

# Spanien 2019

Marktaktivität Entdeckungsreisen Ganzjahr  
Austria a la carta

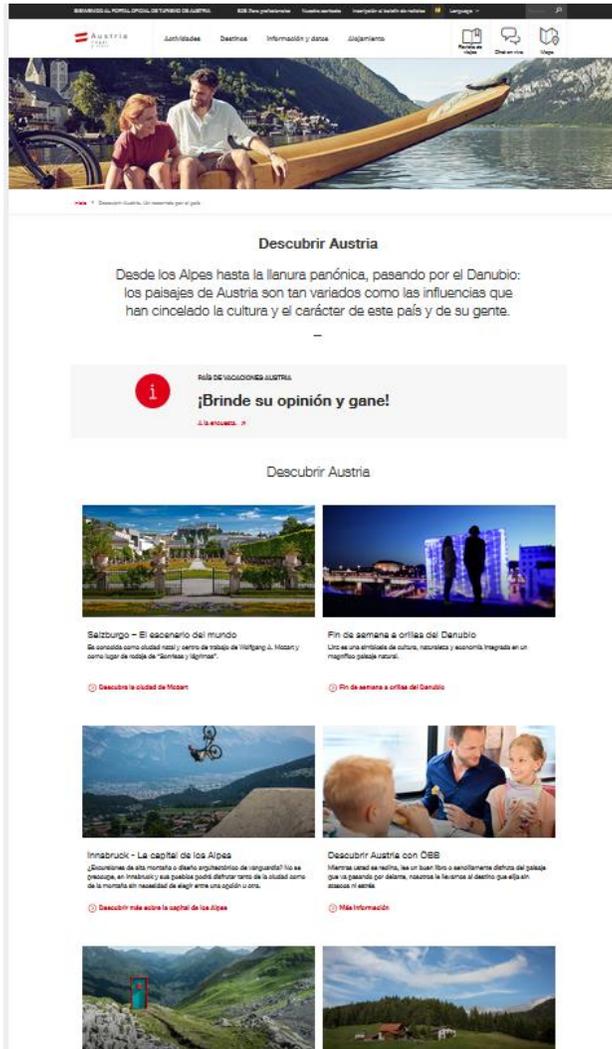
Übersichtsseite auf [austria.info/es](http://austria.info/es)

**Vielfältige Inhalte**  
pro Partner (Tipps,  
Angebote, Video, Links)

Teaser im  
**ÖW-B2C-Newsletter**

**Social-Media-Integration**

**CPC-Kampagne:** 1.000  
garantierte Klicks auf den  
Partnerartikel



Preis: EUR 1.890,-

Basis

# Austria a la carta



**Etablierte Postmaterialisten und die daraus gewachsenen „intelectuales“**



**Barcelona, Madrid, Bilbao, Sevilla, Valencia**



**Preis Kultur/Hotel (inkl. Basis): EUR 2.990,-**  
**Preis Klassik (inkl. Basis): EUR 6.590,-**  
**Preis Premium (inkl. Basis): EUR 9.590,-**



**Laufzeit: März–Dezember 2019**  
**Anmeldeschluss: 20. November 2018**



Teaser im ÖW-Press-Newsletter

Teaser im ÖW-Sales-Newsletter

1 Seite mit kulturellem Content oder Hotelangeboten in der **Printproduktion** eines Beilegers (250.000 Leser)

Preis: EUR 2.990,-

Kultur und Hotel

WIRTSCHAFTSRECHENWEISUNG

Austria  
WIRTSCHAFTSRECHENWEISUNG

Descubrir Austria con todos los sentidos

Desde Tirol hasta Viena, un paisaje de Austria con un sabor como los infantes que han crecido en Austria y el sabor de sus paisajes y lugares.

En este tour de viaje se abordan itinerarios muy variados de:

- Tormenta clásica en el Pizol, Südtirol
- Los Montes de Ciudad Neveault
- La Ruta del Barroco del Tirolo
- Parque Nacional Hohe Tauern y Museo de Wörgl
- Vienna - el imperio de la cultura y el arte

Más información - itinerarios de montaña y cultura clásica

Concierto clásico en el Palacio de Schönbrunn

Orquesta del Palacio de Schönbrunn presenta una de las más bellas obras de Wolfgang Amadeus Mozart y Johann Strauss.

