

PERÚ

PAPA A LA HUANCAYNA

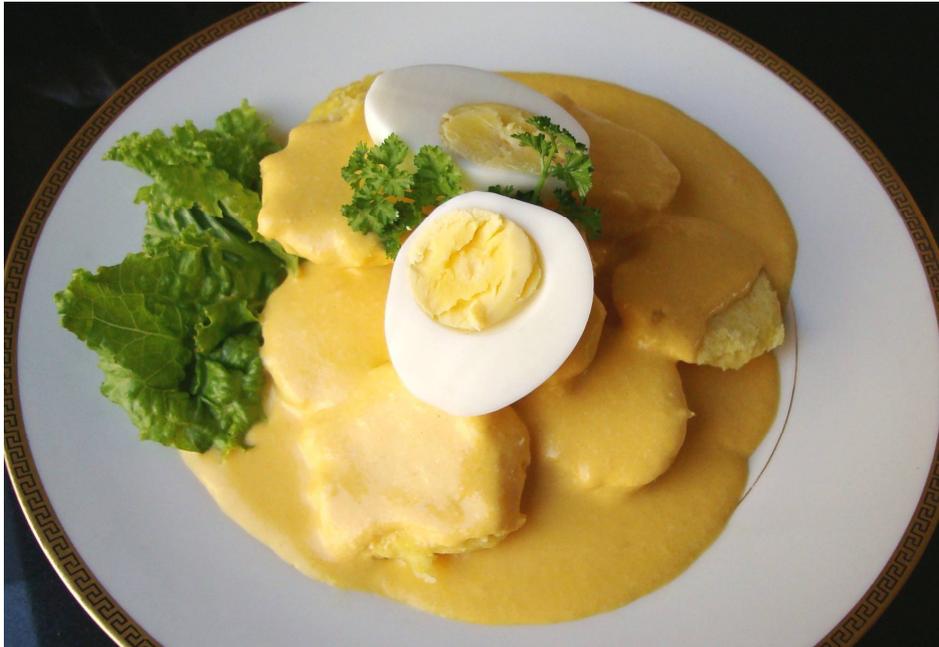
Ingredientes:

- PATATA.
- HUEVOS COCIDOS.
- HOJAS DE LECHUGA.
- AJÍ AMARILLO.
- QUESO FRESCO.
- GALLETAS SALADAS.
- ACEITE DE OLIVA.
- AJOS.
- SAL.
- LECHE.

Preparación:

Cocer las patatas, pelarlas y cuando enfríen partirlas en tajadas. Para preparar la salsa se vierte en la licuadora el ají, ajos y cebolla, un poco del queso fresco troceado, galletas y leche, se comienza a licuar manteniendo una mezcla espesa, agregando poco a poco y hasta terminar el resto de los ingredientes.

Para servir se coloca la hoja de lechuga, las tajadas de patata, la salsa y se decora con el huevo.



ARROZ CHAUFA

Ingredientes:

- ARROZ.
- POLLO.
- HUEVOS.
- CEBOLLETA.
- JENGIBRE.
- SALSA DE SOJA.
- ACEITE DE OLIVA.
- SAL.

Preparación:

Se bate los huevos en un bol y se fríen de manera que termine en una tortilla. Se corta en pequeños cuadritos y se deja a un lado para mezclarlo luego con el arroz. Se prepara el arroz y se deja también a un lado. En una sartén con un poco de aceite a fuego intermedio se fríe el pollo sazonado con sal cortado en pequeños cuadrados. Se agrega el jengibre y el ajo y se dora durante unos segundos. Se incorpora el pimiento y el arroz y se mezcla. Se vierte la salsa de soja y se fríe nuevamente hasta que el arroz esté ahumado. Finalmente, se añade la tortilla picada en trozos y la cebolleta.



CHINA

XIAOLONGBAO

Ingredientes:

- CEBOLLINOS.
- CARNE DE CERDO PICADO.
- PIMIENTA DE JAMAICA.
- SALSAS DE SOJA.
- JENGIBRE.
- SALSAS DULCES.
- HARINA NORMAL.
- LEVADURA.
- LEVADURA EN POLVO.
- SAL.



