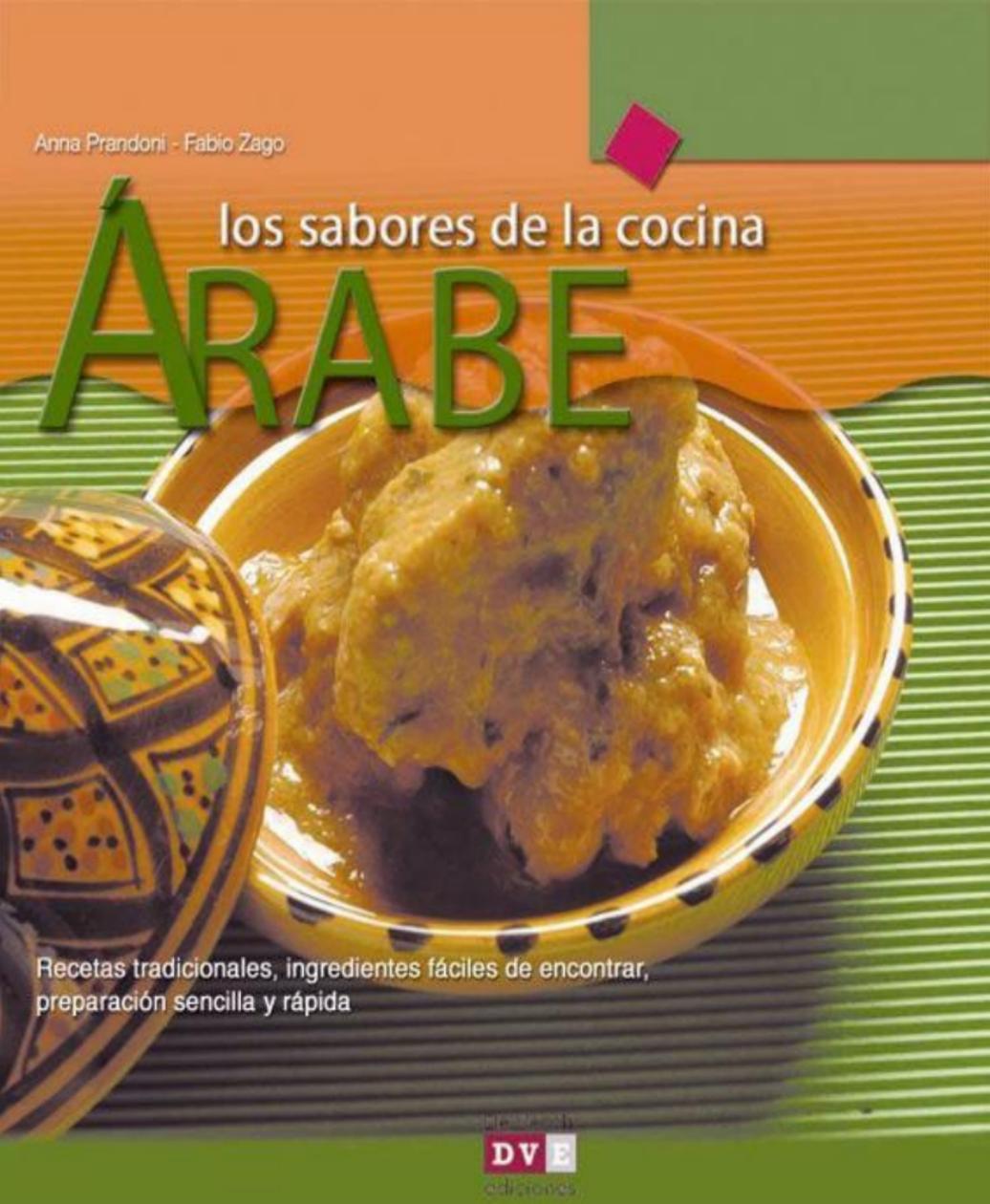


Anna Prandoni - Fabio Zago

los sabores de la cocina

ARABE

The image features a central photograph of a traditional Arabic dish, likely hummus or falafel, served in a shallow, patterned ceramic bowl. The bowl has a yellow and black geometric design. To the left, the lid of the bowl is partially visible, showing a similar pattern. The background is a vibrant orange and green gradient with a subtle striped pattern. A small pink diamond shape is positioned in the upper right corner.

Recetas tradicionales, ingredientes fáciles de encontrar,
preparación sencilla y rápida

Anna Prandoni - Fabio Zago

los sabores de la

Cocina

árabe

De Vecchi



ediciones

A pesar de haber puesto el máximo cuidado en la redacción de esta obra, el autor o el editor no pueden en modo alguno responsabilizarse por las informaciones (fórmulas, recetas, técnicas, etc.) vertidas en el texto. Se aconseja, en el caso de problemas específicos —a menudo únicos— de cada lector en particular, que se consulte con una persona cualificada para obtener las informaciones más completas, más exactas y lo más actualizadas posible. DE VECCHI EDICIONES, S. A.

Cuando los dioses quieren castigarnos, cumplen nuestros deseos.

Mi África, Karen Blixen

Traducción de Parangona, Realització Editorial, S.L.

Redacción y compaginación de Studio editorial Selmi/Veronica Longo Twister, Milán.

Diseño gráfico de la cubierta de Design 3.

Fotografías de la cubierta y del interior de Marco Giberti.

© De Vecchi Ediciones, S. A. 2012

Diagonal 519-521, 2º 08029 Barcelona

Depósito Legal: B. 19.423-2012

ISBN: 978-84-315-5502-3

Editorial De Vecchi, S. A. de C. V.

Nogal, 16 Col. Sta. María Ribera

06400 Delegación Cuauhtémoc

México

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de DE VECCHI EDICIONES.



Introducción

Los mágicos ambientes de *Las mil y una noches*, la intensidad de la luz de los atardeceres africanos, la serena y seductora fascinación del té en el desierto, el misterio de las tiendas bereberes...

La cocina árabe evoca atmósferas sugestivas y paisajes encantados, narrados con maestría en innumerables libros e inmortalizados por las extraordinarias imágenes de las películas.

Un mundo distinto al nuestro en cuanto a cultura, religión y tradición, un fascinante universo para explorar, desde su propia cocina.

Una gastronomía sorprendente y de gran variedad, con sabores que se adaptan bien al paladar

occidental y unas recetas que se pueden elaborar fácilmente en casa.

Cuscús, *bulgur*, tajín, *bastela*... Estos son sólo algunos de los platos que aparecen en esta completa panorámica de la gastronomía árabe, que no dejará de sorprender a aquellas personas poco acostumbradas a la cocina exótica y que sin duda traerá recuerdos del Magreb a los afortunados que hayan visitado esos países.

Las alusiones al desierto y a las tiendas de los beduinos aparecen en estos platos coloridos y succulentos, heredados de una cultura rica y fascinante de la que aún nos quedan muchos aspectos por descubrir. El sabor típico de las especias y el aroma inconfundible del comino y del cardamomo evocan los abigarrados puestos de los zocos árabes, cuya atmósfera está impregnada de ingredientes de sabor milenario.

Si a todo ello añadimos una presentación detallista y esmerada, podremos convertir una simple reunión entre amigos en una inolvidable

velada de celebración gastronómica y étnica, ambientada con las tonalidades suaves y cálidas del desierto magrebí.

Los orígenes de la cocina árabe

Un poco de historia

La lengua y la cultura definidas como «árabes» representan la identidad común de más de 200 millones de personas, distribuidas en unos 20 países que abarcan un territorio que se extiende desde las costas atlánticas marroquíes hasta el golfo de Omán, en el mar Árabe. Los orígenes de la cocina árabe se remontan a los pueblos nómadas de la Arabia preislámica. Los beduinos se dedicaban al pastoreo y, por tanto, consumían mucha leche y derivados

como el queso, además de alimentarse de productos de la tierra como dátiles, frutas y verduras. La carne, sobre todo la de carnero, era muy apreciada; sin embargo, al tratarse de un bien tan valorado, se consumía raramente y sólo en ocasiones especiales.

Con la llegada del Islam, los alimentos fueron clasificados en lícitos e ilícitos. Esta división daría lugar al surgimiento de la auténtica comida árabe, que en ese periodo inicial estuvo muy influida por el poderoso califato persa, lo cual explica las recetas ricas en grasas o con una importante presencia de azúcares, típicas de la cocina del Imperio.



Una cocina, muchas culturas

La lengua y la escritura árabes presentan enormes diferencias respecto a las lenguas derivadas del latín. Al escribir este libro, hemos tenido que adaptar no sólo las peculiaridades lingüísticas, sino también la transcripción de las recetas y los ingredientes para hacerlos más comprensibles. Por ello hemos intentado eliminar en lo posible las grafías originales de los platos y adaptar los vocablos árabes intraducibles a la ortografía española. Asimismo, el propio término «árabe» abarca una serie diversa y multicultural de países, que difícilmente pueden agruparse bajo una misma realidad política e histórica y que, a su vez, presentan dentro de sus propias

fronteras diferencias y contradicciones que se reflejan también en la gastronomía.

Esta recopilación de recetas es, por lo tanto, fruto de una selección absolutamente personal pero fundamentada en algunos criterios básicos. Ante todo, hemos dado preferencia a los platos con mayor proyección internacional, que se conocen y se aprecian también en nuestro país. También hemos intentado recoger recetas que fuesen fáciles de preparar: ninguno de los platos presentados en este libro necesita ingredientes que no puedan encontrarse aquí, ni utensilios especiales que no puedan hallarse en nuestras cocinas.

La selección se ha centrado también en las recetas más sencillas, cuya elaboración no requiere un conocimiento especial de las tradiciones de los países de origen.

Debido a las relaciones comerciales dentro del mundo islámico, que comportaban el acompañamiento de cocineros en los largos trayectos, se fueron incorporando de forma gradual nuevos ingredientes a la gastronomía árabe: variaciones evidentemente manifiestas en la cocina cortesana o la de las clases acomodadas, las únicas que podían permitirse productos caros.

La implantación de la dinastía otomana alrededor del año 1300 dio un gran impulso a la cocina turca, hasta entonces bastante pobre, que, gracias a su fusión con la gastronomía árabe, adquirió mayor variedad y suntuosidad.



Comida y religión

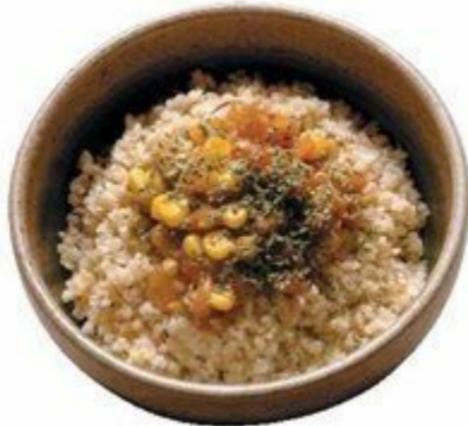
La religión ejerce una gran influencia sobre la cultura árabe, y a sus leyes no escapa ni tan siquiera la cocina. Existen tres pilares fundamentales de la religión que se aplican a la comida: la celebración del Ramadán; la prohibición de comer carne de cerdo a favor de la carne *halal* (es decir, descuartizada según el rito y, por tanto, «pura»), y la prohibición de consumir bebidas alcohólicas. El Ramadán, o mes del ayuno, es el noveno mes del calendario musulmán y corresponde al periodo en que el Corán fue revelado al profeta Mahoma. Durante este mes, que cada año cae en una fecha distinta, los musulmanes practicantes (adultos sanos y muchachos mayores de quince años) deben abstenerse de comer desde el amanecer hasta el ocaso. Para el mundo árabe constituye un momento importante de unión y participación: no se trata, como podría parecer, de un periodo de privaciones, sino que, al contrario, supone un momento de celebración e integración colectiva, días en que los creyentes se reúnen al caer el día para romper unidos el ayuno mediante alimentos ricos en

nutrientes y en sabores. El proceso se inicia bebiendo vasos de agua o de leche; después, unos dátiles, seguidos por una sustanciosa sopa, cuya función es recuperar los líquidos perdidos durante el día y preparar el estómago para las exquisiteces que le seguirán. Porque, tras el ayuno, comienza la fiesta: se intercambian visitas y, hasta bien entrada la noche, se saborean sabrosos platos en grata compañía. Gran parte del festín está dedicado a la repostería, que se reserva para después de la comida.

La prohibición de consumir carne de cerdo tiene raíces tanto históricas como económicas. La crianza de los cerdos es bastante cara, ya que, al contrario que los rumiantes, se alimentan de cereales. Como los granos son también un alimento muy necesario para el hombre, se estableció una «competencia» alimentaria que llevó a la supresión de la crianza porcina y acabó convirtiéndose en una prohibición de carácter religioso. A diferencia de lo que ocurre con el cerdo, el carnero es considerado un animal puro: su carne es sabrosa, no es perjudicial para el

entorno y es un animal «decente», ya que su espeso pelaje cubre las partes pudendas de su cuerpo. En la lengua árabe, el mismo término tiene connotaciones afectuosas.

También la prohibición de consumir vino y otras bebidas alcohólicas tiene su origen en un factor económico: los suelos de Oriente Medio no son buenos para el cultivo de la vid.



Para empezar: las bases, los ingredientes, los utensilios

Las bases y los ingredientes

AGUA DE ROSAS Y DE AZAHAR Obtenidas por destilación, el agua de rosas y de azahar son ingredientes fundamentales para aromatizar los platos dulces de la cocina árabe. Se compran en supermercados o en tiendas especializadas en repostería, se presentan tanto en frascos como en botellas y pueden conservarse durante mucho tiempo en lugares frescos y secos.

CILANTRO Es el fruto de una planta herbácea, cuyo uso está muy difundido en la cocina árabe y oriental. Se presenta en forma de gránulos oscuros, que después se rallan. Se recoge aún verde y se seca para su utilización, que puede ser en grano o en polvo. Tiene un aroma delicado y afrutado.

COMINO Originario del Turquestán, el comino ya se conocía desde épocas muy antiguas en la cocina del sur del Mediterráneo. Es el fruto (y no la semilla, como se suele creer erróneamente) de una pequeña planta herbácea. Se presenta en pequeños gránulos, secos y oblongos, de color marrón oscuro. Su perfume intenso y su aroma característico son típicos de la gastronomía árabe, pero también está muy presente en la comida mexicana, en variados platos entre los que destaca el chile. También son muy utilizados los frutos del *carbi*, o comino de los prados, de características similares.

CUSCÚS El cuscús es sin duda alguna el plato más emblemático de la cocina árabe. Se prepara en todo el Magreb, desde donde se ha exportado a todo el mundo como símbolo de una cultura gastronómica de gran riqueza y variedad. El término significa «chafar», «majar», y hace referencia a la sémola de grano duro cocida al vapor, que se sirve como acompañamiento de carnes, pescados y verduras. Puede considerarse como el equivalente del arroz blanco en China o India, o del pan en España. En el Magreb (pero también en Sicilia), se prepara aún a mano, aunque mediante un proceso largo y complejo que requiere bastante pericia.

