Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 37 (2010)
Heft: 1

Artikel: Cocina Suiza : cocinar lo que llega al corazón de los suizos
Autor: Eckert, Heinz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-908239

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Cocinar lo que llega al corazón de los suizos

¿Qué desea? ¿plain in pigna? ¿maluns? ¿tarta de zanahoria de Argovia? ¿una tabla de especialidades bernesas? ¿un papet de Vaud o una fondue mitad-mitad? Antes o después, los que viven en el extranjero echarán de menos alguna nutritiva especialidad tradicional suiza. Un nuevo libro de Betty Bossi ayuda a saciar el apetito por degustar platos suizos. Por Heinz Eckert

La cocina suiza vuelve a estar de última moda – gracias a Betty Bossi. 53 años de experiencia y un gran amor por la cocina suiza han motivado a la empresa a realizar una exhaustiva recopilación de recetas y servir en una obra de más de 300 páginas – por primera vez también en inglés – los platos nacionales más bellos y apreciados. Y es que las especialidades suizas no tienen nada que envidiar a los platos italianos, asiáticos y franceses de fama mundial.

Con el tomo «Schwiizer Chuchi», Betty Bossi no sólo quiere preservar la herencia culinaria de Suiza, sino también participar en la remodelación y el desarrollo de la cocina suiza en el futuro. El resultado es una obra estándar exhaustiva, original, con bellas ilustraciones, que contiene todas las especialidades regionales y nuevas interpretaciones de las especialidades clásicas – aderezada con interesantes y entretenidos detalles relacionados con la cocina. A todas las recetas les une una larga tradición, amor por el detalle y el reconocimiento del valor de los productos frescos de temporada. En su calidad de «cocinera más notable de Suiza», Betty Bossi no quiere que estos manjares culinarios resulten atractivos sólo para los suizos. Por eso, «Schwiizer Chuchi» es el primer libro de cocina de Betty Bossi que se publica, además de en alemán y francés, por primera vez también en inglés. Es un libro de cocina suiza para nativos, fans, amigos, suizos con morriña y sibaritas – resumiendo: un libro de cocina para todo el mundo.

¿Cuál es en realidad la especialidad nacional suiza? ¿la fondue o la raclette? ¿y el postre preferido? ¿el chocolate? El libro de Betty Bossi «Schwiizer Chuchi» nos abre nuevos horizontes y demuestra que los suizos tienen muchísimo más que ofrecer además de queso y chocolate, no por nada, en Suiza no solamente hay cuatro regiones lingüísticas, sino además cuatro culturas culinarias distintas, y en cada parte del país se cultiva y se vive la propia.

El nuevo libro de cocina suiza se divide en cuatro regiones: Suiza occidental, Soleura – Berna – Valais, Suiza oriental y septentrional, Suiza central – Los Grisones-Tesino. Además, contiene tres rúbricas: Una receta con una cruz suiza corresponde a la sección de «nueva cocina suiza con productos suizos frescos del mercado», si tiene dos cruces suizas, pertenece a la categoría de «nuevas interpretaciones de los clásicos suizos» y si tiene tres cruces suizas es una «especialidad suiza clásica».

Entre los clásicos encontramos naturalmente los macarrones de Los Alpes con rodajas de manzana y el llamado «Zürcher Geschnetzelte» o plato de carne troceada a la zuriquesa. Betty Bossi sorprende asimismo con un «Hagu-Hans-Gotlett» y un «Ziberlihoger-Lisi-Filet». Y del nombre nadie puede deducir que en el caso del «Sii» se trata de un plato dulce a base de pan, pasas y vino tinto.

El libro está lleno de bocados exquisitos y sorpresas, si bien la descripción de algunos platos resulta un tanto divertida. Por ejemplo las samosas de espárragos, el sashimi de salmón, las codornices rellenas con rábanos picantes o la crema flambeada – cuatro platos sin duda muy sabrosos, pero que difícilmente pueden designarse como especialidades suizas. EC.

SUURE MOCKE

Adobo: unos 5 días. Preparativos y cocción: aproximadamente 1 hora. Estofar: aprox. 2,75 h. Para 6 personas: 1 kg de ternera asada (por ejemplo un «Mocke» redondo)

Adobo
1,2 l de vino tinto ligero
(por ejemplo un Borgoña azul Beerli)
1 dl de vinagre de vino tinto
1 puerro pequeño troceado
1 zanahoria troceada
1 apio pequeño troceado
2 cebollas partidas en dos
2 ramitas de romero
1 varita de canela en rama
8 granos de pimienta machacados
2 hojas de laurel y 2 clavos
4 bayas de enebro machacadas

Adobo: Hervir en una cazuela todos los ingredientes para el adobo y dejar enfriar. Verter todo en un recipiente de cristal, porcelana o acero cromado, añadir la carne (ésta debe quedar completamente cubierta de líquido), si es necesario, poner peso encima. Conservar tapado y en sitio fresco unos 5 días. Dar la vuelta a la carne cada día. Sacar la carne y la verdura y golpear suavemente. Hervir el adobo, colar con un colador a través de un paño fino. Dejar el adobo aparte.

Aderezar la carne con 1 ½ cucharaditas (de té) de sal y una pizca de pimienta. Calentar 1½ cucharadas de manteca en la cazuela. Rehogar bien la carne por ambos lados durante unos 8 minutos y sacarla. Reducir la temperatura, añadir un poco de manteca, 2 cucharadas de harina, ½ cucharada de azúcar y dorar ligeramente. Retirar la cazuela del fuego.

Verter 5-7 dl del adobo dejado aparte y hervirlo removiendo. Volver a añadir la carne y la verdura, de modo que aproximadamente la mitad de la carne esté cubierta de líquido. Rehogar unas 2¾ h tapado y a fuego lento. Dar la vuelta a la carne cada 30 minutos. Sacar el asado, dejar reposar unos 10 minutos. Aderezar si se desea con sal, pimienta y salsa. Trinchar la carne y prepararla con salsa y verdura.

ÄLPLERMAGRONEN CON PEDAZOS DE MANZANA

Preparativos y cocción: aproximadamente 1 hora para un molde ancho y resistente al horno de unos 2 litros, engrasado.

Preparativos: Precalentar el horno a 120° y calentar el molde.

ÄLPLERMAGRONEN
Hervir agua con sal, 500 g de patatas en daditos de unos 2 cm, 200 g de Älplermagronen, escurrir. Añadir 200 g de queso curado de montaña rallado muy fino. Poner todo en capas, con las patatas y los macarrones en el molde ya preparado, añadir queso, mantener caliente. Frotar la cazuela. Calentar en la misma cazuela 2 cucharadas de mantequilla. Dorar 2 cebollas cortadas en tiras finas, 1 diente de ajo machacado y echarlo todo sobre los macarrones. Mantenerlo caliente.
Cocinar en la misma cazuela 3 cucharadas de leche, 3 cucharadas de nata entera, 2 pizcas de sal y verter sobre los macarrones. Frotar la cazuela.

APFELSCHNITZE
(RODAJAS DE MANZANA)
Calentar en la cazuela ½ cucharada de mantequilla.
Dorar 750 g de manzanas de piel roja cortadas en rodajas. Añadir 1½ dl de sidra o mosto, una ramita de canela partida en dos y 2 cucharadas de azúcar. Cocer a fuego lento las rodajas de manzana tapadas, hasta que se ablanden. Quitar la tapa y dejar cocer un poco el líquido, retirar la ramita de canela. Servir frío o caliente con los Älplermagronen. www.MySwitzerland.com/aso

Fotos und Rezepte: Betty Bossi