilla en polvo - 110 gr de azúcar glas y extra para espolvorear - 25 gr de ron negro o coñac - 600 gr de harina de uso general

Tostar las almendras en una bandeja de horno a 160°C (horno precalentado) durante 8min. Una vez enfriadas, machacarlas en un mortero hasta convertirlas en trozos gruesos o romperlas presionando con un rodillo entre dos trozos de papel pergamino.

Batir la mantequilla y el azúcar glas en una batidora eléctrica a alta velocidad durante unos 20 minutos. Añadir poco a poco la harina, la levadura en polvo y la vainilla y continuar batiendo a una velocidad más

baja durante 10 minutos. Añadir las almendras y el ron. Dar forma a las grosellas redondas de 3 cm de diámetro y presionarlas ligeramente por encima con el dedo. Cocerlas en el horno precalentado a 170°C durante 20-30 minutos. Dejarlas enfriar y verterlas en una bandeja de horno llena de azúcar glas. Déles la vuelta para cubrirlos bien y páselos a una fuente, donde se pueden servir en forma de pirámide, espolvoreando cada fila con azúcar glasé adicional.

Kourabiedes