La sémola, esparcida sobre paños blancos, se seca al aire libre. Una vez seca, se mezcla con harina en un plato ancho mediante movimientos circulares de la mano. De esta manera, los granos de sémola, al unirse con la harina, aumentan de volumen. Le sigue un minucioso proceso de tamizado, que puede hacerse en una o dos fases,

según sea el resultado que se busque. Cuanto más tamizado, más fino será el cuscús que se obtenga. Tras preparar la sémola, se moja para que se hinche y, después de cocerla al vapor en la *cuscusera*, se convierte en el acompañamiento ideal para jugosas mezclas a base de carnes, pescado o verduras. Los granos de cuscús deben estar perfectamente separados y no formar grumos. Después puede ablandarse con mantequilla, y por lo general se sirve en un solo plato grande y ancho, dispuesto en el centro de la mesa, para que los comensales coman directamente de él sirviéndose de los dedos. Una curiosidad final: el nombre es una onomatopeya que evoca el ruido de los granos de sémola al cocer.

DÁTILES Uno de los frutos más utilizados en el mundo árabe, constituye una de las principales bases de la alimentación de Oriente Medio. Existen numerosas variedades de dátiles. Símbolo de dulzura, prosperidad y riqueza, se suelen usar para romper el ayuno durante el Ramadán. Los más

empleados son los frescos, que pueden encontrarse fácilmente en tiendas bien surtidas.

GARBANZOS Los garbanzos son las semillas de la planta leguminosa homónima, la más cultivada a nivel mundial, después de la soja y las alubias. Es un alimento muy importante en toda la cuenca mediterránea, reflejado ya en escritos de los tiempos de los antiguos romanos, que tiene una gran presencia en la comida árabe. Los garbanzos suelen comercializarse en seco, por lo que deben ponerse en remojo antes de cocerlos, aunque también pueden encontrarse precocinados en lata. Son ingredientes esenciales en la preparación de sopas, salsas y cremas, y como guarnición para carnes y pescados.

JENGIBRE Este rizoma de sabor picante, con un fuerte regusto a limón, es muy utilizado en la cocina oriental. La parte comestible es la que crece debajo de la tierra, como una gran raíz nudosa de color

beige brillante. Su pulpa es blanca, seca y fibrosa. Se encuentra cada vez con más frecuencia en tiendas y supermercados. A la hora de utilizarla, se quita la piel y se aprovecha la pulpa, ya sea rallada o el jugo que se obtiene de ella. La raíz puede conservarse unas semanas en la nevera envuelta en lámina de plástico, mientras que la pulpa rallada y el zumo deben utilizarse a las pocas horas. También está disponible en polvo, una vez seca, pero en el proceso pierde gran parte de sus características.

PASTA FILO Es una masa delgadísima de sémola de trigo, que se puede freír y puede comprarse en grandes supermercados, congelada en láminas. Se utiliza como envoltura para masas blandas y para muchos dulces árabes. Para cerrarla sin que los bordes se peguen entre sí se utiliza mantequilla fundida con la que se barniza. Puede conservarse varios meses en el congelador.

SÉSAMO Originario de los climas cálidos, es la semilla de una planta herbácea, que puede ser blanca o negra. Tiene un sabor delicado y resulta muy agradable al paladar por ser crujiente. Puede comprarse en herbolarios y tiendas especializadas. Se conserva durante largo tiempo en el recipiente, sin que se alteren sus características de aroma y sabor. Se utiliza mucho en la cocina árabe, sobre todo en los platos a base de pescado, y también para dar sabor al pan, empanadas y pasteles.

TAHINA Es una crema que se obtiene al exprimir las semillas de sésamo. Se consume al natural, pero con frecuencia sirve como base de varias recetas. Se puede encontrar en tiendas de gastronomía étnica y en grandes superficies con secciones especializadas.

YOGUR Es el producto de la fermentación de la leche. Es un alimento presente en todo el mundo desde hace siglos, aunque su origen no está del todo

claro. En la actualidad se prepara a escala industrial, añadiendo a la leche bacterias lácticas que tienen efectos beneficiosos en la digestión. La base láctea se pasteuriza y se concentra para aumentar sus niveles nutritivos. A continuación se añaden las cepas bacterianas, que se activan y se multiplican. Se puede consumir al natural o aromatizado con frutas y distintos sabores.



Los utensilios

LA CUSCUSERA Es el recipiente que sirve para preparar el cuscús. Está formado por dos partes: una olla propiamente dicha y una especie de cesta donde se colocan los granos para cocerse al vapor. Si no disponemos del recipiente tradicional, podemos solucionarlo con un colador de metal que pueda introducirse en una olla llena de agua. En este caso, es muy importante sellar con cuidado los bordes de la olla con los del colador, para lo cual se puede utilizar simplemente masa de pan.

EL MORTERO Además de los recipientes, un utensilio muy común en la cocina árabe es el

mortero, utilizado principalmente para desmenuzar y machacar las especias, ingredientes básicos de cualquier receta. Tradicionalmente está hecho de mármol u otro material pétreo, y para la mano de mortero se emplea un material menos consistente (por ejemplo, madera), a fin de no dañar las paredes interiores del mortero.

EL TAJÍN Su forma atractiva hace que se venda en los mercados de todo el Magreb más como elemento decorativo que como utensilio de cocina. Su material es el barro cocido, y también consta de dos partes: una fuente redonda, que puede ser de distintos tamaños, y una tapadera cónica, que permite conservar en el interior la humedad necesaria para reblandecer la carne que estamos cocinando. Antes de utilizar un tajín, asegúrese de que es resistente al fuego, ya que algunos tipos son exclusivamente decorativos y no pueden emplearse para cocinar. Una sugerencia muy útil para prolongar la vida del recipiente es mantenerlo durante una

noche en agua fría antes de usarlo por primera vez. En algunas regiones existe otro tipo de tajín, una especie de plancha en la que se cocina la masa de pan extendida y sin levadura. Sin embargo, en la mayoría el pan se cuece en el horno común, todavía muy difundido en Oriente. En el caso de no disponer del tajín tradicional, se





Las recetas

ADVERTENCIA: Hemos intentado simplificar en lo posible la preparación de los platos presentados en este volumen. Los puristas y los expertos en cocina árabe tendrán que disculparnos. Las grasas de cocción originales se han adaptado a la cultura occidental mediante el uso de aceite de oliva, así como mantequilla. El aceite y la manteca *semna* han sido sustituidos por aceite de oliva virgen extra. La elaboración de los pasteles es menos edulcorada para adaptarse al paladar europeo. También se ha reducido la utilización de especias. Indicamos asimismo que, según los métodos tradicionales, muchos procesos de cocción de carne deben realizarse después de hervida.

Harisa



8 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos + el tiempo de reposo

INGREDIENTES

250 g de pimientos rojos picantes

4 dientes de ajo

3 cucharadas de hojas de cilantro fresco

1 cucharada de cilantro seco

1 cucharada de semillas de alcaravea

aceite de oliva virgen extra

sal

Elimine el pedúnculo y las semillas de los pimientos y sumérjalos en un poco de agua durante aproximadamente una hora.

Escúrralos y tritúrelos con el resto de ingredientes, añadiendo poco a poco un chorrillo de aceite.

Conserve el preparado en el frigorífico, cubierto de aceite.

CONSEJO: La *harisa* es la salsa árabe por excelencia y se utiliza en innumerables preparaciones para sazonar carnes, pescados, verduras y para acompañar el cuscús y el *bulgur*.

Salsa de nueces

8 personas - Tiempo de preparación: 5 minutos

INGREDIENTES

150 g de nueces peladas

2 dientes de ajo

zum de 2 limones

4 cucharadas de *tahina*

3 ramitas de perejil

sal

Lave, deshoje y pique el perejil.

En un mortero, machaque las nueces, el ajo y una pizca de sal. Añada la *tahina* y el zumo de limón, mezclándolo bien. Incorpore el perejil picado.

CONSEJO: La *tahina* es una crema de sésamo: puede encontrarse en tiendas especializadas en productos étnicos, así como en herbolarios bien surtidos.

La salsa de nueces resulta ideal como condimento para los pescados al horno o las verduras al vapor.

Salsa de sésamo



8 personas - Tiempo de preparación: 5 minutos

INGREDIENTES

300 g de *tahina*

1,5 l de zumo de limón

2 dientes de ajo

sal y pimienta

En un bol mezcle el zumo de limón con la *tahina* y añada el agua necesaria para conseguir una crema fluida. Salpimiente al gusto. Desgaje y pele los dientes de ajo, píquelos y añádalos a la salsa.

Salsa de ajo

8 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

1 patata

4 dientes de ajo

50 g de almendras peladas

100 ml de aceite de oliva virgen extra

4 ramitas de perejil

2 cucharadas de vinagre

sal y pimienta

Hierva la patata en agua con sal, escúrrala y déjela enfriar. Pélela y aplástela con un tenedor.

Lave, deshoje y pique el perejil.

En un mortero machaque los dientes de ajo, las almendras y el perejil picado. Vierta el preparado en un bol e incorpore el aceite y el vinagre sin dejar de remover. Rectifique la sal y la pimienta.

Salsa de sésamo con yogur



8 personas - Tiempo de preparación: 5 minutos

INGREDIENTES

150 g de *tahina*

150 g de yogur

zumo de 3 limones

2 dientes de ajo

hojas de perejil

sal

Machaque en un mortero el ajo con una pizca de sal. Añada la *tahina* y mézclelo con cuidado. Incorpore a la mezcla el yogur con el zumo de limón y siga machacando hasta conseguir una salsa lisa y homogénea. Rectifique la sal.

Lave y limpie las hojas de perejil y decore la salsa.

CONSEJO: Para conseguir una salsa más fina puede añadirse yogur natural en el momento de servir.

Salsa coubareia

8 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
10 minutos

INGREDIENTES

4 cebollas

100 g de avellanas peladas

50 g de piñones

4 ramitas de perejil

1/2 dl de aceite

sal y pimienta

Lave, deshoje y pique el perejil.

Pique en la batidora los frutos secos.

Pele y corte en láminas finas las cebollas. En una cazuela, caliente el aceite e incorpore las cebollas. Cueza a fuego moderado. Tras unos minutos, añada la picada de avellanas y piñones y deje que se dore durante unos 3 minutos. Cubra con agua, añada el perejil y deje que cueza durante unos 5 minutos. Rectifique la sal y la pimienta. Si la salsa fuese poco densa, añada media cucharada de harina.

CONSEJO: La salsa *cousbareia* es ideal para acompañar los fritos.

Ensalada de zanahorias con naranjas



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos

INGREDIENTES

600 g de zanahorias

2 naranjas

80 ml de aceite de oliva virgen extra

una pizca de azúcar

sal y pimienta

Pele, despunte y lave las zanahorias. Córtelas en juliana.

Limpie las naranjas, pélelas y quíteles las semillas y las pielecillas blancas. Recupere el zumo.

Emulsione el zumo de las naranjas con aceite, sal, pimienta y azúcar. Aliñe las zanahorias y las

naranjas con la salsa. Sírvalo.

CONSEJO: Para pelar bien las naranjas debe eliminarse primero la cáscara con un cuchillo afilado, y luego se quitará también la parte blanca amarga. Seguidamente, se desprende con cuidado la piel transparente que envuelve los gajos y las posibles pepitas: de esta forma, estos quedan perfectamente limpios y listos para comer.

Canelones de queso

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

500 g de queso fresco (de cabra o de oveja)

4 hojas de pasta *filo*

40 g de mantequilla fundida

unas hojitas de perejil

unas hojitas de menta

especias variadas al gusto

sal y pimienta

Corte el queso en doce bastoncillos. Condimente con sal, pimienta y especias. Con las hojas de pasta *filo* prepare doce rectángulos grandes. Barnícelos con la mantequilla fundida.

Coloque en el centro de cada rectángulo un bastoncito de queso.

Enrolle y selle bien los extremos. Vuelva a barnizar con la mantequilla fundida. Cuezca en el horno a 180-200 °C durante unos 15 minutos.

Sírvalos bien calientes, adornándolos con hojas de menta y perejil.

CONSEJO: La pasta *filo* debe trabajarse muy rápidamente porque se seca si se expone al aire. Para evitar este inconveniente basta con proteger la que no se está utilizando con un paño mojado bien escurrido.

Crema de berenjenas



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
40 minutos

INGREDIENTES

2 berenjenas

2 dientes de ajo

2 cucharadas de *tahina*

un poco de zumo de limón

50 ml de aceite de oliva virgen extra

3 ramitas de perejil

sal y pimienta

Lave, deshoje y pique el perejil.

Lave y pinche las berenjenas. Cuézalas enteras en el horno a 180 °C durante unos 40 minutos.

Déjelas enfriar y elimine la piel.

Chafe la pulpa y condiméntela con ajo picado, *tahina*, zumo de limón, aceite, sal y pimienta.

Añada por último el perejil. Sírvalo como acompañamiento para el pan tostado.

CONSEJO: Puede eliminarse el perejil de la receta o puede añadirse al final, justo antes de servir.

Empanadillas de patata

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

INGREDIENTES

400 g de patatas

40 g de queso rallado

2 g de especias variadas (jengibre, guindilla, cilantro)

3 ramitas de perejil

4 hojas de pasta *filo*

un poco de mantequilla fundida

sal

Lave las patatas. Hiérvalas en abundante agua con sal durante aproximadamente 1 hora.

Escúrralas, pélelas y cháfelas con un tenedor. Condiméntelas con sal, queso, especias y perejil picado.

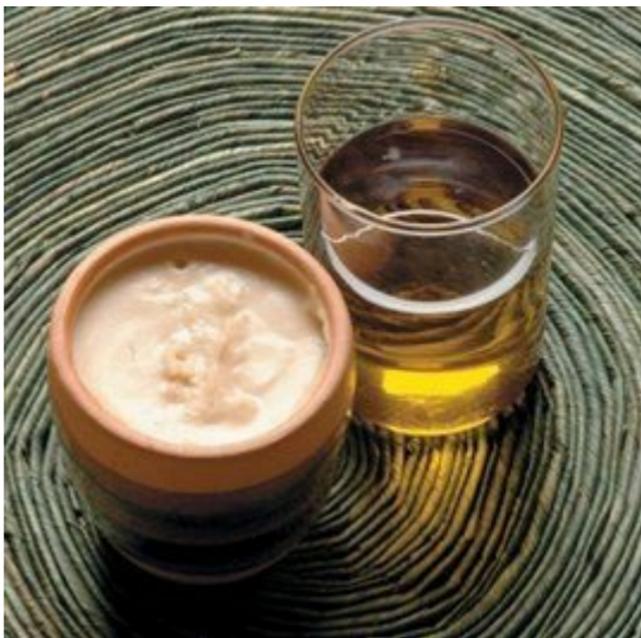
Corte las hojas de pasta *filo* para formar dieciséis cuadrados. Barníceles con un poco de mantequilla para evitar que se sequen al contacto con el aire.

