

Platos para Aid el Adha (fiesta del cordero)

L'EMTOUWEM (guiso de carne):

Ingredientes:

- 1/2kg de carne picada.
- 1kg de carne de cordero.
- ciruela.
- almendra fileteada.
- almendra molida.
- cebolla.
- ajo.
- huevos.
- sal, pimienta, comino.
- perejil.
- garbanzos.
- mantequilla.

En un bol mezclar la carne picada con la almendra molida, el perejil picado, el ajo, la sal, pimienta, comino y amasar muy bien todo para añadir el huevo. Una vez que formamos una masa empezamos a formar bolitas pequeñas y las reservamos.

Por otra parte preparamos un guiso con la cebolla, los garbanzos, sal, pimienta, comino, ajo y la carne.

Una vez la carne medio echa añadimos las bolitas de carne picada sin remover. Una vez nuestra carne echa añadimos las ciruelas y al final las almendras fileteadas y tostadas.

HÍGADO:

Ingredientes:

- hígado de cordero.
- cilantro.
- sal, pimienta, comino.
- vinagre.
- ajo.
- aceite de oliva.

En una sartén poner el hígado troceado, el aceite, el ajo, la sal, pimienta, el comino y el cilanturo picado. Ponerlo a fuego lento. una vez el hígado echo añadir el vinagre. (para la gente que le gusta el picante se puede añadir el picante especial árabe queda muy bien).

MAZAPÁN SORPRESA:

Ingredientes:

- almendra molida.
- claras de huevos.
- azúcar
- mantequilla.

La manera de hacerlo es muy sencilla, lo veremos en clase.

Con la colaboración de: A. Argelinos en Aragón