

Cocina Kazaja



Los principales platos kazajos incluyen muchas variedades de carne. Y uno de ellos es Besbarmak (o Beshbarmak). También muy popular son el "Kuyrdak", "Palau", "Bauyrsak", "Cha-Chak". También hay diferentes tipos de salchichas cocidas, tales como "Kazy", diferentes platos de Kazajstán a partir de distintos tipos de salchichas como "Karta", "Shuzhyk", por ejemplo. También existen diferentes platos a partir de distintos tipos de leche, como son: "Shybat" a partir de leche de camello fermentada y "Kymyz" de leche de yegua fermentada y "Kurt", elaborado con crema agria espesa, y secado hasta quedar blanco y salado.

Besbarmak es uno de los platos kazajos más deseados y frecuentemente hecho en Kazajstán. Tradicionalmente, se incluye: carne de caballo, una especie de pasta especial, patata, zanahoria y cebolla. Pero hoy en día, la gente utiliza cualquier tipo de carne y pasta, con tal de que esté siempre diferente y sabroso.

Normalmente los ingredientes para *Besbarmak* son los siguientes:

1. Carne de ternera (o cordero) con el hueso, 1,5 kg.
2. 2 Cebollas medianas.
3. 1 patata y 1 zanahoria.
4. Sal al gusto.
5. Pasta, 700g.

Para la pasta:

1. 2 huevos.
2. 200 ml de agua.
3. Sal, media cucharadita.
4. Harina, alrededor de 600 gramos.

Modo de preparación:

1. En un plato hondo se pone el 1,5 kg de carne con agua fría hasta cubrirla. Añadir una cebolla entera y media cucharadita de sal. Mientras está hirviendo quitar la espuma, para mantener la salsa clara. Cuando el agua comience a hervir bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento cubierto. Separar la grasa de la superficie y guardarla para su uso posterior. Hervir la carne alrededor de 2 a 2 horas y media. 30 minutos antes del final de la cocción, retirar la cebolla y añadir un poco de patata y zanahoria (esto es, si se prefiere).

2. Hay dos opciones para la preparación de la masa. En primer lugar y más fácil, puedes comprar pasta lista como lasaña u hojas de pasta del



supermercado.

En segundo lugar se puede hacer por uno mismo.

La forma de hacer la pasta:

En un bol, poner la harina (400 g), los huevos (2 unidades), sal y agua . Se debe amasar añadiendo harina de pastelería tanto como sea necesario. Amasar bien y dejar reposar durante 30 minutos. Entonces dividir la pasta en trozos, tomar una, y mantener el resto envuelto evitando las corrientes de aire. Extender cada trozo de masa en una capa fina alrededor de 2 mm. No se puede olvidar mantener la superficie de trabajo cubierta con harina para que no se pegue en las manos o en la superficie de trabajo. Después debe cortar en cuadrados (10x10cm). Agregar harina a la masa. Repetir este proceso, hasta que se termine la masa.

3. Cuando la carne con verduras esté lista se saca y se aumenta el calor. Luego se ponen las piezas listas de pasta y se hierva hasta el que esté listo para comer (unos 7-8 minutos) .

4. Hacer la salsa:

En un plato separado comenzar hirviendo la grasa separada anteriormente con una cebolla cortada en círculos, pimienta y sal durante 6-7 minutos .

5. Cuando la pasta está lista, poner todas las piezas de pasta en un plato grande, añadir un poco de salsa grasa hecha antes (sólo líquido, no de cebolla), con el fin de evitar la pegajosidad de piezas de pasta. A continuación, cortar la carne en rebanadas , las patatas en trozos más pequeños y las zanahorias en láminas. Ponga todo en la parte superior de la masa con un poco de decoración. Cuando termine, añada la salsa con las cebollas en la parte superior (la salsa debe mantenerse caliente) del plato. Entonces aderece con algunas hortalizas de color verde, si lo desea. Y...Besbarmak está listo!