Coloque en el centro de cada cuadrado una cucharada de patatas y enrolle cada uno de ellos, sellándolos con cuidado.

Introdúzcalos en el horno a 180-200 °C durante 10-15 minutos o, para una receta más tradicional, fríalos en abundante aceite bien caliente.

Sálelos y sírvalos.

Humus



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos

INGREDIENTES

400 g de garbanzos hervidos

zumo de 1 limón

2 dientes de ajo

80 ml de aceite de oliva virgen extra

sal

pimentón

tahina a voluntad

pan tostado

Bata los garbanzos con un poco de agua, aceite, zumo de limón, ajo machacado, sal, pimentón y, según los gustos, *tahina*.

Unte pan tostado. Sírvalo.

CONSEJO: La receta será aún más sabrosa si se prepara con garbanzos secos puestos en remojo en agua durante una noche y hervidos luego con agua aromatizada con romero, laurel y clavo.

Empanadas rellenas de espinacas y queso

4 personas - Tiempo de preparación: 35 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 30 minutos

INGREDIENTES

400 g de masa de pan

200 g de espinacas hervidas

40 g de cebolla

40 g de piñones

40 g de queso

1 diente de ajo

80 ml de aceite de oliva virgen extra

tomillo molido

sal y pimienta

Lave y pique la cebolla. Pique el ajo, los piñones y el queso. Rehogue las espinacas en una sartén durante escasos minutos, con la mitad del aceite, salpimiente y añada la cebolla, el ajo y los piñones.

Retírelo del fuego e incorpore el queso, que habrá aderezado con el tomillo.

Extienda una fina capa de masa y divídala en dos partes iguales.

Coloque una de ellas en una fuente bien engrasada. Deposite sobre la misma el relleno más bien seco.

Cubra con la otra mitad y selle. Unte la superficie con el aceite que ha quedado. Déjela reposar durante unos 30 minutos. Cueza en el horno a 200-210 °C durante unos 20 minutos.

Corte la empanada en cuadrados de 7 cm de lado.
Sírvala.

Empanadillas de habas, queso y cebolla



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:

20 minutos

INGREDIENTES

200 g de habas frescas desgranadas y hervidas

1 cebolla

100 g de queso cremoso

1 huevo

1 diente de ajo

1 guindilla

2 hojas de pasta *filo*

aceite de oliva virgen extra

un poco de mantequilla fundida

sal

Limpie y corte la cebolla en láminas finas. Dórela en

el aceite, con el ajo y la guindilla. Incorpore las habas y siga con la cocción durante unos 3 minutos.

Si es necesario, añada un poco de agua. Deje que se enfríe y bata los 2/3 de la preparación.

Agregue el queso y el huevo. Mezcle y rectifique la sal.

Corte por la mitad las hojas de pasta *filo* y barnícelas con mantequilla fundida. Deposite sobre ellas el preparado y enróllelas. Séllelas con cuidado y vuelva a barnizarlas.

Cueza en el horno a 180-200 °C durante unos 15 minutos. Sírvalas cortadas en lonchas.

Empanada de carne

4 personas - Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 45 minutos

INGREDIENTES

400 g de masa de pan

200 g de carne picada, según preferencias

1 cebolla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

especias (canela, comino, pimentón, *curry*)

cilantro molido

sal y pimienta

Lave y pique la cebolla.

Dórela con la mitad del aceite. Incorpore la carne y siga dorando. Vierta una cucharada de agua y cueza durante unos 20 minutos.

Salpimiente y perfume con sus especias favoritas. Complete el condimento con el cilantro molido. Extienda una capa delgada de masa y divídala en dos partes iguales.

Coloque una de las partes en una fuente bien engrasada, sobre la que depositará el relleno más bien seco.

Cubra con la otra mitad de la pasta y selle ambas partes. Unte la superficie con el aceite que ha quedado. Deje reposar durante unos 30 minutos. Cueza al horno a 200-210 °C durante unos 20 minutos.

Corte la empanada en cuadrados de 7 cm de lado. Sírvalos.

Brik de huevo, atún y patatas



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
20 minutos

INGREDIENTES

4 hojas de pasta *brik* (o *filo*)

200 g de patatas hervidas

2 huevos duros

100 g de atún en lata

mantequilla fundida

aceite para freír

cilantro molido

sal y pimienta

Chafe las patatas con un tenedor. Desmenuce el atún. Mézclelo todo, salpimiéntelo y añade cilantro molido.

Extienda la pasta *brik* (o *filo*) y úntela con mantequilla fundida. Dóblela y córtela por la mitad, de modo que obtenga dos cuadrados a partir de cada hoja. Coloque un poco de relleno y medio huevo en cada cuadrado. Cierrelos y séllelos con cuidado.

Fría las empanadillas en aceite bien caliente. Escúrralas y elimine el aceite sobrante. Sálelas y sírvalas.

CONSEJO: La masa puede enriquecerse con perejil picado. Este puede espolvorearse antes de depositar el relleno en la masa y hacer que se pegue a la misma con la ayuda de un rodillo.

Albóndigas de pollo con jengibre



6 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos - Tiempo de cocción:
30 minutos

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo deshuesadas

2,5 cm de jengibre fresco

2 cebollas grandes

1 diente de ajo

pan rallado

cilantro molido

aceite de oliva virgen extra

1 lima

1 mango

sal y pimienta

Bata todos los ingredientes para elaborar las albóndigas: pollo, jengibre, cebollas, ajo y cilantro.

Con las manos humedecidas, forme 20 albóndigas del tamaño de una nuez y deles forma de bola.

Páselas por el pan rallado y fríalas en aceite más bien caliente. Deposítelas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Sálelas. Déjelas enfriar ligeramente.

Prepare la salsa mezclando el aceite, el cilantro, el zumo de lima, sal y pimienta. Corte la pulpa del mango en láminas y utilícela como guarnición de las albóndigas. Sírvalas tibias con la salsa de lima.

CONSEJO: Para conseguir un mayor efecto visual, reboce las albóndigas con pan rallado mezclado con tiras de jengibre fresco.

Sopa de lentejas



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + remojo - Tiempo de cocción: 50 minutos

INGREDIENTES

200 g de lentejas

1 cebolla

1 patata

1 zanahoria

1 penca de apio

1 tomate

1 diente de ajo

1 l de caldo vegetal

aceite de oliva virgen extra

5 g de comino

sal y pimienta

pan tostado

Ponga las lentejas en remojo durante 20 minutos.

Limpie y corte en dados todas las verduras y dórelas con el ajo y el aceite.

Añada las lentejas y riéguelas con el caldo frío. Cubra con la tapa y cueza durante unos 40 minutos. Salpimiente.

Incorpore el comino y sírvalas con rebanadas de pan tostado.

Sopa de cordero con cebada

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
30 minutos

INGREDIENTES

200 g de cordero cortado en dados

1 cebolla

3 tomates

100 g de judías

100 g de cebada

60 ml de aceite de oliva virgen extra

2 ramitas de perejil

hojas de menta

zumo de limón

sal y pimienta

guindilla

canela

pimentón

Limpie y pique la cebolla. Lave, deshoje y pique el perejil.

Lave y trocee los tomates. Despunte las judías, lávelas y córtelas por la mitad.

Sofría la cebolla en el aceite. Incorpore la carne, salpimiente y sazone con las especias al gusto.

Cuando ya esté dorada, cubra con agua, tape y cueza a fuego lento durante aproximadamente 1 hora. Añada el tomate.

Incorpore la cebada y las judías, y cueza durante unos 20 minutos más. Si fuese necesario, añada una

cucharada de agua o de caldo.

Agregue el perejil, las hojas de menta y algunas gotas de zumo de limón.

Harira



12 personas - Tiempo de preparación: 40 minutos - Tiempo de cocción:
2 horas

INGREDIENTES

250 g de carne de buey (o de ternera)

5 pequeños huesos carnosos

500 g de cebollas enteras

250 g de lentejas secas

una pizca de azafrán

el zumo de 1 limón

30 g de mantequilla

sal y pimienta

1,5 kg de tomates

30 g de mantequilla

200 g de harina

cilantro

perejil

sal

Cueza las lentejas en agua con sal, la pizca de azafrán y el zumo de limón. Resérvelas.

Cueza los demás ingredientes en una cazuela tapada a fuego lento con 1,5 litros de agua. Retire las cebollas a medio cocer para evitar que se deshagan.

Transcurrida una hora, compruebe que la carne esté cocida, retírela del fuego y añádala a las lentejas y las cebollas que había reservado.

Lleve a ebullición 2,5 litros de agua con los tomates, añada la mantequilla y déjelo hervir durante 15 minutos. Vierta el jugo sobre la carne de la cacerola.

Diluya la harina en 1 litro de agua e incorpórela al resto. Vuelva a colocarlo sobre el fuego, añada el perejil, el cilantro y la sal. Agregue otro litro de agua y siga mezclando. Sírvala muy caliente.

CONSEJO: Es la sopa que se sirve tradicionalmente en el periodo del Ramadán para acabar con el ayuno al ponerse el sol.

Sopa de carne y de verduras al estilo de Fez

4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES

200 g de carne de buey troceada

1 zanahoria

1 nabo

1 penca de apio

1 patata

2 tomates

ramitas de perejil
cilantro seco
una pizca de azafrán
100 g de fideos partidos
sal y pimienta

Coloque en una cazuela la carne con 1,5 litros de agua y cueza a fuego lento durante 30 minutos.

Limpie y corte en daditos la zanahoria, el nabo, el apio y la patata. Añádalos a la carne y cueza aproximadamente durante 1 hora. Condimente con las ramitas de perejil, la pimienta y las especias.

Corte los tomates en dados y añádalos a la sopa. Pocos minutos antes de finalizar la cocción, vierta la pasta, mezcle y cueza. Rectifique la sal y sírvala.

CONSEJO: La sopa puede servirse también con otro

tipo de pasta o con tropezones de pan frito.

Crema de zanahoria, ajo y guindilla



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
45 minutos

INGREDIENTES

600 g de zanahorias

1 patata

2 dientes de ajo

1/2 cebolla

1 guindilla

60 ml de aceite de oliva virgen extra

20 g de mantequilla

sal y pimienta

Pique la cebolla y el ajo.

Limpie y trocee las zanahorias y la patata.

Mezcle a fuego lento la cebolla con la mantequilla, añada el ajo y las verduras acabadas de cortar. Salpimiente.

Riegue con 1 litro de agua; cubra y cueza durante unos 30 minutos. Añada la guindilla.

Bátalo todo y emulsiónelo con el aceite.

Sírvalo con tropezones de pan tostado.

Arroz chelo al curry



4 personas - Tiempo de preparación: 5 minutos - Tiempo de cocción: 20 minutos

INGREDIENTES

200 g de arroz largo

40 g de mantequilla

1 cebolla pequeña

1 hoja de laurel

clavos

curry

otras especias al gusto

sal

Lave varias veces el arroz.

Hiérvalo en 5-6 decilitros de agua con sal, a la que habrá incorporado la cebolla, el laurel y el clavo: obtendrá así lo que se conoce como «arroz *chelo*».

Escurra y sazone con la mantequilla, el *curry* u otras

especias al gusto.

CONSEJO: Cuando se sirve blanco, este arroz suele utilizarse como guarnición.

Sopa de pescado

4 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos - Tiempo de cocción:
60 minutos

INGREDIENTES

1 kg de pescado (dorada, lubina, mero, salmonete)

100 ml de aceite de oliva virgen extra

1 cebolla

1 diente de ajo

comino

pimentón

400 g de tomates pelados

cilantro

sal

pimienta negra

Limpie el pescado. Pele y corte en láminas delgadas la cebolla, y dórela en la mitad del aceite. Incorpore el ajo y los tallos de cilantro.

Añada los tomates pelados, sal, especias, pimienta en abundancia y alguna cucharada de agua. Llévelo a ebullición y añada el pescado.

Cueza aproximadamente durante 40 minutos.

Deje que se enfríe, saque el pescado y, eliminando espinas y cabeza, retire su carne. Tritúrela y vuelva a colocarla en la cazuela. Caliente la sopa. Al final, debería quedar bastante cremosa.

Agregue, por último, el cilantro molido.

Sírvala con pan tostado restregado con ajo.

Arroz chelo con lentejas



4 personas - Tiempo de preparación: 5 minutos - Tiempo de cocción: 50 minutos

INGREDIENTES

400 g de [arroz chelo](#)

Para las lentejas:

250 g de lentejas secas

20 g de mantequilla

200 g de cebolla, apio y zanahorias

1 guindilla

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

100 g de pulpa de tomate

una pizca de jengibre seco

2 cucharadas de perejil picado

aceite de oliva virgen extra

Pique la cebolla, el apio y las zanahorias. Dórelo todo en el aceite, junto a la mantequilla, el ajo y el laurel.

Añada 1/2 litro de agua fría, las lentejas y la pulpa del tomate.

Llévelo a ebullición y cueza durante unos 30-40 minutos hasta conseguir un caldo lo suficientemente denso.

Sazone con el jengibre y la guindilla. Añada el perejil.

En un plato para servir disponga el arroz y cúbralo con las lentejas. Sívalo.

CONSEJO: Tanto lentejas como arroz pueden prepararse el día antes, con excelentes resultados.

Caldo de cordero

4 personas - Tiempo de preparación: 30 minutos - Tiempo de cocción: 2 horas

INGREDIENTES

1 kg de carne de cordero con hueso

1 cebolla grande

1 penca de apio

1 zanahoria

1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo

ramitas de perejil

2 patatas

sal gorda

2 tomates secos

Trocee la carne. Limpie las verduras.

Coloque la carne en agua fría, llévela a ebullición y espume con cuidado.

Escurra y vuelva a poner la carne en la cazuela con agua fría. Dele un hervor y añada las verduras y las especias. Cueza durante 1 hora y 30 minutos. Sale. Durante la cocción deben retirarse de la cazuela las hortalizas cocidas.

Filtre el caldo y reserve la carne.

Puede cocer, en el caldo, *bulgur* o una pasta de sémola que sea pequeña.

Albóndigas con especias a la naranja



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
35 minutos

INGREDIENTES

400 g de carne picada de buey

50 g de pan remojado en leche

1 huevo

2 zanahorias

4 puerros

algunas hojas de menta

una pizca de perejil y cilantro molidos

el zumo de 2 naranjas

algo de aceite de oliva virgen extra

5 g de especias

sal y pimienta

Mezcle la carne, el pan, el huevo, las especias y las

hierbas aromáticas picadas. Salpimiento. Forme muchas bolitas.

