

TALLER DE COCINA ARGELINA 2013 – PARA ENTRAR EN CALOR

Con la colaboración de A.C Argelinos en Aragón

CHORBA

Ingredientes

Patata, zanahoria, cebolla, calabacín, ternera, garbanzos, cilantro, aceite, granitos de trigo.

Preparación

- 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.

PAN (KHOBZ EDAR)

Ingredientes

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

Preparación

- 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.
- Cocer en sartén.