Preparación:

- Picamos un poquito de cebollino.
- Añadimos en la sartén aceite, los cebollinos y salsa dulce.
- Freímos la mezcla hasta que quede una densa pasta.
- Añadimos pimientas de Jamaica, jengibre, salsa de soja frita.
- -Cuando la salsa se enfría añadimos carne picada, los cebollinos y aceite de sésamo. Hasta aquí sería la preparación del relleno.
- A continuación, mezclamos harina y levadura en polvo con agua caliente. La fermentación en verano normalmente es de dos horas y en invierno es de cuatro horas.



HONGSHAOROU

Ingredientes:

- CARNE DE CERDO.
- Salsa de soja.
- AZÚCAR.
- VINO DE ARROZ.
- CEBOLLINO.
- JENGIBRE.



Preparación:

- Calentamos un poco de aceite en la sartén y añadimos cebollino y jengibre.
- Lo freímos y añadimos carne de cerdo hasta que salga sabor de carne.
- Incorporamos vino de arroz, salsa de soja, azúcar y agua caliente.
- Lo cocinamos durante 45 min.



ECUADOR

HORNADO

Ingredientes:

- 1 PIERNA DE CERDO
- JUGO DE 3 LIMONES.
- 4 DIENTES DE AJO (MACHACADO)
- 3 CUCHARADAS DE SAL.
- 3 CUCHARADAS DE COMINO.
- 1 CUCHARADA DE PIMIENTA MOLIDA.
- 4 TAZAS DE VINO O CERVEZA.
- 10 GRAMOS DE MANTECA DE CERDO.
- 2 CUCHARADAS DE ACHIOTE.(CONDIMENTO)

Preparación:

1. Mover los condimentos (sal, pimienta, comino y ajo) con la cerveza, jugo de los limones y el achiote.
2. Limpiar bien la pierna de cerdo y realizar cortes con la ayuda de un cuchillo.
3. Bañar la pierna con lo movido en el punto 1 y dejar reposar 8 horas en refrigeración.
4. Llevar al horno, de preferencia que sea de leña, o en un horno convencional a 160 °C las primeras dos horas. Luego una hora a 175° C.
5. Treinta minutos antes de sacar el horno, pintar la pierna de cerdo con la ayuda de una brocha, para dar brillo y color. Asimismo se agrega sal para que el cuero reviente.
6. Servir con los acompañantes tradicionales o de preferencia con tortillas de papa, lechuga, tomate, aguacate.



CEBICHE

Ingredientes:

- 500 GRAMOS DE GAMBAS
- 2-3 LIMAS
- 2-3 LIMONES
- UNA CEBOLLA GRANDE
- UN AGUACATE
- CILANTRO FRESCO
- UNA GUINDILLA
- PIMIENTA MOLIDA
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- SAL
- MAÍZ DULCE (OPCIONAL)

Forma de elaboración:

Lo primero que hay que hacer para comenzar a preparar este **ceviche de gambas**, aparte de comprar unas buenas gambas frescas, es pelar bien las mismas, quitándole las cabezas y las cáscaras, además de quitarles el intestino, que suele estar de color negro si lleno. Una vez estén bien peladas las vamos a lavar bajo el grifo y luego las escurrimos y las colocamos en un recipiente dónde queden bien esparcidas y no amontonadas unas encima de otras.

Exprimimos las limas y los limones, y vertemos sus jugos sobre las gambas, colando el zumo previamente, para quitarle las pepitas y los tozos de pulpa que se hubieran podido caer. Las gambas deben quedar totalmente cubiertas con el zumo, así que si necesitas exprimir algún limón o lima adicional, hazlo, pero asegúrate que se cubren bien, para que la maceración de las mismas sea por igual. Metemos entonces la bandeja con las gambas y el zumo en la nevera, durante unos 15-30 minutos. Déjalas que maceren a tu gusto, que queden más o menos “cocidas” dependerá de este tiempo.

Por otro lado vamos a pelar la cebolla, quitándole la capa más externa, y después la vamos a cortar lo más fino que podamos en forma de juliana. Picamos un poco de cilantro al gusto, tras lavarlo con agua, y picamos también una guindilla, a menos que no quieras que el ceviche tenga nada de sabor picante. Agregamos todo lo que hemos picado antes a las gambas, salpimentamos un poco y mezclamos bien todos los nuevos ingredientes con el zumo, manteniendo siempre las gambas bien cubiertas por el mismo, y dejamos hasta que el tiempo de maceración finalice.

