
Recetas taller cocina Argelina mayo 2012

KESSRA (pan):

1kilo de sémola,
1c/ de sal,
2c/ de aceite de oliva,
25gr de levadura,
Agua tibia.

Mezclar la sémola con el aceite y la pizca de sal, añadimos la levadura luego el agua, trabajar todo hasta formar una bola, dejar reposar 15mn. Hacer sobre la plancha.

EMPANADILLA

**MASA DE
EMPANADAS:**

350gr d harina,
200ml de agua,
1c de levadura,
1/2c de sal.

EMPANADILLA DE POLLO:

Pollo,
Champiñones,
Cebolla,
Yogurt.

**EMPANADILLA DE
ESPINACA:**

Espinaca,
Queso filadelfia,
Cebolla,
Aceite de oliva.

LA CHORBA:

Patata,
Zanahoria,
Cebolla
Calabacín,
Ternera

Garbanzos,
Cilantro,
Aceite,
Granitos de trigo.

Poner el aceite, la cebolla, calabacín, patatas, zanahoria todo cortado en cuadraditos. Añadir sal, pimienta negra, pimentón dulce, y una especia esencial llamada (Ras el Hanout), remover de vez en cuando.

Cuando este todo listo triturar lo 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.

POSTRE

Almendra,
Canela,
Pasta brik,
Azúcar,
Agua de azahar,
Miel,

Aceite para freír.
1 medida de almendra,
½ medida d azúcar,
Canela,
Agua de azahar,

Mezclar todo hacer bolitas.

Colocar cada bolita dentro de media hoja de Brik y formar un cono.

Freír los conos

Una vez que están dorados escurrirlos y bañarlas en miel y agua de azahar.

Con la colaboración de: Asociación Argelinos en Aragón