

Carpa en salsa, Polonia. [Navidad Worldwide

Carpa en salsa

La cocina de Polonia tiene muchas influencias que diversifican sus platos. La gastronomía eslava la influye en su uso de la avena y otros cereales, pero también encontramos en sus recetas elementos de las cocinas turca, alemana, húngara, judía o francesa, entre otras. Los platos de la gastronomía polaca suelen ser ricos y sustanciosos, pues a los habitantes de este país les gusta disfrutar de la buena mesa con una cerveza o un vodka, para ayudar en la digestión de los platos ricos en grasas. **La carpa en salsa de cerveza negra** no puede ser más deliciosa. Además de lo jugoso que sale el pescado, la salsa tiene un sabor maravilloso, resulta un plato muy fino al paladar aunque contundente. En nuestra opinión es ideal para las comidas de Navidad. Lo recomendamos mucho.

Ingredientes

- 2 kg de carpa limpia en filetes
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 zanahoria
- 3 cucharaditas de azúcar moreno
- 1 taza de vinagre de ciruela
- 1 cucharadita de sal o al gusto
- 2 tazas de agua
- 2 hojas de laurel
- 12 arándanos frescos
- 5 granos de pimienta
- 5 granos de clavo
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 trozo de corteza de limón
- 3 cucharadas de almendras fileteadas
- 1/2 lata de cerveza negra
- 1 taza de pan rallado con orégano, perejil y ajo
- 3 cucharadas de ciruelas secas
- 3 cucharadas de pasas secas

Preparación de la Carpa en salsa de cerveza negra

Pelamos y picamos la cebolla, el apio y la zanahoria y los rehogamos en una cazuela con 2 cucharadas de mantequilla a fuego lento durante 10 minutos. Reservamos.

En otra cazuela o sartén honda mezclamos 2 cucharadas de azúcar moreno con 1 cucharada de agua y dejamos que se haga un almíbar. Después añadimos el vinagre y lo reducimos a la mitad. A continuación añadimos 2 tazas de agua, el laurel, los granos de pimienta y clavo, el tomillo, los arándanos, la corteza de limón y el sofrito de las hortalizas que teníamos reservado. Lo rehogamos todo a fuego lento durante 20 minutos. Ponemos a calentar el horno a 180°.

A esta salsa que tenemos hirviendo le agregamos la 1/2 lata de cerveza negra, el pan rallado con las especias y 1 cucharada de azúcar moreno. Lo hervimos todo durante 5 minutos más y pasamos toda esta mezcla por la batidora hasta que se forme una salsa.

En una fuente para el horno ponemos la mantequilla restante. Limpiamos el pescado y lo salpimentamos. Lo colocamos en la fuente y le añadimos la salsa que hemos hecho en la batidora junto con las ciruelas picadas, las pasas enteras y las almendras. Lo horneamos durante 20 minutos. Y finalmente servimos esta deliciosa y espectacular Carpa en salsa de cerveza negra.

Si te gustan las recetas de otros países, te recomendamos nuestro [Salmón sueco marinado.](#)]