

TALLER DE COCINA JUDIA

Sabores de primavera - 2013

Pirjei semarim (40 unidades)

Masa de levadura en forma de rosas (dulce)

Ingredientes para la masa:

- 25 gr Levadura fresca
- 1 cuchara Azúcar
- ¼ vaso agua tibia a fría

- 3 vasos harina
- 70 gr mantequilla blanda
- ½ vaso azúcar
- 2 yemas
- ½ vaso liquido tibio (agua, leche o un yogurt)
- 1 cuchara esencia de vainilla
- 1 cuchara ralladora de limón
- Una pizca de sal

Ingredientes para relleno:

- Clara de 4 huevos
- 2 yemas
- Azúcar
- Una pica de sal
- 70 gr mantequilla muy blanda



Preparación

- Mezclar todos los ingredientes en un vaso.
- Dejar macerar en sitio calentito unos 15-20 minutos hasta que se forma espuma.

- Mezclar todos los ingrediente + los de antes, en bol grande y amasar unos minutos hasta recibir una masa lisa y suave que se separa entera de los laterales del bol (si se pega a las manos añadir un poco de harina pero que no se seque).
- Dejar la masa en el bol cubriéndola con un poco de harina y una tela húmeda para que no se seque y dejar a que se infle en sitio calentito alrededor de una hora o hasta que sea el doble.

- Anadir la pizca de sal a las clara de huevos y batirlas a punto de nieve dura, a mitad del proceso añadir 5 cucharas de azúcar.
- Derretir la mantequilla
- Extender una lamina fina de la masa.
- Pintarla con la mantequilla derretida.
- Echar encima una capa fina de azúcar y si se quiere de cacao.
- Extender con cuidado y suavemente una capa de la clara de huevo a punto de nieve.
- Enrollar como una rolada o brazo gitano.
- Cortar en trozos de unos 2 o 3 cm.
- Poner los espirales creados cara arriba en una bandeja de horno sobre aceite o papel de horno chafando su pie, creando así la forma de la rosa.
- Pintar con yema del huevo.

Hornear a 180º unos 10 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño de las flores)

* Se puede colorear la masa para dar colores a las flores

**Distintos en
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

distintosenaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272

Albaricoque relleno de carne

Ingredientes:

- 12 orejones de albaricoque o albaricoques frescos

Relleno:

- 2 cucharas aceite
- 1 cebolla pequeña cortada a dados
- 250 gr carne picada de ternera
- ¼ vaso almendras cortadas fino
- ¼ cucharita nuez moscada
- ¼ cucharita sal
- ¼ cucharita pimienta negra

Salsa:

- 1 cuchara mermelada (mejor de albaricoque)
- ½ vaso agua
- 2 cucharas licor de naranjas o vino dulce
- Bandeja pequeña para horno untada de aceite.

Preparación

- Calentar el horno a temperatura media alta
- Vaciar un poco la carne de los albaricoques y se guarda para la salsa.
- Relleno: se fríe la cebolla hasta que esté dorada, se añade la carne picada, las almendras y los condimentos y se fríe unos 5 minutos a fuego medio removiendo.
- Se rellena los albaricoques y se ordena en la bandeja para horno.
- Se prepara la salsa mezclando los ingredientes y se vierte en la bandeja.
- Se hornea durante unos 40 minutos a 180º remojando con la salsa de vez en cuando.



Pate de atún

Ingredientes:

- 500 gr atún (o caballa) en aceite
- 2 huevos
- 2 cucharadas puré de patatas
- 2 cucharadas de harina
- Perejil picado
- Mayonesa

Preparación

- Triturar la pulpa del pescado
- Agregarle los huevos batidos, el perejil picado, la harina y el puré de patas y amasar todo.
- Envolver la mezcla en tela blanca y hervirla en agua salada durante 10 minutos
- Dejar enfriar.
- Servir con mayonesa.

Con la colaboración de **A.C Sefarad Aragón**

Apartado de correos 7013, 50080 Zaragoza – España

Móvil. 0034 657 508604

<http://sefaradaragon.org>

sefarad.aragon@gmail.com

**Distintos en
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

distintosenaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272