Limpie y corte en láminas finas los puerros y las zanahorias. Rehogue las verduras durante algunos minutos a fuego lento. Coloque las albóndigas, sálelo todo y tápelo. Cueza durante unos 10 minutos. Riegue con el zumo de naranja y siga la cocción durante otros 15 minutos.

Aderécelo con la menta. Rectifique la sal. Sírvalo.

CONSEJO: Sírvalo con gajos de naranja pelados.

Pastel de bulgur y carne

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + remojo - Tiempo de cocción: 40 minutos

INGREDIENTES

300 g de *bulgur*

200 g de carne picada de cordero

1 huevo

1/2 cebolla picada

un poco de pan rallado

40 g de mantequilla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

canela

Deje hinchar el trigo cubriéndolo con agua hirviendo y dejándolo en remojo durante unas 2 horas. Escúrralo.

Dore la cebolla con la mitad del aceite. Incorpore la carne picada y siga dorándola durante algunos minutos. Salpimiente y condimente con la canela. Añada el huevo.

Engrase una fuente y espolvoréela con el pan rallado. Extienda una capa de *bulgur*. Cúbralo con una capa de carne. Coloque otra capa de *bulgur*, aplánelo con cuidado y cubra con rizos de mantequilla.

Cueza en el horno a 180 °C durante unos 30-40 minutos hasta que el pastel quede dorado. Déjelo enfriar. Desmóldelo. Córtele en lonchas y sírvalo.

CONSEJO: Puede prepararse la misma receta utilizando otras carnes (buey, carnero o incluso pollo) y modificando los tiempos de cocción. Los vegetarianos pueden optar por un pastel preparado con una menestra de verduras sazonada.

Bulgur frío con nueces y yogur



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 4 minutos

INGREDIENTES

300 g de *bulgur*

80 g de nueces peladas

40 g de cebolla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

100 g de yogur entero

menta

sal y pimienta

En una cazuela ancha tueste el *bulgur* a fuego medio con la mitad del aceite durante 3 o 4 minutos.

Añada 6 decilitros de agua hirviendo. Salpimiente.

Mezcle, tape y deje que el trigo se hinche durante unos 30-40 minutos.

Mientras tanto, pique la cebolla fina y las nueces, dórelas en el aceite restante y sazónelas con la sal, la pimienta y la menta. A continuación, viértalas en la cazuela. Añada el yogur cuando esté tibio o frío (según preferencias) y sírvalo.

Pastel de bulgur y calabaza

4 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos - Tiempo de cocción:
40 minutos

INGREDIENTES

300 g de *bulgur* ya cocido

600 g de calabaza en tajadas

1 huevo

1/2 cebolla picada

100 g de garbanzos hervidos

aceite y mantequilla

40 g de queso rallado

tomillo picado

sal y pimienta

Hornee las tajadas de calabaza a 160-180 °C durante unos 45 minutos y déjelas entibiar.

Recupere sólo la pulpa y pásela por el pasapurés junto con los garbanzos y la cebolla picada.

Sazone con sal, pimienta y tomillo. Añada el huevo batido y el queso.

Engrase una fuente y extienda una capa de *bulgur*, apretando bien con las manos para compactarlo.

Ponga sobre esta el puré. Cubra con el *bulgur* sobrante y compacte.

Haga unos cortes con la punta del cuchillo para formar cuadrados. Añada algún rizo de mantequilla.

Hornéelo a 180 °C hasta que se dore. Sírvalo.

Bulgur con alubias y pimiento



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

200 g de *bulgur*

150 g de alubias cocidas

1/2 cebolla

1 pimiento amarillo

un poco de tomillo

80 ml de aceite de oliva virgen extra

un poco de perejil picado

sal y pimienta

Corte la cebolla en láminas finas. Limpie y corte el pimiento en tiritas.

Colóquelo todo en una cazuela ancha con la mitad del aceite. Saltee a fuego vivo durante algunos minutos. Incorpore el *bulgur* y tuéstelo durante

unos 2 o 3 minutos. Salpimiente y sazone con el tomillo.

Añada 1/2 litro de agua hirviendo.

Cúbralo y deje que el trigo se hinche durante unos 30-40 minutos.

Agregue, por último, el perejil y el aceite sobrante. Sírvalo caliente.

Bulgur en salsa de cordero y garbanzos

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
45 minutos

INGREDIENTES

200 g de *bulgur*

150 g de garbanzos hervidos

200 g de carne picada de cordero

1 cebolla

50 g de pulpa de tomate

80 ml de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

sal y pimienta

canela

Limpie y pique la cebolla. Dórela con la mitad del aceite junto con el ajo durante algunos minutos. Incorpore la carne y deje que se dore. Salpimiente y condimente con la canela.

Añada una cucharada de agua y el tomate.

Cueza durante 20 minutos aproximadamente a fuego lento y sin tapar.

Añada los garbanzos y el *bulgur*. Agregue 1/2 litro de agua. Cubra y cueza a fuego lento durante unos 20 minutos, removiendo para evitar que se pegue.

Déjelo reposar durante unos 20 minutos. Sírvalo.

Falafel



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
10 minutos

INGREDIENTES

200 g de garbanzos hervidos

1/2 cebolla

2 dientes de ajo

una pizca de levadura

algo de harina

un poco de perejil picado y cilantro molido

comino

sal y pimienta

1 dl de aceite para freír

Bata los garbanzos hervidos junto con la cebolla y el ajo ya picados, las hierbas, las especias, la levadura, la sal y la pimienta. Deje que se enfríe.

Forme muchas albondiguillas y enharínelas. Fríalas

en varias tandas en aceite bien caliente.

Escorra en papel absorbente. Sale y sirva con verduras crudas y tropezones.

CONSEJO: Como ocurre en todos los fritos, en este caso no es necesario salar las albóndigas antes de cocer, sino inmediatamente después, para evitar que el rebozado se desprege durante la cocción.

Pastel de pichón y almendras

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 20 minutos

INGREDIENTES

4 hojas de pasta *brik*

4 pichones ya limpios (o 1 pollo)

2 cebollas

4 huevos duros

100 g de almendras peladas

perejil picado

una pizca de azafrán

canela

azúcar
mantequilla fundida
sal y pimienta

Coloque los pichones y las cebollas en una cazuela con un rizo de mantequilla, sal, pimienta y un poco de agua.

Tápela y deje que cueza durante 30-40 minutos aproximadamente. Deshuese los pichones.

Pique la cebolla y añádala a la carne, junto con los huevos duros picados, el perejil, las especias y las almendras. Mézclelo todo y añada sal. Engrase un molde pequeño y forre el fondo y las paredes con la pasta. Barnícelo con la mantequilla fundida.

Coloque el relleno y tápelo con las hojas de pasta sobrantes, sellando con cuidado. Vuelva a pintar con mantequilla fundida.

Hornee el pastel a 180-200 °C durante unos 20

minutos. Una vez fuera del horno y dispuesto sobre una fuente, espolvoréelo con un poco de azúcar y canela al gusto.

Albóndigas de carne con tomate



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
30 minutos

INGREDIENTES

400 g de carne picada magra

1 cebolla pequeña

1/2 panecillo remojado en leche

un poco de perejil picado y cilantro molido

1 huevo

1 diente de ajo

1 guindilla

4 dl de salsa de tomate

sal y pimienta

Limpie y pique el ajo. Mezcle todos los ingredientes indicados y forme muchas bolitas.

Cuézalas en la salsa de tomate a fuego lento y con

tapa durante unos 30 minutos.

Añada sal y pimienta. Sírvalo.

CONSEJO: Para esta receta se puede utilizar la carne que se desee: buey, ternera, cerdo, cordero e incluso pollo.

Cuscús de pescado

4 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora

INGREDIENTES

250 g de cuscús

1 kg de pescado limpio en filetes (escorpena, rémora, cola de rape, pescadilla)

1 cebolla

1 zanahoria

1 penca de apio

1 pimiento verde

1 manzana

100 g de pulpa de tomate

1 l de caldo de pescado preparado con las espinas

perejil picado

azafrán

sal y pimienta

un poco de aceite y mantequilla

Prepare el [cuscús](#), cociéndolo al vapor del caldo de pescado durante unos 30-40 minutos.

Limpie las verduras y pele la manzana, córtelas a trocitos y colóquelas en la *cuscusera* con la mantequilla, una pizca de azafrán, sal, pimienta y el caldo de pescado. Cueza durante unos 15 minutos, poniendo encima el cuscús.

Coloque los trozos de pescado salpimentados y la pulpa de tomate. Ponga otra vez encima el cuscús y cueza aún durante unos 10-15 minutos, siempre tapado.

Vierta el cuscús en un plato grande, coloque encima el pescado y la verdura. Riéguelo con el jugo de cocción. Espolvoréelo con perejil picado.

Sírvalo.

CONSEJO: En la cultura islámica los peces están relacionados con los profetas. Por ello a menudo hallamos su imagen dibujada o un azulejo con forma de pez en las puertas de las casas: se dice que ahuyenta el mal de ojo.

Tabulé



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

300 g de *bulgur* fino

4 tomates

1/2 cebolla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

perejil picado

hojas de menta

zummo de limón

comino, sal y pimienta

Lave el *bulgur*. Colóquelo en un recipiente y cúbralo con 5-6 decilitros de agua hirviendo con sal. Deje que se hinche durante unos 30-40 minutos.

Mientras tanto, pique la cebolla y corte en cubitos la pulpa de los tomates.

Sazone el *bulgur* ya tibio con todos los ingredientes indicados.

Manténgalo al fresco durante al menos 1 hora.
Sírvalo.

Tajín de pez de San Pedro con hortalizas y especias

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
25 minutos

INGREDIENTES

800 g de filetes de pez de San Pedro

1 berenjena

1 pimiento amarillo

4 tomates

1 cebolla pequeña

1 diente de ajo

1 guindilla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

perejil

cilantro

sal y pimienta

Escalde los tomates en agua hirviendo durante 30 segundos aproximadamente. Deje que se enfríen, pélelos, trocéelos y retire las semillas. Limpie y corte en dados la berenjena, salándola y dejándola que elimine su agua durante aproximadamente 1 hora. Escurra los dados y séquelos.

Corte en daditos el pimiento, despojándolo de semillas y partes blancas. Corte la cebolla en láminas finas y machaque el ajo. Pique las hierbas aromáticas y la guindilla. Corte el filete de pescado en doce medallones.

Dore la cebolla con el ajo y un poco de aceite en el tajín. Utilizando una sartén antiadherente, saltee las berenjenas a fuego vivo con un poco de aceite.

Resérvelo. Proceda de la misma manera con los pimientos. Mezcle todas las verduras e incorpore la pulpa de tomate. Salpimiente y añada la guindilla.

En la misma sartén antiadherente dore a fuego vivo los medallones de pescado durante 2 o 3 minutos. Salpimiente. Dispóngalos sobre las verduras y riéguelo todo con una cucharada de agua. Cubra y cueza el guiso a fuego lento durante unos 20 minutos.

Si fuese necesario, vaya añadiendo agua durante la cocción. Incorpore las hierbas aromáticas y sírvalo.

Tabulé con verduras



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

250 g de *bulgur* fino

1 pimiento amarillo

4 tomates

1/2 cebolla

1 pepino

80 g de maíz

80 ml de aceite de oliva virgen extra

zumo de limón

un poco de perejil picado

unas hojitas de menta

especias

sal y pimienta negra

Coloque el *bulgur* en una cazuela ancha junto con la mitad del aceite. Tuéstelo a fuego medio durante 2-

3 minutos. Añada 1/2 litro de agua hirviendo. Retírelo del fuego, tápelo y deje que se hinche durante 30-40 minutos.

Mientras tanto, limpie y trocee las verduras (cebolla, tomates, pimiento y pepino sin pepitas).

Condimente el *bulgur* ya frío con sal y pimienta al gusto, más alguna especia (por ejemplo, canela).

Añada aceite y limón, las verduras, el maíz y las hierbas aromáticas. Mézclelo.

Deje reposar durante aproximadamente 1 hora. Sírvalo.

Tajín de cordero con miel



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES

800 g de carne de cordero (pierna)

60 ml de aceite de oliva virgen extra

2 hojas de laurel

1 cebolla

un poco de miel

comino

jengibre

azafrán

canela

sal y pimienta

Trocee la carne de cordero. Limpie y pique la cebolla. Sofría la carne con la cebolla durante unos minutos a fuego vivo. Condimente con las especias.

Sálelo.

Añada 2 o 3 cucharadas de agua e incorpore el laurel. Cúbralo y cuézalo tapado a fuego lento durante aproximadamente 1 hora. Remuévalo de vez en cuando. Agregue la miel y prosiga con la cocción durante unos 10 minutos.

Rectifique la sal. Sírvalo.

CONSEJO: Para un tajín agridulce, ponga en remojo veinte ciruelas secas en agua tibia durante 15-20 minutos y añádalas a la carne antes de finalizar la cocción.

Bolitas de atún y tabulé

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos

INGREDIENTES

Tabulé

200 g de carne de atún fresco

20 g de *tahina*

40 ml de aceite de oliva virgen extra

1 escalonia picada

1/2 pepino fresco

zumo de limón

4 olivas sin hueso

perejil y cilantro

sal y pimienta

Corte en daditos pequeños la carne del atún, el pepino y las olivas.

Mézclelo y aderécelo con un poco de *tahina*, aceite, limón, escalonia, hierbas aromáticas picadas, sal y pimienta.

Forme muchas bolitas o bien, ayudándose con dos cucharas, muchas tortitas.

Sirva el *tabulé* con las bolitas de atún y ensalada verde.

Empanadillas de gambas y legumbres frescas



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
35 minutos

INGREDIENTES

4 hojas de pasta *brik* (o *filo*)

12 gambas

400 g de legumbres frescas (habas, guisantes, judías)

1/2 cebolla

1 diente de ajo

80 ml de aceite de oliva virgen extra

un poco de perejil picado

sal y pimienta

guindilla

comino

jengibre

pimentón

mantequilla fundida

Corte la cebolla en láminas finas. Dórela con la mitad del aceite, el ajo y la guindilla. Añada las legumbres frescas y una cucharada de agua. Cubra y cueza durante 15-20 minutos a fuego lento. Sale.

Limpie las gambas eliminando las cabezas, las cáscaras y las vísceras. Lávelas y séquelas. Condiméntelas con sal, pimienta y especias, añadiendo el aceite sobrante.

Con las hojas de pasta forme ocho discos más bien anchos y ocho más pequeños. Con los discos grandes forre el fondo y las paredes de cuatro moldes de aluminio desechables.

Barnícelos con la mantequilla fundida. Rellénelos con las verduras, el perejil y las gambas crudas. Cierre con los discos pequeños. Selle con cuidado y barnícelos de nuevo con la mantequilla fundida.