Mientras tanto vamos a pelar y cortar el aguacate en forma de dados no muy grandes, ya que una vez vayamos a servir el **ceviche de gambas**, agregamos junto a un chorreón de aceite de oliva virgen en el momento de servir. Se le puede añadir al ceviche un poco de maíz dulce, que le da un toque de sabor bastante bueno, pero este ingrediente lo puedes usar de forma opcional. Y ya puedes disfrutar de este **ceviche** bien fresquito, verás que rico te queda.



GASTRONOMÍA SAHARAUI

ARROZ CON PESCADO

Ingredientes:

- ARROZ LARGO
- PESCADO (CORVINA A SER POSIBLE)
- CALABACÍN
- ZANAHORIA
- CEBOLLA
- TRES DIENTES DE AJOS
- TOMATE TRITURADO
- COLIFLOR
- PATATAS
- PEREJIL
- LIMÓN
- 50ML DE ACEITE DE GIRASOL

Elaboración de la receta:

1. Sazonar bien el pescado con condimentos.
2. Hacer un sofrito con las verduras y freír el pescado sazonado brevemente.
3. Preparar el arroz con la salsa de las verduras y del pescado. Aproximadamente unos 20 minutos.
4. Ya pasados esos 20 minutos, ya tendremos el plato listo, solo faltaría la presentación.
5. Coger el limón y exprimir sobre el pescado.



ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

- 1 VASO ARROZ - 200GR APROXIMADAMENTE
- 1 VASO AZÚCAR
- 1,5 LITROS LECHE
- CÁSCARA DE UN LIMÓN
- CANELA MOLIDA

Elaboración de la receta:

1. Ponemos a calentar un vaso de leche, añadimos una rama de canela y la cáscara de un limón cortada bien finito.
2. Lo dejamos hervir durante un par de minutos.
3. Cuando el arroz esté casi tierno añadimos un vaso de azúcar, mezclamos bien y lo apartamos.
4. Para terminar lo podemos poner todo en una fuente o en copas individuales, poniéndole por encima un poco de canela molida.



RUMANIA

SARMALE

Ingredientes:

- 750G CARNE PICADA (MITAD CERDO MITAD TERNERA)
- 2 CEBOLLAS
- 4-5 CUCHARAS DE TOMATE FRITO
- 1 COL GRANDE O 2 MEDIANAS
- 1 REBANADA DE PAN
- 100 GR MANTECA O ACEITE
- 50 GR ARROZ
- 1 LITRO DE BORS (SE PUEDE SUSTITUIR POR 1/2 TAZA ZUMO DE LIMON)
- 1 CUCHARITA DE CIMBRU(ESPECIE RUMANA)
- 1 CUCHARITA DE ENELDO PICADO
- 1 CUCHARITA DE PIMIENTA MOLIDA
- SAL A GUSTO
- 100 GR TOCINILLO

Forma de elaboración:

Se pica la cebolla fina y se sofríe en aceite. Cuando empieza a tomar un tono doradito se añade el arroz previamente lavado. Se tuesta ligeramente el arroz removiendo para que no se pegue y se pone un poco de agua. Se mezcla fuera del fuego y deja templar.

A continuación, se añade la carne y el eneldo finamente picadito, la sal, pimienta, 2-3 cucharadas de agua y 2 cucharas de tomate frito y cimbru. Una vez echo todo eso, se deshoja la col, se corta la parte gruesa de cada hoja y se hierve hasta que estén tiernas. Después se cortan en trozos rectangulares más o menos para poder enrollar la masa de carne. Es parecido a un rollito de primavera pero los picos están metidos dentro, no doblados. No hay que apretarlas demasiado ya que el arroz se infla y se pueden romper al hervir.

Después, en una olla ponemos como una cama de col cortada en juliana, trozos de tocinillo y encima colocaremos las sarmale, una al lado de la otra (se colocan en forma de caracol). Si terminamos la primera fila, continuamos con una segunda, pero esta se coloca en dirección opuesta. Se tapan por encima de nuevo con la col troceada.

