GENTE
PAÍSES

MAGACÍN
30 MIN.

Euromaxx à la Carte SD

Europa es un continente muy diverso. Y nada lo refleja mejor que su inabarcable cocina, con profundas raíces en sus distintas regiones. Buscando esos orígenes, recorremos Europa y les mostramos cómo los mejores cocineros refinan esta herencia culinaria, buscan nuevas combinaciones y la reinterpretan. **Euromaxx à la Carte** los acompaña para ver cómo transforman las especialidades regionales en delicias para gurmés: gastronomía de altura "made in Europe".

Ya sea la nueva cocina escandinava o las tradicionales recetas bávaras: la oferta es enorme. No faltan especialidades como el arte de los chocolateros o los mejores vinos franceses.

Euromaxx à la Carte los lleva de viaje por los sabores de Europa. ¡Que aproveche!

VERSIONES
Árabe: 01-14, 41-66, 40 x 30 min.
Alemán: 15-19, 05 x 30 min.
Español: 34-66, 33 x 30 min.
Inglés: 01-66, 66 x 30 min.
Ruso: 13-19, 07 x 30 min.

DERECHOS
Derechos universales disponibles. VoD M

NÚMERO DE PEDIDO
56 4679 | 34-66

EJEMPLO DE UN EPISODIO

Lubina con salta de alcaparras
Muchas culturas han dejado su huella en la isla mediterránea de Malta, frente a las costas de África. Ha sido conquistada por fenicios, griegos, árabes, normandos, romanos... Esta mezcla cultural ha marcado también la tradición gastronómica. Un ejemplo es el restaurante "Il-Kartell", en el pequeño balneario de Marsalforn, en vecina la isla de Gozo.

Ravioles rellenos de setas
La región de Languedoc, en el suroeste de Francia, es una de las mayores comarcas vinícolas del país. El vino también juega un papel clave en la gastronomía y, para el cocinero estrella Philippe Dechamps, es el ingrediente perfecto de sus recetas, por ejemplo, ravioles rellenos de setas con salsa de vino espumoso.

Barbacoa vegana
¿Es posible una dieta vegana a la brasa? La cocinera y autora de libros de cocina Nicole Just ofrece cursos de barbacoa vegana. En ellos enseña a sus alumnos a preparar salchichas, dips y ensaladas sin productos de origen animal. Just proviene de una familia de carniceros del norte de Alemania, pero es vegana desde hace 7 años.

Perca de Åland
Åland es un archipiélago de más de 6.700 islas situado en el Mar Báltico y pertenece a Finlandia como región autónoma. Entre sus habitantes más famosos se cuenta el cocinero Michael Björklund, nombrado cocinero del año en Finnlandia y en Suecia. Una de sus especialidades son los filetes de perca cocinados en mantequilla.

Cerdo ibérico
El restaurante "Álbora" de Madrid hace una interpretación moderna de la cocina tradicional española. Y en la carta no puede faltar el cerdo ibérico, una raza porcina que ya criaban los legionarios romanos en el sur de la península ibérica. En el "Álbora" las carrilleras de cerdo ibérico son un clásico.

Cupcake de hierbas
La mayoría de la gente conoce sólo las cupcakes dulces. Ahora, una austriaca muy creativa se ha hecho famosa en Viena gracias a sus originales variedades de estas tortitas inventadas en Estados Unidos. Renate Gruber dirige el primer restaurante de cupcakes de la capital de la república alpina.