

# Uitsmijters en Sneek.



Mi cocina blogueril aún está de vacaciones pero antes de volver al trabajo y a modo de calentamiento me gustaría compartir con vosotros parte de lo vivido durante éste último mes.

Podría contaros setecientasveintinueve cosas a cerca de este verano que casi termina pero las más importantes ya las sabéis gracias a San Facebook y como no pretendo aburrir a nadie, voy a centrarme en uno de los episodios que creo os puede interesar y con el que yo he disfrutado especialmente, a pesar de la factura corporal (5 kilos extra) que ya he empezado a pagar al más puro estilo de «Fame».....con Sudor!!!!.

Justo el día que me supe ganadora del concurso de blogger #gastroalmuñecar2013 y con un subidón de adrenalina, de esos que te mantienen flotando durante horas, cogíamos un avión rumbo a tierras holandesas para celebrar el 80 cumpleaños de mi mother-in-law.

Unos días en familia en una granja rehabilitada y reconvertida en hotel con encanto en el centro del país, fueron el inicio de unas merecidas aunque breves vacaciones.

Risas, confidencias, juegos, travesuras y emociones acompañadas siempre de viandas deliciosas quedarán para siempre en nuestra memoria.

Después llegó la calma y escoltados por un sol espléndido partimos hacia el noroeste, donde la ciudad de Sneek se nos mostraba en ese horizonte robado al mar, alternando campos de un verde esmeralda con ríos y lagos infinitos.

Si eres de allí tienes barco; necesitas barco y el agua se convierte en fiel compañera de camino.

Sus gentes amables viven principalmente del turismo y la ganadería, contando con una producción de carnes autóctonas con el sello de biológicas de un sabor

excelente y, por supuesto, traídos desde el mar del norte, disfrutan de una amplia variedad de pescados de gran calidad.

La gastronomía holandesa no varía demasiado de una provincia a otra y llama la atención que tanto en las carnicerías como en las pescaderías, que en nada se parecen a las nuestras, encuentras los mismos productos en su mayoría listos para consumir.

En cualquier establecimiento cuidan al máximo la presentación del género lo que convierte hasta la más modesta de las fruterías, en un lugar de ensueño.

Hacer la compra en los Países Bajos es una gozada, pues no hay un ingrediente que puedas desear que no encuentres en cualquier supermercado de la esquina. Cada vez que voy suelo hacer acopio de especias exóticas aunque, por problemas de sobrepeso de equipaje, esta vez he comprado apenas un par de bolsitas de un curry especial de Surinam al que espero dar buen uso.

Pero quien realmente entra en estado de nirvana, culinariamente hablando, al pisar su tierra es mi chico, que recupera sabores de su niñez a los que en España no tiene acceso.

Desayunar con Osseworst o Filet Americain untados en deliciosos panes de semillas recién horneados, almorzar un buen Saté o acompañar el café con unas Stroopwafels de pastelería hacen que se ilumine su cara. Mas, de lo que sin duda disfruta de forma especial es de los Hollandse Nieuwe, o arenque fresco, ligeramente curado en salmuera que en la época estival cuenta con la cantidad justa de grasa que los convierte en un manjar de dioses.

Este arenque se suele consumir directamente en las mejores pescaderías o, si lo prefieres, te lo puedes llevar a casa listo para comerlo, limpiado ante tus ojos por las expertas manos de los pescateros holandeses que hacen de esta tarea un arte con el que rivalizan entre ellos pues, a mejor limpieza más calidad.

Por fortuna, si que hay platos típicos que puedo preparar en casa y que son perfectos para un desayuno tardío tras una noche de farras, un brunch o almuerzo.

Os hablo de los Uitsmijters (pronunciado autsmeyters), nombre que reciben los porteros de discoteca que antaño eran los encargados de echar a los últimos clientes de las mismas. Cuentan que este es el plato que se les servía a los hambrientos trasnochadores antes de ser largados del local de turno por esos «Gorilas».

Son unos sencillos huevos fritos sobre pan y jamón cocido, cuya simple preparación decidí fotografiar en el desayuno-buffet del hotel [Van der Valk](#) de Sneek, que desde aquí recomiendo.

Así pues no hay recetas hasta esta próxima semana en la que este blog volverá lleno de ilusión con nuevos y apetitosos menús.

Hasta entonces aquí tenéis unas fotos de esos ricos huevos fritos y algunos platos típicos en los almuerzos holandeses.

Espero que os gusten.  
Besos.

## *Uitsmijters*





## ***Desayuno Típico Holandés***



## ***Almuerzo en una Pannekoeken Huis***





Para los más pequeños, deliciosos crepes con ingredientes al gusto o, preparados con la misma masa, unos Poffertjes espolvoreados de azúcar glasé.

## ***Almuerzo en un Eat-Café***





Ensaladas frescas



Bitterballen con Mostaza



Saté met Pindasaus ( Brochetas de Pollo marinado con salsa de cacahuete)





Appelart



Stroopwafels

## ***Almuerzo en una pescadería***

*Se que suena raro pero llegas allí y te encuentras el mostrador lleno de gente haciendo cola para pedir su bocado preferido.*

*Broodje Hollandse Garnalen*



Bollito con Gambitas holandesas



Surtido de los productos que puedes encontrar en cualquier pescadería de Holanda.

Y para terminar, el producto estrella:  
Los Arenques



Hollandse Nieuwe ( Arenques)

***Diferentes formas de tomar los Arenques:***





En Panecillo con cebollita picada.



Troceado con pepinillo y cebollita ( banderita incluida)



O como más me gusta, cogido por la cola!!!

Eet smakelijk, o buén provecho!!!