Más información

## Austria a bocados

¿Preparados para cocinar? Algunos de los secretos de los deliciosos platos austriacos se desvelan en sus recetas

**Marmorgugelhupf.** El Gugelhupf es un clásico de la cocina austriaca. No puede faltar en ninguna vitrina de toda cafetería que se precie. Junto con el Apfelstrudel (pastel de manzana) y la tarta Sachert, es uno de los dulces más apreciados.

### INGREDIENTES

- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 400 g de harina para repostería
- 200 ml de leche
- 150 g de azúcar granulada
- 40 g de azúcar glas
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 1 paquete de levadura en polvo
- 3-4 cucharadas de cacao en polvo tamizado
- 1 chorrito de ron al gusto
- 50 g de azúcar glas

### PREPARACIÓN

Calentar el horno a unos 170 °C y untar el molde del Gugelhupf con mantequilla líquida. Mezclar la mantequilla con las yemas hasta conseguir espuma, añadir el azúcar glas y mezclarlo todo hasta obtener una consistencia cremosa. Añadir el azúcar de vainilla y un poco de ralladura de limón. Batir las claras con el azúcar granulada hasta montarlas al punto de nieve. Mezclar la harina con la levadura en polvo. A continuación, juntar una mitad de la mezcla con la leche y la masa de las yemas, e ir mezclando lentamente la nieve y la harina de abajo a arriba sin batir. Llenar el molde de Gugelhupf con un poco menos de la mitad de la masa. Tefir el resto con el cacao en polvo hasta que quede oscuro, adornarlo con un chorrito de ron y añadirlo al molde. Pasar un mango de una cuchara de palo por las dos masas formando ondas. Hornear entre 60 y 65 minutos. Dejar enfriar un poco y desmoldar. Cuando el Marmorgugelhupf se haya enfriado por completo, espolvorear azúcar glas por encima.

**Tafelspitz.** Con esta receta, se conseguirá un Tafelspitz con el mismo sabor que el original de Viena. El secreto: cortar carne de vacuno de calidad en rodajas, perpendicularmente a las fibras, y servirlo con patatas asadas y salsa de cebollino. Se trata de uno de los platos típicos de la capital austriaca.

### INGREDIENTES

- 400 g, 1,5 kg de Tafelspitz, carne de vacuno de la parte trasera y centro a la vez se necesitan otro corte de carne de vacuno de calidad para salsas. Según los cortes de carne se utilizan, el Tafelspitz (parte de la espalda) o el Rindfleisch (parte del pecho)
- 1 hueso de vacuno y un manojito de verduras de todo el gusto
- 10 patatas
- 1 cebolla grande con piel
- 3-4 hojas de laurel
- Algunas guarniciones de pimienta
- Sal

### PREPARACIÓN

En una olla grande, verter unos 3 litros de agua. Añadir las verduras de raíz, el puerro, las dos mitades de la cebolla, las hojas de laurel y algunos granos de pimienta, y dejar cocer. Añadir la carne limpia y los huesos y, según la calidad de la carne, dejar cocer entre 2 ½ y 3 horas hasta que la carne quede tierna. Entretanto, añadir más agua si es necesario y retirar la posible espuma que se pueda formar en la parte superior. Añadir una generosa pinta de sal al cabo de dos horas, no antes. Cuando el Tafelspitz está bien tierno, sacarlo y mantenerlo caliente en un poco de sopa reservada. Sazonar el resto de la sopa con un poco más de sal y colar al gusto. A continuación, cortar el Tafelspitz en rodajas de forma perpendicular a las fibras y adensar el guiso en platos presentados o servir la sopa caliente en una decorativa olla. La guarnición ideal son patatas asadas, Semmelknödel (ensalada de pan con ribarro picante), Dillsalat (crema de judas con eneldo) o crema de espinacas y salsa de cebollino.





