

김치전

-Kimchi Pancake-

Evelyn, Julhiets, Karen, Alejandra



재료

- 신김치 약 2컵(260g)
- 황설탕 1/2큰술(6g)
- 물 1과 2/3컵(300g)
- **부침가루 2컵(220g)
- 청양고추 2개(20g)
- 대파 2/5대(40g)
- 소시지 2개(90g)
- 고운고춧가루 1큰술(6g)
- 식용유 적당량



Ingredientes:

- 2 tazas (260g) kimchi agrio
- ½ cda (6g) azúcar morena
- 1 ⅔ taza (300g) agua
- **2 tazas (220g) mezcla de pancake coreano
- 2 (20g) pimienta Cheongyang
- ⅔ (40g) tallos de cebollin
- 2 (90g) salchichas
- 1 cda (6g) pimienta rojo en polvo
- aceite para cocinar

** 부침가루는 일반적으로 밀가루, 옥수수 전분, 쌀가루, 때로는 베이킹 파우더입니다.

** La mezcla del pancake coreano es normalmente una combinación de harina de trigo, maicena, harina de arroz y a veces polvo para hornear.

요리 방법:

1. 신 김치는 가위를 이용하여 잘게 자른다.

(신 김치가 아니면 양조식초를 넣어주면 된다.)

2. 대파와 청양고추는 송송 썬다.

3. 소시지는 최대한 얇게 편 썬다.

(소시지 너무 짠맛 나는 것 안 대요)

4. 큰 볼에 신 김치, 대파, 청양고추, 소시지를 넣고 섞는다.

5. 고운 고춧가루, 황설탕, 부침가루, 물을 넣어 몽치지 얇게 섞는다.

Instrucciones:

1. Cortar finamente el kimchi agrio con tijeras, (si no está lo suficientemente agrio, agregar un poco de vinagre).
2. Cortar en trozos pequeños la cebolla verde y los pimientos Cheongyang.
3. Cortar en rebanadas la salchicha lo más delgado posible, (no debe estar salada).
4. Agregar y mezclar el kimchi agrio, la cebolla verde, los pimientos y la salchicha en un bowl grande.
5. Agregar polvo fino de pimiento rojo, azúcar moreno, mezcla para panqueques coreanos y agua y mezclar bien hasta que la masa se vuelva acuosa sin grumos.

6. 프라이팬을 달군 뒤 식용유를 넉넉히
두르고 반죽을 넣어 얇게 편다

Después de calentar la sartén aplique
abundante aceite de cocina y extienda la masa
finamente

7. 반죽이 익기 시작하면 팬을 돌려가며
기름이 김치전 안쪽으로 들어가게 한다.

Quando la masa empieza a cocinarse
gire la sartén para que el aceite entre
en la tortilla de Kimchi

8. 가장자리 윗부분이 익기 시작하면
뒤집는다.

Voltee cuando la parte superior del borde
comience a cocinarse

9. 뒤집은 후 팬을 돌려가면서 부쳐주고 완전히 익으면 다시 한번 뒤집어 익힌 뒤 완성한다.

Dar la vuelta a la sartén y cocinar mientras se da vuelta, cuando esté completamente cocido, dar la vuelta y volver a cocinar para terminar.



이 레시피를 추천하는 이유는 무엇입니까?

맛있어 보이는 것 외에도 급할 때 쉽고
실용적인 레시피라고 생각합니다.



김치전 유튜브 영상

<https://youtu.be/47Olcvpqxlo>