Hornéelos a 180-200 °C durante unos 15 minutos, transcurridos los cuales ya se puede servir.

CONSEJO: Tradicionalmente las empanadillas se preparan como se ha explicado en la receta, pero para una presentación más actual se pueden preparar conchas de pasta *filo* que se rellenarán con las legumbres y las gambas acabadas de salir de la sartén junto con el ajo.

Cuscús con carne



4 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

INGREDIENTES

200 g de cuscús

400 g de carne de buey

1 cebolla

2 tomates

80 ml de aceite de oliva virgen extra

azafrán, cilantro, pimentón

sal y pimienta

Corte la carne en cinco o seis trozos.

Limpie y corte en trozos grandes la cebolla y los tomates.

En una cazuela apropiada ponga la cebolla, la carne, las especias y aproximadamente 1 litro de agua.

Superponga el recipiente calado que contiene el [cuscús](#). Cubra y cueza durante unos 30 minutos.

Mientras tanto, añade los tomates al estofado y salpimiente. Cueza la carne y el cuscús unos 30 minutos más.

Vierta el cuscús en un plato grande. Aderécelo con aceite.

Coloque encima el estofado de carne. Riéguelo con el jugo de cocción y sívalo.

Cuscús a la marroquí

4 personas - Tiempo de preparación: 25 minutos + remojo - Tiempo de cocción: 1 hora

INGREDIENTES

200 g de cuscús

400 g de carne de cordero

100 g de garbanzos

1 cebolla

1 zanahoria

1 calabacín

2 tomates

40 g de pasas perejil picado

80 ml de aceite de oliva virgen extra

azafrán, cilantro, pimentón

sal y pimienta

Ponga los garbanzos en remojo durante 24 horas.

Trocee la carne en pedazos de 30-40 gramos cada uno.

Limpie y corte en trozos grandes las verduras. Ponga en remojo las pasas en agua tibia durante unos 30 minutos.

En una cazuela apropiada coloque los garbanzos, la carne, las pasas, las especias y aproximadamente 1 litro de agua.

Superponga el recipiente calado que contiene el [cuscús](#). Cubra y cueza durante unos 30 minutos.

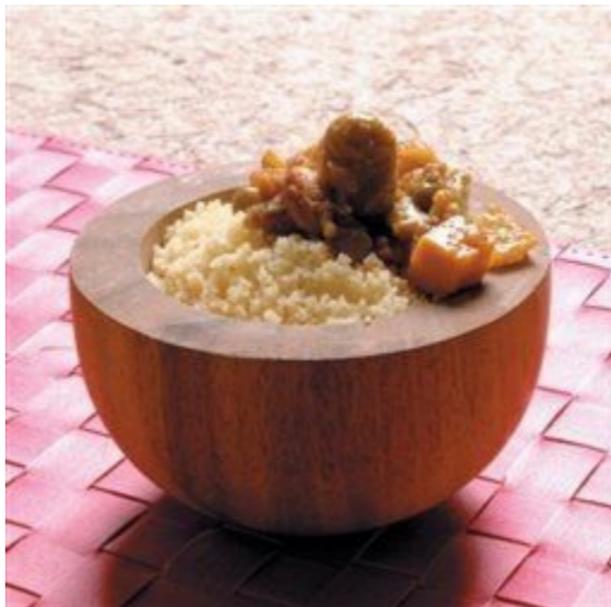
Mientras tanto, añada al estofado las verduras restantes. Salpimiente. Cuézalo todo (el cuscús

todavía 30 minutos más).

Vierta el cuscús en un plato grande. Aderécelo con aceite y perejil.

Coloque encima el estofado de cordero y verduras. Riéguelo con el jugo de cocción y sirva.

Cuscús a las siete hortalizas



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + remojo - Tiempo de cocción: 1 hora

INGREDIENTES

200 g de cuscús

2 cebollas

2 zanahorias

2 patatas

100 g de garbanzos

1/2 berza

la pulpa de 4 tomates

200 g de calabaza

1 guindilla

1 clavo

4 granos de pimienta

una pizca de azafrán

cilantro molido

un poco de zumo de limón

80 ml de aceite de oliva virgen extra

Ponga los garbanzos en agua fría durante 24 horas.

Limpie todas las verduras.

Prepare el cuscús para su cocción, mojándolo con un poco de agua y aceite, mezclándolo lentamente y tamizando los granos como ya se ha indicado en la receta base.

Coloque en la *cuscusera* los garbanzos, las cebollas, el azafrán y las demás especias. Añada aproximadamente 1 litro de agua.

Coloque el cuscús en la parte superior de la cacerola. Cubra y cueza durante unos 30-40 minutos.

Retire el cuscús del fuego y viértalo en un recipiente grande; aderécelo con aceite y sal (puede poner especias, como canela y comino, a su gusto) y riéguelo con una cucharada de agua fresca. Vaya

mezclando para ir deshaciendo los grumos.

Coloque en el fondo de la cazuela las zanahorias, las patatas partidas por la mitad, la calabaza troceada sin quitar la cáscara, la berza y los tomates. Salpimiente.

Vuelva a colocar el cuscús sobre las verduras, siempre dentro de su recipiente calado; cúbralo y cuézalo durante unos 30 minutos.

Al finalizar la cocción, coloque el cuscús en un plato grande. Ponga en el centro las verduras cocidas. Riegue con el jugo de cocción y rectifique la sal.

Espolvoree con cilantro y sírvalo muy caliente.

CONSEJO: Si el jugo de cocción resultase demasiado líquido, se puede dejar hirviendo unos minutos más tras haber escurrido las verduras. Si, en cambio, fuese demasiado espeso, puede añadirse una cucharada de caldo o de agua.

Kebab



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos + marinar - Tiempo de cocción: 15 minutos

INGREDIENTES

600 g de carne de cordero

60 ml de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de vinagre

zumo de limón

1 hoja de laurel

1 diente de ajo

sal y pimienta

tomate y lechuga

salsa de yogur

harisa

Corte la carne en trozos regulares de 5-6 centímetros de lado.

Póngala a marinar durante algunas horas en la nevera, con aceite, vinagre y zumo de limón, ajo y laurel, pimienta y, según su gusto, con otras especias.

Escurra la carne y prepare cuatro pinchos grandes; cuézalos a la plancha, a fuego medio durante unos 15 minutos, dándoles la vuelta varias veces. Rocíelos a menudo con la marinada. Sáuelos.

Cuando estén cocidos, corte en lonchas finas la carne y sálela. Sírvala en una pita enrollada con tomate, lechuga, salsa de yogur y *harisa*.

Kebab con verduras

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + marinar - Tiempo de cocción: 15 minutos

INGREDIENTES

600 g de carne de cordero

60 ml de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de vinagre

zumo de limón

1 hoja de laurel

1 diente de ajo

1 pimiento amarillo

3 cebollas pequeñas

12 tomates cherry

sal y pimienta

salsa de yogur

harisa

Corte la carne en trozos regulares de 5-6 centímetros de lado.

Póngala a marinar durante algunas horas en la nevera, con aceite, vinagre y zumo de limón, ajo y laurel, pimienta y, según su gusto, con otras especias.

Limpie y corte el pimiento y las cebollas para obtener doce trozos regulares de cada una de las verduras.

Lave los tomates.

Escorra la carne y prepare cuatro pinchos grandes, alternando los trozos de carne y las verduras.

Cueza los pinchos a la plancha, a fuego medio durante unos 15 minutos, dándoles la vuelta a menudo.

Riéuelos repetidas veces con la marinada. Sáuelos. Sírvalos con salsa de yogur y *harisa*.

Kaftas de buey a la parrilla



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

400 g de carne picada de buey

100 de trigo cocido (*bulgur* fino o cuscús)

1 cebolla

1 diente de ajo

20 g de piñones

1 huevo batido

aceite de oliva virgen extra

canela, comino

sal y pimienta

Limpie y pique el ajo y la cebolla. Mezcle todos los ingredientes y forme cuatro salchichas gruesas. Ensártelas en cuatro pinchos.

Áselas a la parrilla durante algunos minutos, dándoles la vuelta a menudo. En función de sus preferencias, déjelas en la parrilla más o menos tiempo (tradicionalmente deben estar bien cocidas).

Condiméntelas con aceite y especias. Sírvalas bien calientes con lechuga y pan.

Cuscús con crema de garbanzos y langostinos



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + remojo - Tiempo de

cocción: 3 horas y 20 minutos

INGREDIENTES

400 g de cuscús cocido

20 langostinos

200 g de garbanzos

1 hoja de laurel

2 dientes de ajo

50 ml de aceite de oliva virgen extra

sal

guindilla

cilantro

Ponga en remojo los garbanzos durante 24 horas.
Viértalos en una cazuela con agua fría y cuézalos

durante 3 horas. Durante la cocción condiméntelos con laurel y ajo.

Al finalizar esta, sáuelos y retire el laurel y el ajo.

Fría el ajo y la guindilla con la mitad del aceite. Cuele y sazone la crema de garbanzos: debe quedar un puré más bien suave.

Limpie los langostinos: pele las colas, elimine las cabezas y las vísceras y córtelos longitudinalmente por la mitad. Lávelos y séquelos.

En el momento de servir, saltee los langostinos en la sartén con el aceite que ha quedado. Sáuelos.

Coloque el cuscús en un plato grande para servir. Vierta el puré de garbanzos. Coloque los langostinos. Complete con hojas de cilantro y sirva.

CONSEJO: Para acortar el tiempo de preparación de la receta, bata una lata de garbanzos en conserva y caliéntelos.

Pinchos de pollo y verduras



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + marinado - Tiempo de cocción: 15 minutos

INGREDIENTES

400 g de pechuga de pollo

2 cebollas pequeñas

2 pimientos

el zumo de 1 limón

2 hojas de laurel

4 g de especias mixtas

60 ml de aceite de oliva virgen extra

sal

Limpie las cebollas y córtelas en cuartos. Limpie los pimientos y córtelos para obtener veinticuatro trozos. Corte el pollo de modo que disponga también de veinticuatro trozos.

Ponga a marinar todos los ingredientes en la nevera

con aceite, zumo de limón, laurel y especias durante unas 2 o 3 horas.

Pasado este tiempo, escurra la marinada y forme doce pinchos alternando trocitos de pimiento, pollo y cebolla.

Áselos en el grill a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente, dándoles la vuelta a menudo. Sáuelos y sírvalos.

CONSEJO: Para conseguir una marinada más sabrosa puede utilizar también el zumo de otros cítricos: naranja, pomelo, cidra. Para hacer la preparación más atractiva, utilice una ramita de romero en lugar del pincho de madera.

Pollo a la granada

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
45 minutos

INGREDIENTES

1 pollo troceado

1 cebolla

100 g de almendras peladas

2 granadas

alguna hoja de menta

un poco de zumo de limón

40 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Limpie y pique la cebolla. Rehóguela algunos minutos en el aceite.

Añada el pollo (pueden utilizarse también sólo los muslos). Salpimiente.

Corte las almendras en trocitos y añádalas al pollo. Riegue con el jugo de las granadas y cuézalo tapado y a fuego lento durante unos 40 minutos.

Un momento antes de finalizar la cocción, aderécelo con el zumo de limón y alguna hoja de menta. Añada la pimienta.

Decórelo con pepitas de granada y sírvalo.

CONSEJO: El zumo de granada puede comprarse preparado u obtenerse licuando las pepitas de la fruta.

Filetes de besugo rebozados en comino



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
10 minutos

INGREDIENTES

500 g de filetes de besugo

80 g de semillas de sésamo

40 g de pan rallado

1 diente de ajo

unos tallos de tomillo

80 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

lechuga

apio

olivas

Reboce los filetes de pescado, ya limpios de espinas, con las semillas de sésamo mezcladas con un poco de pan rallado.

Cueza los filetes en una sartén con el aceite, el ajo y

el tomillo hasta que queden dorados y crujientes por ambos lados. Salpimiente.

Sirva con lechuga fresca, apio y olivas.

Cazuela fría de mejillones y verduras

4 personas - Tiempo de preparación: 40 minutos - Tiempo de cocción: 20 minutos

INGREDIENTES

500 g de mejillones

1 cebolla

1 zanahoria

1 penca de apio

1 patata

1 nabo

la pulpa de 2 tomates

80 ml de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

un poco de perejil picado

sal y pimienta

Limpie bien los mejillones.

Caliente la mitad del aceite con el ajo y añada los mejillones. Cubra y cueza hasta que estos se abran. Deje sólo los cuerpos y filtre el jugo de cocción.

Limpie las verduras y córtelas en daditos.

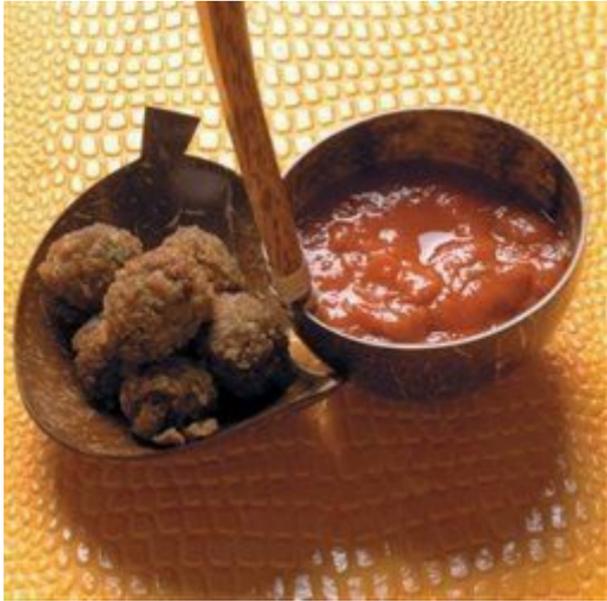
Dórelas durante algunos minutos con el aceite que ha quedado. Salpimiéntelas ligeramente. Rocíelas con el jugo de cocción de los mejillones.

Cubra y cueza hasta que las verduras estén blandas. Si fuese necesario, añada una cucharada de agua.

Incorpore los mejillones y cueza unos 2 minutos más. Complete con el perejil.

Enfríe y sirva.

Albóndigas de pescado y arroz



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
30 minutos

INGREDIENTES

400 g de carne de pescado según el gusto (sardinas, salmonetes, merluza)

50 g de arroz hervido

1 diente de ajo

un poco de cilantro molido

un poco de pimentón

sal

Triture finamente la carne del pescado. Mézclela con el arroz hervido ya frío, el ajo triturado, las hierbas y las especias. Sale.

Forme muchas albóndigas pequeñas.

Cubra y cueza a fuego lento durante 30 minutos en

salsa de tomate.

Sírvalo.

