

## Recetas clase de cocina de Argel

8 abril 2011

---

### CAVIAR DE BERENJENA

**Ingrediente:** berenjenas, aceite de oliva, perejil, tahine o miel, limón, ajo y sal.

**Preparación:**

Asar las berenjenas al fuego, quitarlas la piel y chafar las con un tenedor añadir un chorro de limón, aceite de oliva, la sal, el perejil picado, el ajo y al final al poner la mezcla en un plato añadir el tahine o la miel es al gusto.

### BESSTILA DE CARNE

**Ingrediente:** hojas de brick, huevos, pasas, frutos secos, perejil, pollo o carne y mantequilla.

**Preparación:**

Poner las hojas en un molde y untar cada hoja de mantequilla poner en primero los huevos batidos con sal y perejil, en el segundo piso frutos secos y pasas, en el tercer piso el pollo o carne y en el ultimo otra vez los frutos secos, cerrar con las hojas de brick y hornear lo hasta que se quede dorado.

### EL HAME LAHLOU

**Ingrediente:** canela, agua de azahar, ciruela y albaricoque deshidratado, peras, manzanas, mantequilla y azúcar.

**Preparación:**

En una cacerola poner el agua d azahar, canela, azúcar y mantequilla cuando hierve añadimos la ciruela, albaricoque y al final las peras y las manzanas pelladas y cortadas., cuando las frutas están en su punto de cocción quitar la cacerola del fuego y listo.