

TALLER DE COCINA de la festividad judía de "Sucot" y "Simjat Tora" 2013

Burekas de queso

Ingrediente:

- Masa hojaldre descongelada

Relleno de queso

- 200 gr queso blanco de untar
- 200 gr queso salado duro desmenuzado
- 1 huevo
- 1 patata cocida en puré
- Sal y pimienta negra

- harina
- 1 huevo
- Semillas de sésamo y amapolas

Preparación del relleno de queso:

- Mezclar los ingredientes
- Corregimos el sabor con sal y pimienta.

Preparación del Burekas de queso:

- Extendemos la masa sobre un espacio con harina y cortamos en cuadrados
- Mezclamos el huevo con un poco de agua en un pequeño bol.
- Pintamos un marco con en huevo y ponemos una poco de relleno en un lateral, cerramos en forma de triangulo
- Pintar con huevo y decorar con semillas de sésamo.
- Hornear a 180° unos 20 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño).

Burekas de patata y champiñón

Ingrediente:

- Masa hojaldre descongelada

Relleno patata y champiñón

- 25 gr mantequilla blanda
- Champiñones
- Cebolla
- Patatas cocidas en puré
- Sal y pimienta negra
- harina
- 1 huevo
- Semillas de sésamo o amapolas

Preparación del relleno de patata y champiñón :

- Cortar le cebolla y los champiñones fino
- Freímos la cebolla en la mitad de la mantequilla a fuego suave hasta que quede transparente y añadimos el resto de la mantequilla y los champiñones, sal y pimienta negra (se puede añadir ¼ vaso vino blanco)
- Lo cocinamos hasta que el líquido se evapora.
- Añadimos la cebolla y los champiñones al puré y mezclamos.
- Corregimos el sabor con sal y pimienta.

Preparación del Burekas de patata y champiñón:

- Extendemos la masa sobre un espacio con harina y cortamos en rectángulos
- Mezclamos el huevo con un poco de agua en un pequeño bol
- Pintamos un marco con en huevo en el rectángulo de masa.
- En cada rectángulo ponemos una poco de relleno en una esquina.
- Enrollamos el rectángulo pretendo un poco los laterales
- Pintamos con huevo y decorar con semillas de sésamo.
- Hornear a 180° unos 30 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Se puedo congelar antes de hornear y consumir durante un mes.



Bollos con miel y frutos secos

Ingrediente:

- 25 gr Levadura fresca
- 1 cuchara Azúcar
- ¼ vaso agua tibia a fría

- 3 vasos harina
- 70 gr mantequilla blanda
- ¼ vaso miel con 2 cucharas agua caliente
- ¼ vaso liquido (agua, leche o un yogurt)
- 2 yemas
- 1 cuchara esencia de vainilla
- 1 cuchara ralladora de limón
- Una pizca de sal
- Frutos secos a gusto (naranja, pasas, dátiles, etc.)

- Clara de los 2 huevos
- Semillas de sésamo y amapolas

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes en un vaso.
- Dejar macerar en sitio calentito unos 15 - 20 minutos hasta que se forma espuma.

- Mezclar todos los ingrediente + los de antes, en bol grande y amasar unos minutos hasta recibir una masa lisa y suave que se separa entera de los laterales del bol (si se pega a las manos añadir un poco de harina pero que no se seque).
- Dejar la masa en el bol cubriéndola con un poco de harina o una tela húmeda para que no se seque y dejar a que se infle en sitio calentito alrededor de una hora hasta que sea el doble.
- Añadir los frutos secos a gusto
- Hacer pequeñas bolas
- Dejar en una bandeja tapados con tela húmeda unos 30 minutos a que se infle.
- Pintar con la clara del huevo y decorar con semillas de sésamo y/o amapolas.
- Hornear a 180° unos 20 a 30 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Dátiles, oréjenos, higos... rellenos de mazapán (sefaradí)

Ingrediente:

- 30 dátiles grandes sin hueso, 30 orejones, 30 higos pochos, 30 guindas, 30 almendras.

Mazapán:

- 300gr de almendras molidas.
- 1 ¾ vasos azúcar glasee.
- 1 cuchara zumo limón, naranja, esencia rosa...
- colorantes.
- 2-3 claras de huevo

Preparación:

- Mezclar las almendras, el azúcar, el liquido (limón...) y dos claras hasta conseguir una masa firme. Si hace falta se añade la 3ª clara.
- Coloremos en tres colores.
- Rellenamos los dátiles, hacemos una hoja fina y sacamos forma de flores y hojas para poner encima de los orejones y higos y decoramos la mitad con media guñada y la mitad con una almendra.

Con la colaboración de:



A.C Sefarad Aragón
Apartado de correos 7013,
50080 Zaragoza
Móvil. 657 508604
<http://sefaradaragon.org>
sefarad.aragon@gmail.com



**Distintos en
la Igualdad**

<http://distintosenaigualdad.org>
distintosenaigualdad@gmail.com
Móvil: 655.437272