

TALLER DE COCINA ARGELINA

Sabores de primavera 2013

HUEVOS RELLENOS - 12 huevos

Relleno 1:

- 60gr de roquefort o queso de hierbas.
- 1c/s de mostaza.
- 1c/s de nata.
- 6 olivas negras.
- pimienta negra.
- Perejil pera decorar

Relleno 2:

- 18 anchoas en aceite.
- 3c/s de mahonesa.
- 1c/s de perejil picado.
- 1/2cebolla picada.
- 6 olivas negras.

CALABACIN RELLENAS DE BERENJENA

Ingredientes:

- 8 calabacines.
- 3 berenjenas asadas.
- 1c/s de sésamo.
- 1c/s de nata.
- 2c/s de aceite de olivas.
- 2 dientes de ajo picado.
- perejil.
- 1/2 limón.
- pimienta negra.
- sal.
- 1/3 cebolla muy picada

Decoración:

- sésamo.
- olivas negras.

Elaboración:

Cortar los calabacines por el medio quitarles el corazón y cocinarles al vapor 15mn. Limpiar las berenjenas asadas y reducirlas en puree con un tenedor. En un recipiente mezclar las berenjenas con el ajo, el sésamo, el zumo de limón, la sal, la nata y el pimiento negro. Al final una vez mezclado añadir el aceite. Rellenar los calabacines y decorarlas con el sésamo, el perejil y las olivas negras.

HOJAS DE PARRA RELLENAS

Ingredientes:

- 1kg de hojas de parra.

El relleno:

- 1 vaso de arroz.
- 2 cebollas picadas.
- 1 tomate pelada y picada.
- perejil picado.
- menta picada.
- 2c/s de aceite.
- pimienta negra.
- sal.

La salsa:

- 1 patata.
- 1cebolla.
- zumo de limón.
- 2c/s de aceite.
- pimienta negra.
- sal.

Elaboración:

Lavar las hojas y blanquearlas en agua caliente.

Preparar la mezcla del relleno.

Poner en el medio de cada hoja un poco del relleno preparado enrollar la hoja como un puro.

Para la salsa:

Poner un poco de aceite en una olla, añadir: la patata pelada y cortada en rodajas, la sal, la cebolla cortada en láminas.

Colocar las hojas de parra rellenas en la olla, echar el zumo de limón, y agregar agua caliente hasta cubrir las hojas y añadir el aceite restante.

Dejar a fuego lento 1h. Servir acompañado con arroz.

Con la colaboración de:

A. de Argelinos en Aragón
Wassila Baali-Cherif

**Distintos en
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenlaigualdad.org>

distintosenlaigualdad@gmail.com

Móvil 655.437272