Por separado, se hierve un poco de boas, se escurre y se añade un poco de agua para que no este muy agrio. Después se añade el tomate frito al líquido y aceite y con esto se cubren los rollitos.

Este plato está mas rico calentado, por eso es mejor hacerlas de un día para otro. Se dejan hervir un rato encima a fuego lento unos 10 minutos y luego meterlo al horno a 180-190 grados 20 minutos aproximadamente hasta que reduzca el caldo suficiente, todo esto tapándolo con un plato para que permanezca en el caldo y no se suban.



COZONAC

Ingredientes:

- 1 KG DE HARINA
- 250 G DE AZÚCAR, MÁS 50 GRAMOS
- 25 G DE LEVADURA, MÁS 5 GRAMOS
- 2 HUEVOS ENTEROS Y 2 YEMAS
- 150 G DE MARGARINA
- ½ LITRO DE LECHE
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR VAINILLADA
- RALLADURA DE LIMÓN
- CACAO AMARGO A GUSTO (MÁS O MENOS 100 G)
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE

Forma de elaboración:

Se mezcla la harina con los 250 g de azúcar, los 25 g de levadura, los huevos, las dos yemas, la margarina, el azúcar vainillada y se agrega la leche hasta conseguir una masa moldeable (ni dura ni líquida).

Se separa un cuarto de la masa y se le agrega el cacao, más los 50 g de azúcar, las dos cucharadas de aceite y los cinco gramos de levadura, si hace falta puedes agregarle un chorrito de agua.

A continuación se estira primero la masa blanca y luego la masa de cacao. Se pone encima de la masa blanca la masa de cacao y se enrollan. (En Rumania dividen este rollo en dos y luego lo trenzan, si te animas puedes hacerlo, si no quedan muy bien, sin este paso).

Calientas el horno, pintas el rollo de masa con huevo y lo pones al horno a 150° grados durante 30 minutos.

Prepara un poco de sirope: hierves un chorrito de agua, le agregas una cucharada de azúcar, la disuelves y cuando esté por espesar lo retiras del fuego) Al sacar el cozonac del fuego lo pintas con este sirope.

También puedes rellenar la masa base con crema de nueces, para esto mezcla 250 g de nueces picadas con 100 g de uvas pasas y 50 g de azúcar.

La masa se rellena con la crema de nueces, se enrolla y se coloca en la bandeja para meterla al horno, se pinta con huevo y al sacarla con sirope.

Una vez fría, se corta en rodajas. Normalmente se sirve en Navidad con un rico chocolate.



PARAGUAY

CHIPA PARAGUAYA

Ingredientes:

- 1 KILO DE ALMIDÓN DE MANDIOCA.
- MEDIO KILO DE QUESO TIPO PATEGRAS (PASTA SEMIDURA).
- MEDIO KILO DE QUESO RALLADO DE PASTA SEMIDURA.
- 200 GRAMOS DE MANTEQUILLA:
- MEDIA DOCENA DE HUEVOS.
- UNA TAZA DE LECHE.
- UNA CUCHARADA DE SAL.

Preparación:

En primer lugar debes tener los quesos bien rallados para añadirlos a la preparación. Bate la media docena de huevos y se añade la mantequilla ya blanda y también los quesos rallados. Mezcla todo bien hasta que los ingredientes queden debidamente integrados.

El paso siguiente será el de ir añadiendo la fécula o almidón de mandioca. Ve poco a poco, integrando y amasando, a medida que también añades la leche fría. Amasa hasta que la masa quede lisa. Si ves que te hace falta más leche, agrega un poco más. La consistencia tiene que ser húmeda pero no pegajosa. Deja reposar la masa.

Calienta bien el horno (llamado tatacua) y dispón una fuente en mantecada. Corta la masa en pequeñas bolitas o bien en roscas como muestra la imagen, eso va a tu gusto. Introdúcelas al horno caliente hasta que estén doradas por fuera y cocidas por dentro. Te llevará unos 20 minutos. Verás que sencilla y disfrutable es esta receta de chipá paraguayo.



TERERÉ

Ingredientes:

- BASE DE YERBA MATE.
- AGUA.
- HIELO.

