

Recetas clase de cocina de Argel

11 febrero 2011

EMPANADA DE CARNÉ

La masa:

Poner la harina en una fuente, añadir una pizca de sal y un vaso pequeño de aceite, mezclar todo y añadir poco a poco agua, trabajar todo hasta obtener una masa bien firme, guardar en el frigorífico.

El relleno:

Freír, a fuego lento, la cebolla con un poco de aceite, añadir la carne picada, sal, canela, perejil, al final echarle un huevo.

CHORBA

Poner al fuego lento aceite, cebolla, calabacín, patatas y zanahoria - todo cortado en cuadraditos, condimentar con sal, pimienta negra, pimentón dulce y una especia esencial llamada (ras el hanout), remover de vez en cuando. Cuando este todo listo triturarlo con la batidora y añadir el tomate triturado, 2 vasos de agua y garbanzos cocidos.

Al hervir la sopa echar los granitos de trigo lavado anteriormente.

TADJINE DOLMA

1. Limpiar el calabacín, patatas, pimiento verde (partirlos en 2 y quitarle el relleno con cuidado).
2. Mezclar una parte de carne picada con una de arroz, sal, pimienta negra y un huevo.
3. Rellenar las verduras con esta mezcla.

En una olla a fuego lento poner: la cebolla triturada, un diente de ajo, un poco de mantequilla, sal, un poco de canela, carné de vacuna cortada en cúbito.

Una vez que la carne coge color echar el agua y las verduras rellenas y un ramo de perejil.

SAMSA

Mezclar un vaso de harina de almendra con medio vaso de azúcar y una pizca de canela, mojar poco a poco con agua de azahar hasta obtener una masa firme.

Poner una nuez de la mezcla en la hoja de brik, enrollarla (como un rollo de primavera) y freírlo. Una vez escurrido el aceite bañarla en miel y agua de azahar.

Espero os haya gustado, para cualquier duda o preguntas estamos a vuestro servicio a través de nuestra página web.

Muchas gracias

Wassila Baali-Cherif Bougherira