

## Algunas recetas:

### TE A LA MENTA

Ingredientes:

Hierba buena (un manojo)  
Te verde (una cuchara)  
Azúcar (2 cucharas o mas)

Preparación:

Hervir el agua  
Poner el te en la Tetera  
Aclarar el te con un poco de agua hervida  
Añadir la hierba buena y el azúcar  
Llenar la tetera de agua hervida  
Poner la tetera sobre fuego lento (1 a 2 minutos)  
Servir en vasos

### CUSCUS CON 7 VERDURAS

Ingredientes:

1 Kg de cuscus  
1 Kg de carne en trozos  
Tomate (1kg), zanahorias (½ Kg), nabos (½ Kg), calabacín (½ Kg),  
Calabaza (½ Kg), repollo (½ Kg) y 2 cebollas grandes  
150g de garbanzos en remojo  
100g de aceite o mantequilla  
Sal (3 cucharas), Pimienta negra molida (1 cuchara), Jengibre y colorante (pizcas)  
1 manojo de Perejil y Cilantro atado con hilo

Preparación:

Cocer al mismo tiempo la carne con las especias, el aceite y los garbanzos sobre fuego lento en 3 litros de agua. Después de medio hora, añadir las verduras lavadas y cortadas en tiras grandes, el tomate en dedos y el repollo en cuatro.

Poner el cuscus en una fuente grande, mojarlo con medio litro de agua salada et trabajarlo con las manos para que no se peguen los granos, añadir 3 cucharas de aceite y seguir separando los granos con las manos.

Poner sobre el fuego la olla de la cuscúsiera con tres litros de agua y llevar a ebullición para cocer el cuscus al vapor durante media hora.

Repetir la operación de separación de granos con las menos, regando con un gran vaso de agua y volver a pasar la sémola por vapor durante otros treinta minutos.

Para servir, poner el cuscus untado de 20 g mantequilla en una fuente grande, poner la carne en el medio, regar con el caldo y decorar con las verduras.

## **TAGINE DE CORDERO CON CIRUELAS**

### **GUISO DE CARNE DE CORDERO**

Ingredientes:

1 Kg de paletilla de cordero en trozos  
½ Kg de ciruelas secas -1 Kg de cebolla  
50 g de mantequilla- 1 taza de té de aceite-1 palo de canela- ½ cucharita en polvo- 1 cucharita de sal- ½ de Azafrán- ½ cucharita de jengibre –  
2 cucharas de grano de sésamo tostado- 2 cucharas de azúcar.

Preparación:

Poner en remojo las ciruelas en agua tibia

Lavar y secar la carne, ponerla en una olla, añadir las especias y el palo de canela, 2 cebollas cortadas, el aceite y la mantequilla con un litro de agua, tapar y dejar sobre fuego mediano durante 40 o 50 minutos, removiendo de vez en cuando, comprobando el nivel de agua.

Añadir el resto de las cebollas.

A quince minutos de terminar la cocción, escurrir las ciruelas y verterlas en la olla .

Poner la carne en el plato de servir, añadir el azúcar y la canela en polvo en el jugo antes de cubrir la carne de las ciruelas y la cebolla.

Espolvorear de granos de sésamo.

## **PASTILLA**

### **HOJALDRE RELLENO DE POLLO Y ALMENDRAS**

Ingredientes:

20 hojas de brick (en tiendas chinas o árabes)  
1 pollo de 1,5 kg lavado, deshuesado y cortado en pequeños trozos  
1,5 kg de cebolla cortada en ramitas  
250 g de almendras peladas fritas y picadas-dejándolas gruesas  
1 cuchara de sal-1 cucharada de pimienta blanca molida-  
½ cucharada de Azafrán -½ cucharada de colorante-1 cucharada de jengibre molido  
2 cucharas de cilantro y dos de perejil picados  
1 taza de té de aceite vegetal- 200 g de mantequilla  
12 huevos- 200 g de azúcar glasé- 2 cucharadas de canela en polvo.

Preparación:

Poner en una olla el pollo, la cebolla, las especias, el aceite y la mitad de la mantequilla. Remover sobre fuego lento durante 5 MN, añadir 1 litro de agua, tapar y dejar sobre fuego mediano durante 30 MN, removiendo de vez en cuando.

Destapar y dejar que se consume todo el jugo. Batir 10 huevos con el resto de mantequilla, poner sobre fuego lento sin dejar de remover, añadir una cuchara del caldo de pollo.

Untar la bandeja redonda del horno con aceite, imbricar 5 hojas de brick de manera a formar un círculo, unir las con los dos huevos restantes batidos, rellenarlas uniformemente de pollo, cubrir con hojas de brick, espolvorear con la preparación de huevos, cubrir, añadir las almendras finalizar el cubrimiento con el resto de las hojas, dejando el hojaldre liso y circular.

Untar la superficie de mantequilla y del resto de los huevos batidos, meter en el horno durante 20 minutos.