Preparación:

Se prepara en el mismo recipiente utilizado para el mate, del que se diferencia por la utilización de agua fría. Con frecuencia se agregan hierbas (refrescantes y/o medicinales) como el cedrón, la menta peperina, el cocú, la cola de caballo, y otros.



HOLANDA

SOPA DE TOMATE

Ingredientes:

- 1 KG DE TOMATE
- 1 LATA DE TOMATE ENTERO PELADO
- 4 PATATAS
- 1 CEBOLLA
- 2 HOJAS DE LAUREL
- SAL
- AZÚCAR
- TOMILLO
- MANTEQUILLA
- 200 G CARNE PICADA
- FIDEOS GORDOS

Forma de elaboración:

Echamos una cuchara de mantequilla en una olla, una vez hecho metemos el tomate troceado, también metemos las patatas troceadas y la cebolla troceada y le echamos la lata de tomate, le echamos su sal, el azúcar, las dos hojas de laurel y su tomillo.

Lo dejamos hervir 1 hora más o menos y lo vamos mezclando durante ese tiempo, después de esa hora lo trituramos todo con la batidora y se va probando por si necesita algo de sal, azúcar, etc.

Después en otra olla aparte hervimos los fideos y cuando lo tengamos listo los echamos en la sopa.

Con la carne picada hacemos las albóndigas echándoles a las albóndigas sal y pimienta, una vez hecho se le hecha a la sopa y listo.

GALLETAS HOLANDESAS

Ingredientes:

- 150 G MANTEQUILLA
- 125 G AZÚCAR MORENO
- 10 G KALK Y SPECULAS, 1,5 CUCHARA GRANDE
- 50 ML LECHE

Forma de elaboración:

1. Mezclamos la mantequilla + spec + harina.
2. Una vez mezclado se añade el azúcar y la leche.
3. Volvemos a mezclar hasta que salga como una masa.
4. Una vez hecho lo vamos cogiendo a pedacitos haciendo bolas pequeñas.
5. Ponemos el horno a 160 °C y se deja unos 10 o 15 más o menos.

AZERBAIJÁN

DOLMA

Ingredientes:

- 15 HOJAS DE DOLMA (PARRA SANAS) SIN ROTURAS NI MANCHAS
- 150 GRAMOS DE ARROZ GRANO REDONDO
- 1 AJO
- 50 GRAMOS DE UVAS PASAS
- 2 RAMOS DE HIERBABUENA
- 1 ACEITE DE OLIVO
- EL JUGO DE LIMÓN 1/2
- SAL

Forma de elaboración:

1. Lavamos bien las hojas de parra y cocemos 10 de ellas en una cazuela con agua durante 15 min. Lo quitamos del fuego y lo dejamos enfriar
2. Picamos la cebolla y lo echamos a una sartén con un poco de aceite
3. Ponemos el arroz a un escurridor y lo enjuagamos bajo el grifo y una vez haya escurrido todo el agua y lo echamos a un bol
4. Con un cuchillo afilado picamos las pasas y las hojas de hierbabuenas y lo añadimos al bol de arroz junto a la cebolleta, almendra y ajo
5. Mezclamos bien y empezamos a hacer rollos
6. Extendemos cada hoja de parra a una superficie plana (con el rabito de la hoja hacia nosotros) y empezamos a repartir sobre ella un par de cucharadas de arroz
7. Con cuidado damos forma a los rollitos plegando hacia el centro los dos extremos inferiores y girando suavemente hacia arriba de forma que todo el arroz quede en el interior
8. Con el resto de las hojas de parra cubrimos la base de una cazuela amplia y encima colocamos los rollitos rellenos de arroz y con el pico de la hoja hacia abajo para que no se abra
9. Regamos con el aceite, sazonamos agregamos el jugo de limón y el agua, lo cocemos durante 2 hora a fuego muy lento
10. Pasado este tiempo, lo quitamos del fuego y lo dejamos enfriar de mientras tanto hacemos la salsa de yogur.