Para Kuyrdak

Ingredientes:

- 1 libra y media de carne.
- 3 cebollas.
- 2 tomates.
- 1 /4 taza de aceite vegetal.
- 2 hojas de laurel.
- 2 tazas de caldo.
- 1 cucharaditas y media de especias mezcladas.
- 1 libra de masa de pan.

Para la salsa:

- 2 manojos de cebollas de primavera.
- 1 manojo de perejil fresco, picado.
- 1/4 taza de albahaca fresca, picada.
- 1/2 taza de eneldo fresco, picado.
- 1 diente de ajo machacado.
- 1 /2 taza de aceite vegetal.
- 1 taza de yogur.

Cómo se hace:

1. Se corta la carne en pedazos y se fríen con cebolla picada. Hacer bolitas con la masa del pan. Añadir el caldo, la masa de pan, mezcla de especias, tomates picados y las hojas de laurel. Llevar a ebullición y luego estofarlo aproximadamente una hora o hasta que estén tiernos.
2. Mientras tanto, freír el ajo y las cebollas de primavera hasta que se dore, añadir el resto de ingredientes de la salsa excepto el yogur y freír un minuto más o menos. Poner a un lado.
3. Cuando esté listo para servir Kuyrdak , añadir el yogur a la salsa y revuelva bien. Retire las hojas de laurel. La carne ponerla sobre una cama de arroz y servir la salsa al lado, pues cada comensal prefiere diferentes cantidades.
4. Variación: Saltee el yogur y el aceite. No cocine verduras, simplemente espolvorear sobre la Kuyrdak. Esta es la forma en que se sirve cuando no se tiene yogur.





Para Bauyrsak:

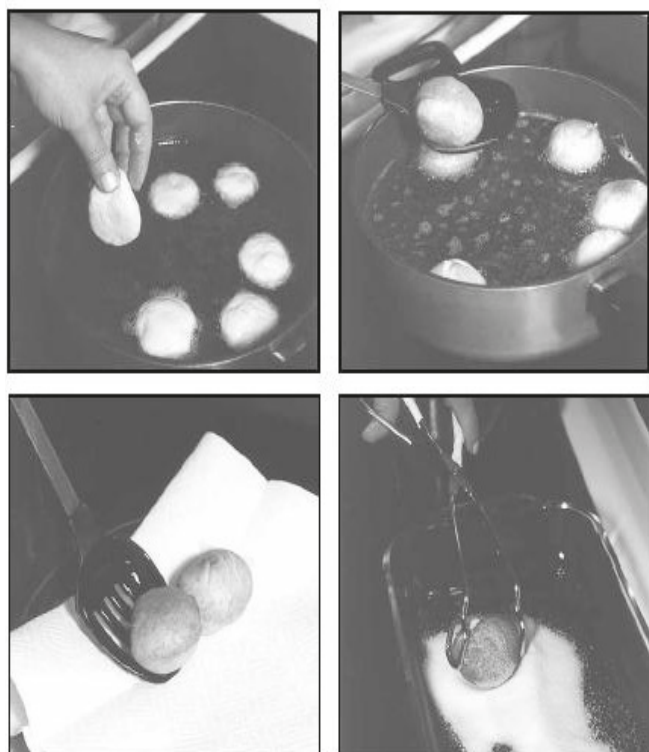
Ingredientes:

- 3 tazas de harina de pan blanco.
- 1/2 taza de leche.
- 1/2 taza de agua.
- 2 huevos.
- 10 gr. de levadura.
- 30 gr. de margarina para cocinar.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- Aceite para freír.

Cómo hacer:

1. Mezcle todos los ingredientes adecuadamente para formar una masa. Mantenerlo envuelto y dejar al menos unos 45–60 min.
2. Compruebe que la levadura actúa sobre la masa.
3. Cortar la masa en piezas del tamaño de una cuchara y hacer bolas con ellas.
4. Freír en aceite hirviendo hasta que estén de color dorado.

Bauyrsak está listo! Se puede añadir un poco de mermelada o chocolate y beber té.



Danekeer Suleimenova