Pollo sazonado a la lima

4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos + marinado - Tiempo de cocción: 10 minutos

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo

el zumo de 2 limas

4 g de especias variadas según el gusto (cúrcuma, comino, cilantro, pimienta)

alguna hoja de menta

40 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Corte en barritas las pechugas de pollo.

Marine la carne durante algunas horas con el zumo de lima, las especias y la menta. Consérvela en la nevera.

Escorra bien la marinada y fría las barritas de pollo a fuego vivo en una sartén antiadherente con aceite.

Salpimiente.

Riegue con la marinada.

Sírvalo con *hummus* y pan tostado.

Libritos de sardinas con patata



4 personas - Tiempo de preparación: 1 hora Tiempo de cocción: 10 minutos

INGREDIENTES

24 sardinas

200 g de patatas

2 huevos

200 g de pan rallado

2 dientes de ajo

1 l de aceite para freír

comino

cilantro

sal y pimienta

Lave las patatas, hiérvalas y escúrralas. Pélelas y cháfelas. Sazónelas con sal, pimienta, especias

según el gusto y el ajo picado.

Limpie las sardinas, elimine la cabeza y la espina, ábralas en forma de librito, lávelas y séquelas.

Sálelas y rellénelas con la patata condimentada. Ciérrelas. Reboce las sardinas con el huevo y el pan rallado.

Fríalas en abundante aceite caliente. Vaya pasándolas sobre el papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Sálelas. Sírvelas.

Estofado de cordero en arroz con leche

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción: 2 horas y 20 minutos

INGREDIENTES

800 g de carne de cordero

1 cebolla

1 l de leche

40 g de mantequilla

canela

200 g de arroz

sal y pimienta

Trocee la carne en piezas de 30-40 gramos aproximadamente.

Limpie y corte en laminillas la cebolla y dórela en la mantequilla.

Añada la carne y dórela durante algunos minutos. Salpimiente.

Riéguela con la mitad de la leche.

Tape y cueza a fuego lento durante unas 2 horas. Sazone con canela y pimienta.

Si el estofado se secase demasiado, añadir un poco de agua.

Hierva el arroz con la leche sobrante y agregue un poco de sal. Sazone con pimienta y canela.

Coloque el arroz sobre un plato para servir y sitúe en el centro la carne cocida y el jugo de cocción. Sírvalo.

Lubina en salsa de piñones



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

lubina limpia (600 g)
80 g de piñones
40 g de tropezones de pan
unas gotas de limón
un poco de caldo
10 g de perejil picado
un poco de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta
lechuga

Unte con aceite el pescado. Salpimiéntelo.
Colóquelo en una fuente junto con el laurel.

Hornéelo a 220 °C durante unos 15 minutos.

Mientras tanto, tueste los piñones y el pan, bátalo todo con el ajo, el perejil, alguna gota de limón y un poco de caldo hasta conseguir una salsa

cremosa.

Salpimiento.

Sirva el pescado con la salsa y acompañelo con ensalada verde.

Chuletitas de cordero al limón



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción: 6 minutos

INGREDIENTES

12-16 chuletas de cordero

la corteza de 1 limón

1 diente de ajo

1 ramita de romero

40 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

harisa

verduras variadas

Elimine el centro del diente de ajo y píquelos finos junto con el romero y la piel del limón. Añada pimienta molida, sal y aceite.

Pase las chuletitas por esta marinada y déjelas tomar sabor durante algunos minutos. Escúrralas.

Caliente bien la parrilla y ase las chuletitas 3

minutos por cada lado.

Sirva inmediatamente, espolvoreándolas con una picada de romero y piel de limón.

Según el gusto, puede acompañarlo con *harisa* y verduras crudas.

Bocaditos de cordero frito

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + marinado - Tiempo de cocción: 10 minutos

INGREDIENTES

400 g de carne de lechal

10 g de hierbas aromáticas picadas

100 g de pan rallado

5 g de especias

20 ml de vinagre balsámico

40 ml de aceite de oliva virgen extra

1 l de aceite para freír

sal y pimienta

lechuga

Corte la carne en daditos.

Póngala a marinar durante algunas horas en la nevera con el aceite, las hierbas y las especias.

Escurra la carne de la marinada y pase los bocaditos por el pan rallado.

Fría en varias tandas en abundante aceite caliente hasta que los bocaditos queden bien dorados y crujientes. Salpimiente.

Sírvalos con ensalada verde.

Timbal de patatas con boquerones



4 personas - Tiempo de preparación: 40 minutos - Tiempo de cocción:
20 minutos

INGREDIENTES

600 g de patatas

400 g de boquerones frescos

2 dientes de ajo

40 ml de aceite de oliva virgen extra

orégano

sal y pimienta

Limpie y corte a filetes los boquerones. Lávelos y séquelos.

Pele, lave y corte en láminas delgadas las patatas. Saltéelas con el aceite y el ajo en una sartén antiadherente, espolvoreándolas con el orégano, la sal y la pimienta.

Forre un molde antiadherente bajo y ancho con una

capa de patatas, siguiendo con los boquerones salpimentados y otra capa de patatas.

Hornéelo a 220 °C durante unos 10 minutos.

Sírvalo.

Dentón rojo al horno

4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
25 minutos

INGREDIENTES

1 dentón rojo de 1,2 kg

16 tomates *cherry*

1 diente de ajo

60 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Corte los tomates en cuartos, elimine el centro del diente de ajo y córtelo por la mitad.

Tras quitarle las vísceras, coloque el pescado en una fuente.

Incorpore los tomates y el ajo. Salpimiente.

Añada las especias con el aceite y páselo al horno a 200 °C durante unos 20 minutos.

Mezcle delicadamente los tomates y siga con la cocción unos 5 minutos más.

Sirva el pescado rociándolo con su jugo.

Lomo de cordero con crema de ñora



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

INGREDIENTES

2 lomos de cordero

2 dientes de ajo

2 ramitas de tomillo

1 pimiento rojo

1/2 cebolla

1 ñora

60 ml de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Corte la cebolla en láminas finas. Limpie y corte el pimiento en trocitos pequeños.

Dore la cebolla con poco aceite; añada el pimiento.

Salpimiento y agregue una cucharada de agua. Tápelolo y cuézalo durante unos 20 minutos. Incorpore la ñora. Bátalo.

Mientras tanto, engrase y salpimiento la carne.

Hornéela a 200 °C durante unos 15 minutos.

A mitad de la cocción, condimente con el ajo chafado y el tomillo. Al finalizar esta deje reposar la carne a temperatura ambiente.

Corte en lonchas el lomo.

Sírvalo con la crema de ñora.

Pinchitos de pez espada



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + marinado - Tiempo de cocción: 4 minutos

INGREDIENTES

600 g de pez espada
hojas de laurel
2 dientes de ajo
200 g de pulpa de tomate
200 g de cebollas grandes
aceite de oliva virgen extra
especias al gusto
sal y pimienta

Limpie y corte las cebollas en láminas finas.

Corte los tomates en cubitos. Sazone con sal, pimienta y aceite.

Corte la carne del pez espada en cubitos de unos 3 centímetros de lado.

Póngala a marinar con laurel, ajo, pimienta, aceite, zumo de lima y especias al gusto (comino,

pimentón, *curry*, etc.) durante unos 20 minutos.

Escúrralo todo.

Prepare cuatro o más pinchos alternando cubitos de pescado y laurel.

Áselo sobre el grill bien caliente durante 3-4 minutos, dándoles la vuelta varias veces.

Sírvalo con tomate crudo y cebolla picante.

Revoltillo de huevos y tomate



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

8 huevos

4 pimientos verdes

8 tomates

1 cebolla

80 ml de aceite de oliva virgen extra

sal

pimentón

Limpie los pimientos eliminando pedúnculos, semillas y partes blancas. Córtelos en tiras. Limpie la cebolla y córtela en láminas.

Lave los tomates, córtelos y elimine el agua y las

semillas.

En una cazuela ancha rehogue la cebolla con el aceite y el pimentón. Añada los pimientos y cueza a fuego vivo durante algunos minutos.

Sálelo.

Incorpore los tomates y cueza algo más, hasta que quede seco. Rectifique la sal.

Bata los huevos con una pizca de sal y viértalos sobre el preparado. Déjelo cuajar, removiéndolo a fuego bajo.

Sírvalo.

Revoltillo con apio y especias

4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos - Tiempo de cocción:
15 minutos

INGREDIENTES

8 huevos

200 g de apio verde

unas gotitas de vinagre balsámico

60 ml de aceite de oliva virgen extra

canela

comino

cilantro

azafrán

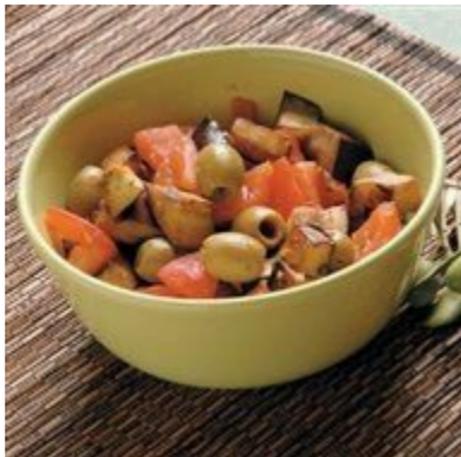
sal y pimienta

Limpie y corte en tiras el apio. Póchelo a fuego bajo con aceite, el vinagre y alguna cucharada de agua. Salpimiente.

Bata los huevos y salpimiéntelos.

Vierta los huevos en una sartén e incorpore las especias. Deje que se cuajen a fuego lento, sin dejar de remover. Sírvalo con pan tostado.

Cazuela de berenjenas y tomates con olivas



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo - Tiempo de
cocción: 25 minutos

INGREDIENTES

2 berenjenas

4 tomates maduros

2 dientes de ajo

100 g de olivas sin hueso

1 limón

60 ml de aceite de oliva virgen extra

comino

pimentón

sal y pimienta

Lave las berenjenas y los tomates.

Corte en dados las berenjenas y trocee el tomate.

Ralle un poco de piel del limón.

Sale las berenjenas y deje que eliminen su agua durante unas 2 horas, lávelas y séquelas.

Cuézalas en una cazuela ancha y antiadherente con el aceite y el ajo chafado hasta que tomen color.

Incorpore los tomates y siga con la cocción durante unos 10 minutos más, a fuego lento.

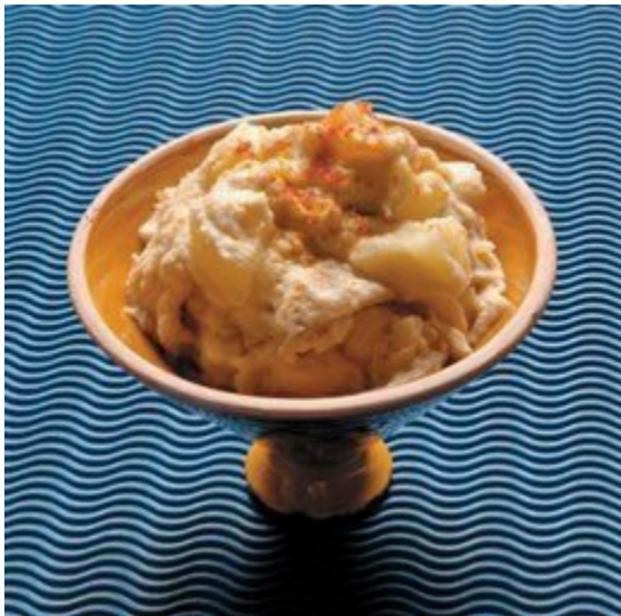
Salpimiente y aderece con las especias.

Complete con las olivas y la piel del limón.

Deje enfriar y sirva.

CONSEJO: El salado de las berenjenas sirve para eliminar el amargor y el agua: esta operación es indispensable si las berenjenas son grandes.

Puré de patatas, garbanzos y cebolla



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:

40 minutos

INGREDIENTES

300 g de patatas

100 g de garbanzos hervidos

200 g de cebollas blancas

40 g de mantequilla

una pizca de azafrán

pimentón

sal y pimienta

Pele, lave y trocee las patatas. Limpie y corte en láminas finas las cebollas.

En una sartén rehogue la cebolla con la mantequilla.

Incorpore las patatas y salpimiento.

Cueza a fuego lento durante algunos minutos.

Añada una cucharada de agua. Tape y cueza durante unos 30 minutos.

Agregue los garbanzos y aderece con el azafrán.

Siga la cocción durante algunos minutos. Rectifique la sal.

Una vez eliminada el agua, chafe los ingredientes con un tenedor o bátalos.

Sírvalo espolvoreado con pimentón.

CONSEJO: Es la guarnición ideal para los platos de carne.

Tomates y pimientos fritos

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

8 tomates

1 pimiento amarillo

1 pimiento verde

harina de trigo (grano duro)

unas gotas de limón

aceite de oliva virgen extra

1 l de aceite para freír

comino

sal y pimienta

Lave los tomates y córtelos en cuartos.

Lave los pimientos, elimine las partes blancas y las semillas y trocéelos.

Enharine las verduras. Fría con aceite muy caliente los tomates durante 1 minuto y siga con los pimientos durante 4-5 minutos. Sáuelos y deje enfriar.

Aderece con un poco de aceite y limón, sal, pimienta y comino.

Sírvalos.

Calabacines al horno



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 30 minutos

INGREDIENTES

1 kg de calabacines

1 cebolla

60 ml de aceite de oliva virgen extra

2 huevos

yogur

sal y pimienta

Lave, despunte y corte los calabacines en rebanadas grandes de aproximadamente 1/2 centímetro de espesor.

Sálelas y deje que eliminen su agua durante una hora. Lávelas y séquelas.

Limpie y pique la cebolla.

Corte el queso en lonchas delgadas. Bata los huevos.
Salpimiente.

Dore la cebolla a fuego lento con el aceite. Añada los calabacines y cuézalos durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Salpimiente.

Colóquelo todo en una fuente y cúbralo con el queso y los huevos.

Hornéelo a 180 °C durante unos 15 minutos.

Sírvalo con el yogur aparte.

Cebollas rellenas

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora

INGREDIENTES

2 cebollas blancas grandes

200 g de carne picada de cordero

100 g de arroz hervido

100 g de pulpa de tomate

40 ml de vinagre

40 ml de aceite de oliva virgen extra

canela

cilantro

sal y pimienta

Limpie las cebollas y hiérvalas durante unos 10-15 minutos.

Escúrralas y córtelas hasta el centro (sin partirlas por la mitad) para «abrir» las capas.

Mezcle la carne, el arroz, la pulpa de tomate, la sal y las especias.

Distribuya el relleno sobre cada uno de los lados de las cebollas y vuelva a cerrarlas.

Colóquelas en una fuente.

Rocíe con aceite, vinagre y una cucharada de agua.

Hornee a fuego moderado durante unos 40 minutos.

Sírvalo.

Pepinos al yogur



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + el tiempo de reposo

INGREDIENTES

4 pepinos

200 g de yogur

2 dientes de ajo

unas hojas de eneldo

sal y pimienta

Pele los pepinos y elimine las semillas. Córtelos en rodajas o rálloslos con los agujeros grandes del rallador. Séquelos.

Sazónelos con el yogur, los dientes de ajo chafados, la sal, la pimienta y unas hojitas de eneldo.

Déjelos enfriar en la nevera durante aproximadamente una hora.

Sírvalos.

Berenjenas rellenas

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
45 minutos

INGREDIENTES

2 berenjenas grandes

200 g de carne picada

100 g de garbanzos hervidos

50 g de pan remojado en leche

1 cebolla

50 g de queso cremoso

1 huevo

40 g de pan rallado

80 ml de aceite de oliva virgen extra

canela

comino

cilantro

sal y pimienta

Lave las berenjenas y córtelas en mitades.

Retire la mayor parte de su pulpa y tritúrela.

Limpie y pique la cebolla.

Bata los garbanzos.

Mezcle la carne, la pulpa de berenjena, la cebolla y los garbanzos junto con el pan remojado, el queso, el huevo batido, la sal, la pimienta y las especias.

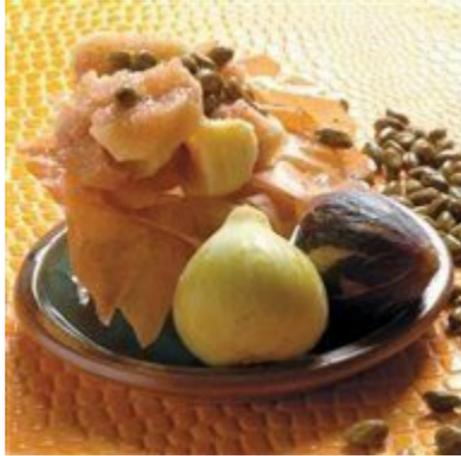
Colóquelo en una fuente engrasada.

Hornee a 160 °C durante unos 40 minutos. Si fuese necesario puede remojar el fondo de la fuente con algo de agua.

Al finalizar la cocción, espolvoree las berenjenas con el pan rallado y gratínelas.

Sírvalas.

Tartaletas de higos chumbos y pistachos



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
12 minutos

INGREDIENTES

2 hojas de pasta *brik* (o *filo*)

20 higos chumbos

100 g de pistachos sin cáscara

20 g de azúcar de caña

40 g de mantequilla

40 g de miel

canela

Prepare cuatro discos grandes de pasta. Úntelos con mantequilla y engrase también cuatro moldes de aluminio para flanes.

Forre los moldes con la pasta y hornéelos a una temperatura de hasta 180-220 °C durante unos 10 minutos.

Deje que se enfríen las conchas de pasta crujiente y

dorada.

Limpie los higos chumbos y saltéelos con la mantequilla y el azúcar en una sartén durante aproximadamente 1 minuto a fuego muy vivo. Añada los pistachos y la canela. Déjelo entibiar.

Rellene las conchas de pasta con el preparado y glaséelo con la miel. Sírvalo.

CONSEJO: Puede variarse la receta utilizando otras frutas frescas combinadas con otros frutos secos: plátanos y almendras, dátiles y nueces, melocotones y avellanas.

Confitura de dátiles

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción: 1 hora + la esterilización

INGREDIENTES

1 kg de dátiles frescos

300 g de azúcar

1 vaina de vainilla

1 palo de canela

Deshuese los dátiles, lávelos y séquelos. Póngalos a cocer en una cacerola junto con el azúcar, las

especias y una cucharada de agua.

Cueza durante aproximadamente 1 hora a fuego lento. Bátalo y páselo por el colador.

Llene uno o más tarros de cristal con tapa hermética.

Coloque el tarro en agua y hágalo hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 hora.

Déjelo enfriar.

CONSEJO: La confitura se conserva durante muchos meses. Es ideal para acompañar galletas secas, pan o para adornar helados y rellenar pasteles secos.

Dátiles rellenos



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos

INGREDIENTES

20 dátiles

150 g de almendras

100 g de azúcar agua de rosas (o agua de azahar)

miel

Corte los dátiles y deshuéelos.

Pique las almendras junto con el azúcar.

Amáselo con unas gotas de agua de rosas y unas gotas de agua hasta conseguir una pasta más bien compacta.

Rellene los dátiles.

Barnícelos con algo de miel y sírvalos.

CONSEJO: En la cultura árabe el dátil es símbolo de dulzura y prosperidad. Recibir dátiles de alguien en un sueño es augurio de acontecimientos felices.

Gelatina de dátiles

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 5 minutos

INGREDIENTES

40 dátiles frescos (o 20 secos)

4 dl de leche

4 g de hojas de gelatina

1/2 vaina de vainilla

algunas hojas de menta

Deshuese los dátiles y córtelos en trocitos.

Hierva la leche con la vainilla y viértala sobre los dátiles. Añada algunas hojas de menta.

Ponga en remojo las hojas de gelatina en agua fría durante algunos minutos.

Escurra la gelatina e incorpórela a la leche y a los dátiles. Mézclelo.

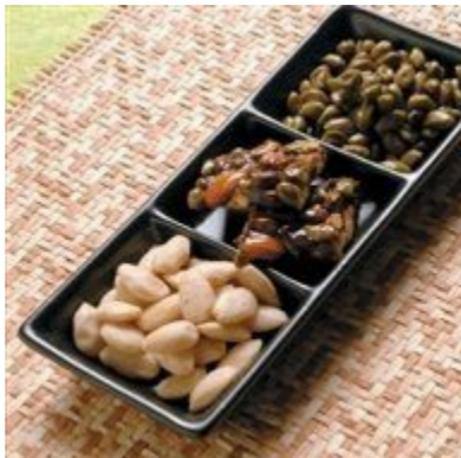
Vierta el preparado en cuatro vasos fríos.

Deje que el preparado se cuaje en la nevera durante unas 3 horas.

Decore con unos brotes de menta y azúcar grueso.

Sírvalo.

Guirlache de almendras y pistachos



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
10 minutos

INGREDIENTES

125 g de almendras peladas

125 g de pistachos sin cáscara

200 g de azúcar

unas gotas de limón

aceite para untar

Triture ligeramente las almendras y los pistachos.

En una cazuela de cobre mojada con gotas de limón coloque el azúcar y un poco de agua.

Cueza el azúcar sin mezclarlo, hasta que adquiriera un color parduzco.

Caliente en una sartén o en el horno los frutos secos y añádalos al caramelo. Mezcle y cueza durante unos 2-3 minutos.

Engrase la superficie de una mesa y vierta el

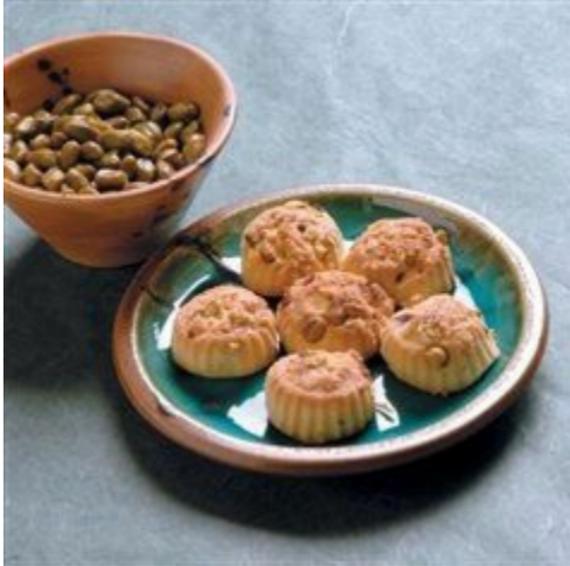
guirlache.

Con la ayuda de un rodillo bien engrasado, aplánelo hasta conseguir un espesor de 1 centímetro.

Antes de que se endurezca demasiado, córtelo a trozos, y deje que se enfríe en un lugar seco.

Sírvalo.

Galletas de pistacho



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
20 minutos

INGREDIENTES

60 g de avellanas

250 g de mantequilla

125 g de azúcar

250 g de harina de trigo

30 g de pistachos

Trabaje la mantequilla hasta conseguir una textura blanda y espumosa. Añada el azúcar. Trábajela un poco más hasta obtener una crema suave.

Incorpore la harina y las avellanas picadas finas. Prepare bolitas del tamaño de una nuez y alinéelas sobre una fuente para hornear, bien separadas entre sí.

Introduzca en el centro de cada bolita un poco de

pistacho picado. Hornéelas a 180 °C durante unos 20 minutos.

Déjelas enfriar y sírvalas.

Macedonia de frutos frescos y secos con helado especiado

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + el tiempo de reposo

INGREDIENTES

1 plátano

1/2 piña

100 g de uva

100 g de dátiles frescos

160 g de frutos secos (almendras, nueces, avellanas, pistachos)

unas gotas de limón

40 g de miel

200 g de helado de vainilla

canela

jengibre

cilantro

Lave la fruta y córtela en trocitos.

Sazónela con el zumo de limón y la miel.

Déjela macerar durante aproximadamente 1 hora.

Añada una pizca de especias al helado.

Coloque la fruta fresca en cuatro copas frías.

Adórnela con los frutos secos.

Complételo con una bola de helado especiado.

Sírvalo.

Galletas de almendra



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 12 minutos

INGREDIENTES

100 g de mantequilla

100 g de azúcar glacé

150 g de harina

1 huevo

20 almendras peladas

4 g de levadura seca

piel de limón rallada

1 pellizco de sal

Monte la mantequilla blanda junto con el azúcar.
Añada el huevo.

Incorpore la harina, la ralladura de limón, la sal, la levadura y amase delicadamente.

Deje reposar el preparado en un lugar fresco.

Forme una veintena de bolitas y colóquelas en una fuente para hornear.

Aplástelas ligeramente e introduzca una almendra en cada una de ellas.

Hornee las galletas a 180 °C durante unos 12 minutos.

Vierta miel por encima al gusto.

Enfríe y sirva.

Bolitas fritas con miel

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 10 minutos

INGREDIENTES

400 g de masa de pan

200 g de miel

azúcar

canela

1 l de aceite para freír

Desmenuce la masa de pan y forme pequeñas bolas, del tamaño de una avellana.

Déjelas reposar durante unos 20 minutos.

Fría las bolitas en aceite muy caliente hasta que queden doradas y crujientes.

Escúrralas y déjelas reposar sobre el papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Espolvoréelas con un poco de azúcar y canela.

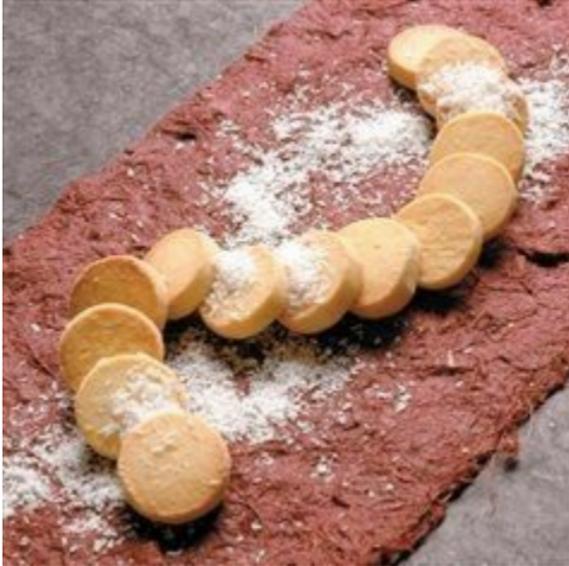
Caliente la miel a fuego lento con un poco de agua. Sumerja las bolitas unos instantes.

Escúrralas y colóquelas en un plato formando una pequeña pirámide.

Sírvalas.

CONSEJO: La masa de pan se prepara amasando 250 g de harina blanca, 1 cucharada de sal, 125 ml de agua, 1 cucharada de aceite de oliva y 10 g de levadura.

Duros de coco



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + enfriamiento -
Tiempo de cocción: 15 minutos

INGREDIENTES

500 g de harina

350 g de mantequilla

200 g de azúcar glacé

250 g de coco rallado deshidratado

50 g de clara de huevo

Amase la mantequilla, el azúcar y el coco. Añada la clara y mézclelo bien.

Incorpore la harina y siga amasando con cuidado.

Dele forma de cilindro a la masa, hágala rodar sobre el azúcar o sobre el coco rallado, déjela endurecer en la nevera y córtela en rodajas.

Coloque las rodajas en una fuente y hornéelas a 200 °C durante unos 15 minutos.

Baklava

8 personas - Tiempo de preparación: 1 hora + reposo - Tiempo de cocción: 1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES

450 g de nueces picadas

100 g de azúcar

1 cucharadita de canela en polvo

450 g de pasta *filo*

220 g de mantequilla fundida

350 g de miel

una pizca de sal fina

En una terrina grande mezcle con un tenedor nueces, azúcar, sal y canela. Resérvelo.

Corte la pasta *filo* en rectángulos de 35 x 25 centímetros. Unte una fuente de las mismas dimensiones con mantequilla y coloque el primero de los rectángulos, barnizándolo a continuación con más mantequilla. Repita esta operación hasta colocar 6 rectángulos de pasta. Espolvoree con la mezcla de nueces picadas.

Repita todo el proceso hasta conseguir cuatro capas de pasta *filo* (cada capa tendrá 6 rectángulos de pasta).

Barnice con mantequilla y espolvoree con lo que quede de la mezcla de nueces la superficie final.

Caliente previamente el horno a 150 °C. Con un cuchillo afilado marque veinticuatro triángulos que lleguen hasta la segunda capa. Hornee durante 1 hora y 30 minutos o hasta que la pasta esté dorada.

A fuego medio-bajo caliente la miel en un cacito.
Viértala sobre la *baklava* caliente.

Deje enfriar el dulce sobre la fuente durante al menos 1 hora, cubierta con una hoja de papel de aluminio.

Para servir, corte con el cuchillo los triángulos hasta el fondo.

CONSEJO: Estos pastelitos son ideales si se acompañan con té a la menta muy azucarado.

Ojos de Fátima



4 personas - Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 10 minutos

INGREDIENTES

150 g de harina

80 g de azúcar

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

1/2 limón

vainilla

100 g de confitura de dátiles

Tamice la harina sobre la mesa y forme un volcán, colocando en el centro la mantequilla ligeramente blanda, el azúcar, la piel de limón rallada, el sobrecito de vainilla y las yemas de huevo.

Amase rápidamente los ingredientes con las manos, pero sin trabajarlos demasiado.

De no hacerlo así, la masa puede «pasarse» y ya no podrá utilizarse.

Antes de utilizar el compuesto, déjelo reposar en un lugar fresco durante al menos 1 hora.

Extienda la masa de modo que presente un grosor de aproximadamente 1 centímetro.