PAJLAVÁ

Ingredientes:

- 1 LÁMINA DE HOJALDRE
- 50 GRAMOS DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 100 GRAMOS DE AZÚCAR
- 25 GRAMOS DE MIEL
- 200 GRAMOS DE FRUTOS SECOS(ALMENDRAS, ANACARDOS, AVELLANAS, PIÑONES)

Forma de elaboración:

Tiempo que se tarda en hacer el postre: 70 minutos (20 de preparación y 50 de horneado)

1. Trituramos las almendras con una batidora de mano, añadimos azúcar y mezclamos.
2. Con ayuda de un rodillos estructuramos la placa de hojaldre hasta que quede delgadita y la cortaremos de tamaño de molde
3. Forramos el molde con papel de horno, colocamos la primera capa de hojaldre, cubrimos con mantequilla derretida y enseguida colocamos una capa de frutos secos. Así hasta que acabemos todas las capas
4. Lo recomendable es hacer pequeñas marcas antes de hornear para poder picarlo con facilidad cuando este listo decoramos cada trocito con un fruto seco
5. Horneamos unos 20 min. a 180 °C, pasado este tiempo bajamos la temperatura a 150°c, cubrimos la mitad de miel y lo horneamos 15 min. más, pasado este tiempo agregamos el resto de miel y horneamos 15 minutos más
6. Si queremos nuestro pajlavá mas dorado lo debemos hornear 10-15 minutos más, estando pendiente ya que corremos el peligro de que nuestro postre se llegue a quemar.



ARMENIA

NAPOLEON

Ingredientes:

- MASA DE HOJALDRE (500G)
- MANTEQUILLA (180G)
- AZÚCAR (150G)
- LECHE (150 ML)
- VAINILLA (10 G)
- AZÚCAR GLASS (50G)

Forma de preparación:

1. Corte la masa hojaldre en forma circular, después de precalentar el horno 180ª meta la masa en el horno durante 25 minutos
2. Prepare la crema: mezcle el azúcar y la leche, por separado batir la mantequilla en la batidora e ir poco a poco añadiendo la mezcla de azúcar y leche hecha anteriormente. Añadir vainilla a la mantequilla
3. Untar la crema a la masa de hojaldre que ya ha pasado por el horno
4. Unos circulitos de masa de hojaldre se minuen por encima de los postres que ya están hechos
5. Por último se hecha por encima azúcar glasé



GEORGIA

NAMCXVARI NAPOLEONI

Ingredientes:

- 900 MILILITRO DE LECHE
- 90 GR DE MAICENA
- 350 GR LECHE CONDENSADA
- 100 GR CREMA DE LECHE
- 2 CHOCOLATINAS JET
- 8 RECIPIENTES PLÁSTICOS PARA POSTRE
- 1 TACO GALLETAS DUCALES

Forma de elaboración:

1. Se licuan los 90 gr. de maicena con los 900 mililitros de leche.
2. La mezcla anterior se vierte en un recipiente metálico como una olla, y se va revolviendo a fuego medio hasta que se espese.
3. Es importante no dejar de revolver, el objetivo es que no se pegue a mezcla en la olla, ni queden grumitos.
4. Cuando la mezcla ya esté espesa, agregue la leche condensada, revuelva un minuto y luego agregue la crema de leche.
5. Apague el fogón, espere un minuto, y empiece a verter la mezcla en los recipientes de forma que quede una capa de mezcla y una de galletas ducales y así sucesivamente como lo desee preparar o al gusto de cada quien.
6. Espere 15 minutos a que el postre adquiera más textura. Luego de esto raye un cuadradito de chocolatina a cada postre o más si lo considera necesario.
7. Opcionalmente, puede agregarle otro tipo de aditivos como maní, M&Ms, almendras, coco rallado, etc.



PTICHYE MOLOKO

Ingredientes:

- 2 HUEVOS
- 100 GR DE AZÚCAR
- 130 GR DE HARINA
- 100 GR DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 2 CLARA DE HUEVO A TEMPERATURA AMBIENTE
- 4 GR DE AGAR-AGAR O 20 GR DE GELATINA NEUTRA
- 250 GR DE AZÚCAR
- 130 ML DE AGUA
- 200 GR DE MANTEQUILLA TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 GR DE LECHE CONDENSADA
- UNA CUCHARADA DE VAINILLA
- UN CHORRITO DE ZUMO DE LIMÓN

Forma de elaboración:

