

TALLER DE COCINA ARGELINA 2012 - AÑO NUEVO

Con la colaboración de A.C Argelinos en Aragón

PAN (KHOBZ EDAR)



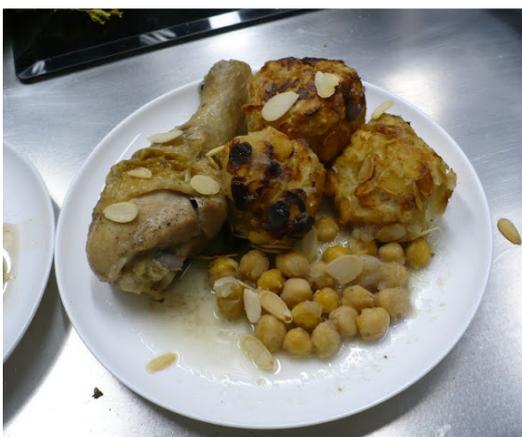
- 2 medidas de sémola mediana.
- 2 medida de harina.
- 2 c/s de levadura.
- 4 c/s de aceite de oliva.
- 2 c/ de azúcar.
- 2 huevos.
- sal.
- sanoudj.
- anís en grano.

Reservar en un vaso la levadura con l'agua tibia.

Mezclar la harina con la sémola, formar una fuente verter la aceite de oliva, los huevos, la sal, sanoudj, los granos de anís.

Formar una bola elástica con la levadura reservada al principio y dejar la masa al reposo 1/2 hora.

TADJINE EL KHOUKH (EL MECHIMECH)



- 1/2 pollo.
 - 1 cebolla.
 - 300gr de carne picada.
 - garbanzos.
 - 500gr de patatas.
 - 3 huevos +2 yemas.
 - 3c/s aceite de oliva.
 - mantequilla.
 - pimienta negra.
 - canela.
 - sal.
 - aceite para freír.
- para decorar:
- almendras.
 - nuez moscada.

**Distintos en
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

distintosenaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272

Poner el pollo, aceite, la cebolla picada, la pimienta, la canela y la sal en una olla a fuego lento.

Añadir 1/2 litro de agua y los garbanzos.

Por otro lado pelar las patatas y ponerla a fuego lento in agua con sal.

Una vez las patatas hechas escurrirlas, aplastarlas con un tenedor, añadir la mantequilla, nuez moscada, sal, pimienta. poner todo en una cacerola sobre el fuego sin parar de remover añadir las 2 yemas, retirar y reservar.

En un recipiente poner la carne picada, un huevo, mantequilla, pimienta, canela y sal.

Formar unas bolas pequeñas y ponerlas 10 mn en el caldo del pollo, una vez echos sacarlos y reservarlos.

Retomar la puree de patatas formar unas bolas de tamaño melocotones mas o menos y rellenar cada una d'ellas con la bola de carne picada, rebosarlas en harina, huevo, almendras y al final freírlas en aceite caliente, hasta que se doran.

Al final poner el pollo con la salsa en un plato y al rededor los melocotones.

ELHAM LAHLOU (GUISO DE FRUTAS)



- ciruelas secas.
- albaricoque secos.
- azúcar.
- agua de azahar.
- canela.

Poner al fuego un poco de agua en una cacerola y la canela, añadir las ciruelas y albaricoque, cuando empieza a hervir añadir el agua de azahar y dejar reducir a fuego lento.

