Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON PASAS DE UVA EMPERADOR DON JAIME

Sauerkraut con pasas de uva

Repollo fermentado con pasas de uva, de sabor ácido, fresco, ligeramente dulce y aromático.



Ingredientes (para 1 kg de repollo)

- 1 kg de repollo blanco
- 20 g de sal marina o sal sin yodo
- 80–100 g de pasas de uva Emperador Don Jaime
- 1 cucharadita de semillas de alcaravea
- 3–4 bayas de enebro, ligeramente machacadas
- 1 manzana verde pequeña (opcional)
- 1 hoja de laurel

Preparación

1. Cortar el repollo. Retirá las hojas exteriores y reservá una hoja entera. Cortá el repollo en cuartos, eliminá el tronco y cortalo en juliana muy fina.

2. Salar y masajear. Colocá el repollo en un recipiente grande y agregá los 20 g de sal. Masajealo durante 5–10 minutos hasta que libere bastante líquido.

3. Incorporar los sabores. Agregá las pasas, la alcaravea, el enebro y el laurel. Si utilizás manzana, cortala en láminas muy finas y mezclala suavemente.

4. Envasar. Colocá todo dentro de un frasco de vidrio limpio, presionando firmemente para que el líquido del repollo cubra completamente la preparación.

5. Fermentar. Colocá la hoja de repollo reservada encima para mantener todo sumergido. Dejá fermentar a unos 18–22 °C durante 7–21 días. Probalo después de la primera semana y, cuando tenga el equilibrio de acidez y dulzor que buscás, pasalo a la heladera.

Una versión más gastronómica

Para acompañar carnes, esta es la proporción recomendada: **1 kg de repollo + 20 g de sal + 100 g de pasas de uva Emperador Don Jaime + 1 manzana verde + alcaravea + enebro.** El resultado queda ácido, fresco, ligeramente dulce y aromático. Es especialmente bueno con cerdo braseado, bondiola, salchichas alemanas, pato o carnes ahumadas.

Importante: *las pasas contienen azúcares y pueden hacer que la fermentación sea bastante activa. Mantené siempre el repollo y las pasas completamente debajo de la salmuera y descartá la preparación si aparece moho de colores, olor putrefacto o una textura claramente anormal.*



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas