



por Raphael Pherrer

Recetas con estrella

Christina Kastin

Precursora del turismo de mascotas



PANNBIFFAR

Trabaja para que los animales de compañía puedan viajar junto a la persona con la que conviven habitualmente.

Ingredientes para 4 personas

- 500 gramos de carne picada de ternera → 300 gramos de carne picada de cerdo → 1 huevo
- 1 cebolla amarilla → pan rallado → leche → harina → nata líquida → mantequilla → sal
- pimienta blanca → pimienta de ajo → Tamari (salsa de soja sin gluten)

Guarnición:

- 250 gramos de guisantes → 8 patatas grandes con su piel → salsa de arándanos → pepinos en vinagre

Un toque personal

Una pizca de pimienta de ajo en la salsa.



Cristina Kastin es una persona muy amante de los animales y por ello ha encaminado su actividad laboral a conseguir un nuevo concepto de turismo consistente en que en determinados trayectos por tierra, mar o aire las mascotas puedan viajar junto a sus amigos humanos en el asiento contiguo, como un turista más, debido a que hacerlo en las dependencias que les asignan generalmente les perjudica física y psicológicamente. En el próximo mes de noviembre Christina Kastin presentará en Mallorca un proyecto totalmente innovador en el ámbito turístico que consiste en ver a la mascota como cliente añadido, para lo cual cuenta con el patrocinio de los ayuntamientos de Lluemajor y Artà, que se han mostrado especialmente sensibles ante su iniciativa.

◆ **UN PLATO DE SUECIA.** Su intensa agenda laboral le impide cocinar a menudo en base a cualquier receta que requiera ir a comprar determinados alimentos, la falta de tiempo la lleva a cocinar según lo que haya en el frigorífico y suele preparar platos sencillos al horno acompañados



Christina Kastin, con su Pannbiffar sueco ya emplato.

de distintas ensaladas. Pero esta vez se ha complicado un poco más la vida y presenta aquí unas Pannbiffar, plato de hamburguesas guisadas que en su Suecia natal suele tomarse más en invierno porque tiene una gran aportación calórica que ayuda a combatir las temperaturas extremadamente frías del país. Las albóndigas son un plato recurrente en la gastronomía sueca y llevan determinados ingredientes según de donde proceda la receta, como en el caso de la paella, que se cocina de una forma u otra según las diferentes regiones de la comunidad valenciana.

◆ **ELABORACIÓN.** Empezamos cortando la cebolla en juliana fina, en una olla con dos cucharadas soperas de leche, un huevo, media cucharada pequeña de sal, un cuarto de pimienta blanca y el pan rallado suficiente para que todos estos ingredientes liguen formando una masa ni demasiado suave ni excesivamente compacta;

finalmente añadimos los ochocientos gramos de carne picada y mezclamos todos los elementos hasta conseguir una mezcla homogénea. A continuación amasamos las albóndigas y las aplanamos con las manos antes de freírlas en mantequilla hasta que adquieran una coloración tostada; luego las reservamos y, a la sustancia que ha quedado en la sartén, le agregamos medio litro de nata líquida, un cuarto de cucharadilla de pimienta blanca, dos cucharadas soperas de salsa de soja sin gluten Tamari, removemos bien el conjunto, lo trasladamos a una sartén alta o a una cacerola y reincorporamos las albóndigas, dejándolas cocer con la salsa durante unos diez minutos hasta que están tiernas. Para la guarnición hervimos las patatas con su piel; aparte, cocemos los guisantes en agua con una pizca de sal y a la hora de servir el plato también añadimos pepinos en vinagre y salsa de arándanos, que pueden ser de bote.