- Batir la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee, añadir los huevos uno a uno y a continuación la harina, mezclar todo.
- Preparamos papel de horno, en el que hayamos dibujado dos círculos con el molde que vayamos a utilizar, en esta receta se utiliza uno de 22 cm.
- Ponemos la mezcla en el papel y horneamos a 170 grados durante 8 o 10 minutos no debe quedar muy cocido, si se dura el borde recortar un poco.
- Ponemos un cazo al fuego con el agua y el azúcar, añadimos el agar-agar remover y cuando empieza a hervir cocinamos dos minutos, separar y dejar que baje un poco de temperatura.
- Mientras vamos montando las claras con el zumo de limón y añadimos la mezcla de agar-agar, así conseguimos una especie de merengue italiano y dejamos que se temple.
- Batimos la mantequilla junto con la leche condensada hasta que esté cremosa, y añadimos la mezcla anterior templada, batir todo un minuto y montar la tarta sin perder tiempo ya que el agar-agar solidifica muy rápido.
- Para el montaje ponemos en el molde una base de bizcocho, ponemos la mitad de la crema, el otro bizcocho y el resto de la crema, nivelar y dejar en la nevera de un día para otro.

Glaseado de chocolate:

- 100 GR DE CHOCOLATE DE COBERTURA
- 50 GR DE MANTEQUILLA
- DERRETIR AL BAÑO MARÍA EL CHOCOLATE CON LA MANTEQUILLA.



ARGELIA

BAKLAWA ARGELINA

Ingredientes:

MASA:

- 450 GR DE HARINA
- 100 G DE MANTEQUILLA
- 5 G DE LA SAL DE
- 1 HUEVO
- EL AGUA Y AGUA DE AZAHAR SUFICIENTE PARA RECOGER LA MASA
- 150 GR DE MANTEQUILLA DERRETIDA PARA EL CEPILLADO DE LAS HOJAS DE BAKLAWA

RELLENO:

- 500 G DE ALMENDRAS BLANQUEADAS
- 200 G DE AZÚCAR
- MERMELADA DE ALBARICOQUE 1 CUCHARADA
- AGUA DE AZAHAR
- 500 G DE MIEL + 1/2 VASO DE TÉ DE NARANJA AGUA DE FLOR DE AGUA AL COCINAR

Forma de elaboración:

Se mezclan los ingredientes de la masa hasta obtener una masa lisa, a continuación se reparte la masa en 6 partes. Y dejamos que la masa repose. Mezclamos los ingredientes del relleno. Expandimos las masas, ponemos tres masas en una bandeja del horno y echamos mantequilla fundida entre las masas. Encima de las tres masas aplicadas ponemos el relleno de almendras y superponemos las tres masas restantes por encima del relleno. Cortamos el pastel antes de hornear en forma de rombos como muestra la imagen. Por encima de cada rombo, ponemos una almendra y aplicamos presión sobre ella hasta que se sumerge. Introducimos la bandeja en el horno que debe estar a unos 150° y dejamos que este horneándose durante una hora. Pasada la hora sacamos la bandeja y le echamos miel sin dejarla que repose. Tras realizar dicha acción dejamos que repose alrededor de un día. Los procedimientos a seguir son bastante sencillos y el resultado es exquisito. Tiempo de cocción: 45 min.



BOUREK

Ingredientes:

- UN PAQUETE DE MASA BRICK
- 300G DE CARNE PICADA
- 1 CEBOLLA PICADA
- 1 DIENTE DE AJO PICADO
- 1 MANOJO PEQUEÑO DE PEREJIL Y CILANTRO
- QUESO EN LONCHAS
- UNA PIZCA DE CANELA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA Y ACEITE PARA FREIR

Forma de elaboración:

Para realizar este plato comenzamos dividiendo la masa brick en dos, se coge una mitad y se ponemos un poco de aceite de oliva. A continuación se coge la carne picada, canela; sal y pimienta; el manojito de perejil, cilantro (previamente troceados), el diente de ajo y la cebolla picadas y se mezclan en un plato. Tras realizar dicha acción se rellena la masa brick con la mezcla (añadiendo la mitad de una loncha de queso) y se cierra formando un cilindro. Finalmente, se calienta el aceite para freír en la sartén y se fríen los Boureks. Tiempo de cocción: 15 minutos