**Teaser** im  
ÖW-Presse-/Sales-Newsletter

**Digitale Medienkooperation:**  
Content-Platzierung, 100.000 Leser

**4 Seiten Printproduktion**  
(250.000 Leser)

**Kochstudio** mit Facebook-Live-  
Übertragung

**Digitale RV-Kooperation:**  
Vertrieb von buchbaren Angeboten

**Influencer-Reise** mit Taschengeld

**Picknick im Grünen** (Medienevent)



**Preis: EUR 9.590,-**

**Premium**

# Add-Ons

Austria a la carta 2019



## Kulinarik Pressereise für max. 6 Journalisten

Entdecken und Erleben  
der österreichischen Küche  
und Kultur



## Recetas

Los secretos de la rica y variada cocina austriaca se desvelan en sus mejores recetas regionales

### Estofado Esterházy

Bautizado con el nombre de una dinastía aristocrática de origen húngaro, este guiso de ternera es uno de los ejemplos de cómo la cocina austriaca fusionaba, en aquel imperio austro-húngaro, lo mejor de cada región.

#### INGREDIENTES

- 4 rodajas de lomo o entrecot, de 100 g cada una
- 8 cebollas o 2 cebollitas
- 1 zanahoria pequeña y 1 raíz de perejil
- 1 zanahoria en anillo
- 1 zanahoria en anillo
- 1 un pequeño tocito de raíz de ajo
- 1 cucharadita de alcaparras picadas
- 50 g de tocino en dados
- 4 cucharadas de crema agria
- 1/2-1 cucharada de harina para la salsa
- 300-400 ml de caldo de carne de vacuno o agua
- Un poco de ralladura de limón
- Harina para rebajar
- Sal, pimienta
- 2-3 cucharadas de mantequilla, más mantequilla clarificada o aceite
- Perejil picado para decorar

#### PREPARACIÓN

Cortar el entrecot en raciones y golpearlo ligeramente. Hacer pequeñas incisiones en los bordes, salpimentar, dorar en aceite, regar con caldo de carne y rehogar durante 30 minutos. Cortar en tiras finas las raíces y las cebollas; dorar con mantequilla, añadir a la carne y rehogar hasta que estén tiernas. Mezclar removiendo la crema agria con harina y mostaza y con la mezcla ligar la salsa. Espartir encima de la carne alcaparras y perejil muy picados y ralladura de limón antes de servir. Acompañar con arroz, pastas o albóndigas de pan.

### Wiener Schnitzel

De origen incierto, cuenta la leyenda que la llamada en Italia "cotoletta milanese" fue importada a Austria por el mariscal de campo Radezky. El secreto de la receta está en la terniza de la carne y el crujiente rebocado.

#### INGREDIENTES

- 4 escalopes de ternera de 150-180 g cada uno cocinados alternados, se puede sustituir por cerdo o cordero
- 2 huevos
- Aprox. 100 g de harina gruesa
- Aprox. 100 g de sal y pimienta
- En esta receta se utiliza clarificada y/o aceite vegetal
- Rodajas de limón para decorar

#### PREPARACIÓN

Coger los escalopes, limpiarlos y salpimentarlos por ambos lados. Enharinar primero los dos lados del escalope y luego pasarlo por el huevo batido; prestar atención a que no quede ningún punto seco. Por último, pasarlo por el pan rallado y apretar el rebocado con cuidado con la parte posterior de un tenedor. En una sartén, derretir bastante mantequilla clarificada, de modo que el escalope pueda flotar. Cuando esté bien caliente, freír el escalope hasta que quede dorado. Darle la vuelta con una espátula (no pinchar) y freír hasta que quede dorado. Sacarlo y dejarlo escurrir sobre papel de cocina. Secarlo. Aderezar y adornar con rodajas de limón antes de servir. Se puede acompañar con patatas cocidas al vapor, arroz, ensalada de patata o ensalada mixta.



Preis: EUR 2.290,-

Add-On: Kulinarik Pressereise

**Teilnahme am Koch-Event  
mit Facebook-Live-  
Übertragung**

Kekse backen im Dezember  
42.000 Fans auf Facebook  
Viajes a Austria  
Medien werden eingeladen



**Preis: EUR 1.590,-**

**Add-On: Event Kochstudio**