

## Frikandel, salchicha de Holanda. [Navidad Worldwide

Frikandel, salchicha frita de Holanda

**Holanda** (en neerlandés, *Holland*)? es una región histórica y cultural situada en la costa occidental de los Países Bajos ([Wikipedia](#)), concretamente en la costa del mar del Norte, en la desembocadura de los ríos Rin y Mosa. En líneas generales la cocina tradicional holandesa es bastante calórica y contundente, ya que en ella se preparan muchos estofados o sopas con panceta, además de unas deliciosas salchichas fritas, las Frikandel, que hoy os traemos y que están absolutamente deliciosas. En nuestro menú navideño de este año las hemos incluido. Van partidas por la mitad y se rellenan con cebolla frita, aderezadas con varias salsas y patatas fritas. Todo un placer culinario para compartir en familia. Esperamos que os gusten :)

### Ingredientes

500 g de carne de ternera picada  
1 cucharadita de sal  
10 g de pimienta en grano negra machacada  
10 g de pimienta de Jamaica machacada  
1 cucharada de nuez moscada molida  
2 cucharadas de cebolla en polvo  
100 g de crema de leche  
2 cebollas para freír  
Papel film resistente al microondas  
Aceite de Oliva Virgen

### Preparación de las salchidas Frikandel

En un bol ponemos todos los ingredientes menos la crema de leche y las cebollas para freír. Lo mezclamos todo muy bien y lo dejamos reposar durante 1 hora.

Después con esa mezclamos formamos unas salchichas gorditas de unos 20 cms de largo y las envolvemos con el papel film en forma de caramelos. Las ponemos a hervir en agua durante 10 minutos. A continuación las sacamos y las dejamos enfriar.

En una sartén con cuatro cucharadas de aceite freímos las cebollas cortadas en rodajas muy finas durante 15 minutos a fuego lento para que queden tiernas y jugosas. Después las sacamos y las escurrimos para quitar el exceso de aceite. Reservamos.

En otra sartén con 6 cucharadas de aceite freímos las salchichas que tenemos reservadas, para freírlas las sacamos del papel film. Hay que freírlas un poquito hasta que estén a nuestro gusto.

Ya solo queda servir las, así que les hacemos un corte a lo largo por la mitad para rellenarlas con la cebolla frita y la crema de leche, tal como se ve en la foto. Y las acompañaremos de unas crujientes patatas fritas y salsas de mostaza, rábano picante, ketchup y crema de leche, o las salsas que más os gusten. Lo ideal es servir las bien calientes.

Si os gustan las recetas del norte de Europa, os recomendamos nuestro [Salmón sueco marinado.](#)]