

INTRODUCCIÓN: UN PASEO POR BUDAPEST

En aquella fría mañana de enero desperté de un dulce sueño, paseaba por calles estrechas con un encanto especial, con un marcado contraste entre lo antiguo y lo moderno, entre la alegría y la tristeza, entre el pasado y la modernidad, entre la belleza extrema llevada al límite de los sentidos.



Así me levanté, me asomé a la ventana y ví como una manta polar cubría los tejados que se mostraban frente a mi y a lo lejos el paisaje estaba emblanquecido.



Seguidamente, bajé a la calle, aun con aquella paz interior de salir de aquel bonito sueño que parecía tan real, y me dirigí a tomar las primeras energías del día rumbo al Mercado Central, principal mercado de la ciudad donde divisé todo tipo de productos culinarios y a la vez se despertaron todos mis sentidos, allí se presentaban ante mi todos aquellos productos típicos en la elaboración de la famosa cocina húngara, aquellas frutas, tomates y la cebolla de Hungría, y como no, el conocido por todos y característico Páprika.

JÓZSEF NÉMETH

7. Restaurante: KISPIPA

Dirección: 1072 Budapest, Akácfa út. 38

Teléfono: +36/1 3422587-3423969

WEB: www.kispipa.hu

Me gusta mucho este restaurante. Es pequeño pero muy acogedor. Tiene una cuidada decoración y junto con una música muy tranquila se crea un ambiente muy agradable.



Además, si visitas el restaurante a partir de la 19 horas tendrás la oportunidad de degustar sus sabrosos platos mientras escuchas a un músico tocando el piano. El Restaurante esta situado en el centro de Budapest muy cerca de la Sinagoga. Esta abierto todos los días desde las 12:00 del mediodía hasta la 01:00 de la madrugada.



En este Restaurante podrás encontrar un amplio surtido de platos de la cocina tradicional húngara.



El Old Man's es un sitio increíble, no se ni como describirlo, es un pub, es un restaurante, es un club para conocer gente, hacer amigos y pasarlo bien.



Así para empezar puedes ir a las 20:00 horas para tomarte una cerveza con tus amigos, para luego cenar mientras disfrutas del concierto (cada día hay uno diferente que empieza a las 21:00 horas) y después quedarte a bailar hasta altas horas de la madrugada, ya que todos los días hay gente y tienes la diversión asegurada.

Es uno de los pubs más tradicionales de Budapest, la decoración es del siglo XIX, Art Nouveau y alberga diferentes salas con un interior muy bien conservado, con espejos, columnas originales y muchos objetos antiguos y fotos colgadas en sus paredes.

Este Pub es un punto de encuentro de la gente de Budapest y así también esta frecuentado por artistas, escritores y políticos. Si visitas Budapest no puedes dejar de ir a cenar al Old Man's Pub!



Mis platos favoritos:

- Gulash.
- Hígado de pato asado con crema y salsa de champiñones, acompañado de arroz.

KOVÁCS STEVEN (BUDAPEST)



RECETAS DE COCINA

1. SOPA GULASH (BOGRÁCSGULYÁS):

Ingredientes para 4 personas:

En primer lugar antes de explicar la elaboración de esta sopa típica de Hungría, haremos una recomendación para la elaboración de este plato y de otros que se pudieran cocinar.

Es recomendable para que las salsas, sopas e incluso los guisos sean mas nutritivos y a la vez tengan mejor sabor, que en lugar de utilizar agua, los hagamos con caldo de hueso, preparado tal y como se explica seguidamente:

Una vez lavados los huesos de vaca o de ternera, se añaden a cocer en agua fría, a fuego lento y tras dos horas de cocción, añadiremos las verduras y las especias, si bien esto último lo podemos sustituir por pastillas de caldo.

Una vez hecha esta recomendación vamos a explicar la elaboración de la sopa Gulash, este conocido y exquisito plato del recetario de cocina húngara.

Ingredientes: 250 g de carne de vaca sin hueso, 600 g de patatas, 80g. de manteca de cerdo, 40g. de páprikas verdes, 150g. de cebollas, 60g. de tomates frescos, 15g. de páprika molida, 4 raciones de la pasta csipetke (Se explica al final de la receta como hacerla), sal, cominos, ajos.

Elaboración: Cortar la carne a cuadraditos de 1,5 a 2 cm. Preferiblemente jarrete, paletilla o cuello, jugosa y que tenga tendones.

Pondremos a dorar la cebolla picada finamente en la manteca derretida, seguidamente bajaremos la temperatura y rápidamente le agregaremos la páprika molida, la carne y la sal y lo dejaremos haciéndose. Una vez consumido el jugo de la carne, le añadimos los cominos junto con el ajo picado, y adicionando muy poco agua lo dejamos cocer a fuego medio revolviéndolo de vez en cuando.

La carne no tiene que hervir, debe más bien ablandarse en un poco de caldo al vapor. Mientras tanto cortamos las patatas peladas en cuadraditos de 1 cm aproximadamente, la páprika verde y el tomate y preparamos la pasta csipetke para que se cueza. Podemos regular la cantidad definitiva añadiendo agua o caldo y completando la sazón.

Pasta csipetke: Utilizaremos para su elaboración 80g de harina, 1 huevo y sal.