Forme galletas redondas utilizando un molde circular.

Realice un hueco con el dedo en cada una de ellas e introduzca una cucharadita de confitura.

Hornéelas a 180 °C durante 10 minutos.

Deje que se enfríen y sírvalas.

CONSEJO: Para una receta aún más golosa, la confitura puede diluirse con alguna cucharada de destilado de dátil.

Bolitas de almendra

4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos + el tiempo de reposo

INGREDIENTES

200 g de almendras

20 g de almendras amargas

200 g de azúcar

unas gotas de agua de rosas

1 clara de huevo

piel rallada de limón

un poco de azúcar glacé

Triture muy finamente en una batidora las almendras junto con el azúcar.

Amáselas en un bol junto con el agua de rosas, la piel de limón y un poco de clara de huevo hasta conseguir un compuesto suave y compacto.

Con las manos humedecidas vaya formando muchas bolitas y páselas por el azúcar glacé. Déjelas secar al aire durante algunas horas.

Envuelva cada bolita en un papel.

Sírvalas al finalizar la comida.

Sorbete de té verde



4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + la heladera

INGREDIENTES

350 g de agua

5 g de té verde

150 g de azúcar

la piel de 1 limón

1 clara de huevo

Ponga a hervir en un cazo el agua con el azúcar.

Cuando rompa a hervir retírelo del fuego, incorpore el té y la piel de limón. Fíltrelo pasados 5 minutos y déjelo enfriar.

Monte la clara con 30 gramos de azúcar hasta conseguir un merengue. Haga girar el sorbete en una heladera y cuando esté listo añada el merengue y déjelo girar algunos minutos más.

Ensalada de melón a la marroquina



4 personas - Tiempo de preparación: 10 minutos + el tiempo de reposo

INGREDIENTES

2 melones

40 g de azúcar de caña

un poco de jengibre seco

un poco de pimentón

una pizca de sal

unas hojitas de menta

unas gotas de limón

Limpie el melón y corte la pulpa en cubitos.

Añádale azúcar, una pizca de sal y unas hojitas de menta.

Aderécelo con el jengibre y el pimentón.

Rocielo con unas gotas de limón.

Déjelo macerar en la nevera durante aproximadamente 1 hora.

Sírvalo en copas bien frías.

Rollo de *baklava* con frutos secos y miel



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:

15 minutos

INGREDIENTES

4 hojas de pasta *filo*

250 g de frutos secos variados al gusto

100 g de miel

mantequilla fundida

canela

Triture los frutos secos y mézclelos con la miel.
Sazónelos con la canela.

Extienda las hojas de pasta *filo*. Úntelas con mantequilla. Superpóngalas de dos en dos para conseguir dos hojas dobles.

Coloque el relleno sobre cada una de ellas.
Enróllelas y forme dos brazos de gitano.

Hornéelos a 180 °C durante unos 15 minutos.
Córtelos a trozos y sírvalos.

CONSEJO: La miel, siempre presente en la repostería árabe, es considerada un alimento superior, símbolo de dulzura y de longevidad.

Pastelitos de sémola en almíbar

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo - Tiempo de cocción: 35 minutos

INGREDIENTES

250 g de azúcar

100 g de sémola de trigo

20 g de mantequilla

zumo de limón

agua de azahar

Hierva la leche con el azúcar y la mantequilla. Incorpore lentamente una lluvia de sémola de trigo.

Remueva sin parar y cuézalo a fuego lento durante unos 10 minutos, como si se tratase de arroz con leche. Viértala en un molde ancho y bajo y déjela enfriar.

Corte el preparado en cubitos y hornee los pastelitos a 160-180 °C durante unos 20 minutos hasta que se dore la superficie.

Mientras tanto, cueza el azúcar sobrante con un poco de agua y alguna gota de zumo de limón hasta convertirlo casi en un almíbar.

Perfume con agua de azahar. Vierta el almíbar frío sobre los pastelitos.

Déjelos reposar durante algunas horas. Sírvalos.

Pastelitos de nuez



4 personas - Tiempo de preparación: 20 minutos - Tiempo de cocción:
35 minutos

INGREDIENTES

4 hojas de pasta *brik* (o de hojaldre)

150 g de nueces

150 g de azúcar

unas gotas de agua de rosas

40 g de mantequilla

zumo de limón

una pizca de canela

Hierva 2 decilitros de agua con 100 gramos de azúcar y unas gotas de limón durante unos 5 minutos.

Perfume con agua de rosas y siga la cocción un momento más. Deje enfriar.

Triture las nueces y mezcle con un poco de mantequilla, azúcar y canela.

Extienda la pasta formando una lámina fina y divídala en dos partes iguales.

Engrase una fuente para hornear y coloque una primera hoja de pasta. Distribuya el preparado de nueces y azúcar. Cubra con la otra hoja y séllelas.

Barnice la superficie con mantequilla fundida. Marque la superficie con la punta de un cuchillo.

Hornee a 200 °C durante unos 20-30 minutos.

Deje enfriar. Riéguelo con el almíbar y déjelo reposar.

Corte el pastel en trozos siguiendo las marcas del cuchillo. Sírvalo.

Paquetitos de higos en almíbar

4 personas - Tiempo de preparación: 15 minutos - Tiempo de cocción:
10 minutos

INGREDIENTES

20 higos frescos y fuertes

200 g de azúcar

1 vaina de vainilla

la piel de 1 limón

20 hojas de higuera

Lave y escurra con un paño los higos y las hojas de higuera.

Hierva 1/2 litro de agua con el azúcar y la vainilla.

Escalde las hojas de higuera durante 1 minuto en el almíbar hirviendo. Escúrralas.

Cueza los higos en el almíbar durante unos 3 minutos. Escúrralos.

Reduzca el almíbar, haciéndolo hervir hasta que adquiera la consistencia de la melaza.

Coloque cada higo sobre una hoja y riéguelo con una cucharada del almíbar.

Cierre los paquetitos. Sírvalo con galletas dulces y té a la menta.

Mousse de coco



6 personas - Tiempo de preparación: 45 minutos + enfriamiento -
Tiempo de cocción: 3 minutos

INGREDIENTES

400 g de pulpa de coco

80 g de azúcar de caña

2 dl de leche

1 dl de agua

1 dl de agua de rosas gelatina

unas hojas de menta limpia

2 dl de nata montada

Ponga la gelatina en remojo con agua fría.

Cueza durante 2 o 3 minutos la pulpa de coco con el azúcar.

Bátala con la leche y las hojas de menta. Fíltrelo.

Escorra la gelatina y disuélvala en el agua caliente,

pero no hirviendo.

Añádala al batido. Perfume con agua de rosas.

Enfríelo todo a aproximadamente 20 °C.

Incorpore suavemente la nata montada.

Viértalo en los moldes escogidos (como los de los flanes).

Déjelo enfriar algunas horas en la nevera.

Sumerja los moldes durante 1-2 segundos en agua hirviendo.

Desmolde y sírvalo con fruta fresca al gusto.



Sugerencias: cuándo y cómo se debe servir

Recibir con estilo

En la cultura árabe tiene un gran valor el ritual de la hospitalidad, que se expresa en primer lugar en la mesa: los banquetes y las cenas en compañía desempeñan una función social muy importante. Además, en estas sociedades no se estila mucho salir fuera para comer, ya que se prefiere recibir en casa a los amigos y celebrar reuniones íntimas. También en este caso hay que buscar el origen de esta costumbre en factores religiosos: el Corán concede una gran importancia a la comida, que no debe malgastarse y que, sobre todo, debe compartirse con los demás.

Para servir la mesa, los árabes han conservado las costumbres ancestrales de su pueblo: las tribus nómadas bereberes. Se utilizan platos fuertes y sólidos, así como bandejas grandes, para que puedan comer de ellos varios comensales al mismo tiempo. Durante las comidas, los árabes se sientan con las

piernas cruzadas sobre alfombras o cómodos cojines, en torno a una mesa tradicionalmente baja. Los alimentos se disponen en una amplia fuente en el centro, de la cual los comensales se sirven directamente con la mano. Se utilizan tres dedos de la mano derecha (la izquierda se considera impura) y cada comensal puede coger sólo la comida que tiene delante.

Al inicio y al final de la comida se pueden lavar las manos con agua aromatizada con pétalos de rosa.

El aire se perfuma con incienso, que se quema abundantemente en pebeteros.

El té a la menta

Esta bebida constituye un auténtico ritual que caracteriza la vida familiar árabe, y que se vive como momento de reunión y de socialización. Es muy difícil que te dejen salir de una casa árabe sin haber degustado antes un vaso de té a la menta, bebida aromática y extremadamente dulce, cuyo recuerdo queda en el paladar mucho

tiempo después de haberla consumido.

El ceremonial está muy ligado al proceso de degustación: se sirve muy caliente en vasitos de cristal altos y estrechos, y se bebe lentamente a pequeños sorbos. Todavía más ritual es su preparación: se hierve un litro de agua; se enjuaga la tetera con el agua hirviendo y se añaden dos cucharaditas de té verde; después, se llena la tetera con un vaso de agua hirviendo, que se retira al cabo de un momento filtrándola con un colador; a continuación, se añaden cinco brotes de menta fresca y unos diez terrones de azúcar; finalmente, se llena la tetera con agua nueva y se deja en infusión durante unos cinco minutos.

Las teteras tradicionales son auténticas maravillas de la artesanía local. El mejor material es la plata, aunque con frecuencia se usa el peltre u otros metales menos nobles. Suelen estar grabadas a mano con gran pericia y se decoran con incrustaciones de hueso o de madera.

El café árabe

También es un signo distintivo de la cultura árabe el café, denso y caliente, que se sirve a todas horas en cafeteras de peltre de largo

pico. Aromatizado con cardamomo una especia muy difundida en la cuenca mediterránea, el café árabe tiene un sabor muy fuerte y se sirve en tacitas sin asa. Según la leyenda, fue descubierto por un pastor al ver cómo sus cabras estaban extrañamente despiertas y despabiladas tras haber comido las peculiares bayas de sugerente aroma. Él mismo probó los frutos y comprobó sus efectos revitalizadores: de ahí al tueste, el paso fue breve. Para la preparación de un buen café, los granos se tuestan y se muelen. El polvo se pone en la cafetera cilíndrica, alta y estrecha, y se echa agua hirviendo y azúcar. Cuando vuelve a hervir, se añade polvo de cardamomo y se remueve el fondo de la cafetera; después, se pone a hervir de nuevo y se vuelve a remover, dos o tres veces seguidas.

El café se vierte en las tazas mediante el sistema de decantación, es decir, dejando que el polvo se deposite en el fondo, y luego se sirve.





Las mil y una noches en su casa

Basta con un poco de fantasía para conseguir crear una atmósfera intensa y mágica, que evoque en su salón el ambiente mágico de las mil y una noches.

Como base para la mesa, puede utilizarse un mantel blanco y un salvamanteles dorado, u otros colores cálidos y terrosos de tonalidades desérticas. Si sus invitados están habituados a las costumbres orientales, escoja una mesita baja con muchos cojines a su alrededor. Para huéspedes más clásicos, disponga la mesa habitual: el ambiente será menos auténtico, pero se encontrarán mucho más cómodos. No olvide encender incienso o poner en el pebetero un perfume intenso de rosa, jengibre o jazmín. Para el centro de la mesa, utilice siempre decoración floral a base de jazmines, siempre en proporción al tamaño de la mesa. Puede preparar centros florales de forma muy sencilla, empleando una cesta con esponja verde donde se pinchan las flores y hojas verdes.

En un bol, a ser posible de plata, puede poner agua fresca y pétalos de rosa. La finalidad es que sus invitados puedan lavarse las manos antes de empezar la cena, y volver a refrescarlas una vez saboreados los manjares árabes.

La comida debe presentarse en grandes platos de cerámica de colores intensos (azul, verde, amarillo, etc.). Si desea crear un estilo impecable, utilice platos de metal labrado.

Al final, no olvide acompañar los deliciosos dulces árabes con el té a la menta, servido en los característicos vasitos de cristal con dibujos verdes, dorados y rojos. Para dar un toque más exótico, decore estos últimos con hojas de menta fresca y algún piñón tostado.

El aperitivo

Si en lugar de una cena prefiere hacer una recepción más informal con un sustancioso aperitivo a base de platos árabes, puede preparar un bufet con cuscús blanco o *bulgur*, acompañado con varias salsas para condimentar, tanto saladas como dulces. Disponga el cuscús en un plato amplio y, a su alrededor, varios boles con los distintos condimentos.

Los platos y tenedores necesarios para servirse deben estar dispuestos sobre una mesa de servicio, de donde los comensales los cogerán ellos mismos.

Debe acompañar la comida con una bebida en perfecta consonancia. Quedan rigurosamente prohibidas las bebidas alcohólicas; lo mejor es optar por limonada natural. Debe servirse fría, con cubitos de hielo, y presentarse en jarras de vidrio con pitón lateral. Para su elaboración, exprima dos limones por cada invitado y añada agua fresca. Perfume el preparado con hojas de menta y añada

azúcar al gusto. Déjela reposar en la nevera y sírvala muy fría.

Para que la presentación sea aún más exquisita, prepare con antelación el hielo añadiendo al agua de cada cubito una hoja de menta. Esto dará un toque exótico, colorido y aromático a su cóctel.

El baño turco

El baño turco (*hammam*, en árabe) es una costumbre que no está muy difundida en la cultura occidental, pero que es muy practicada y apreciada en Oriente Medio. Mármoles, plata, esencias florales, música y luz tenue: es un auténtico placer entrar en contacto con una nueva dimensión sensual, en la que manos atentas y expertas se ocupan de nuestro cuerpo. También resulta muy aconsejable desde un punto de vista terapéutico, ya que sirve para prevenir y aliviar dolores musculares y problemas respiratorios. Asimismo, el baño turco constituye una experiencia relajante también para la mente.

Se inicia el recorrido por el *tepidarium*, una gran sala de atmósfera caliente y húmeda donde puede saborearse un té a la

menta y algunos dulces. Tras embadurnarse con arcilla, se entra en el baño turco propiamente dicha, donde se eliminan las toxinas del cuerpo. Después de una ducha, llega el momento del *peeling* corporal y el masaje con aceites esenciales y cremas nutritivas. En definitiva, una experiencia sensual y agradable que ayuda a combatir las tensiones y el estrés de la vida cotidiana.

Recetas eróticas

Se podría traducir la palabra árabe mugun como «recetas eróticas|», pero sería simplificarlo demasiado. En el mundo árabe la sexualidad inspira toda una serie de preparatos gastronómicos, auténticas recetas de amor para conseguir vigor sexual. El mugun siempre está sujeto a las directrices de los expertos concedores del Corán y huye de toda frivolidad o mal gusto: se trata de verdadero arte. Se aconsejan los huevos fritos con mirra, canela y pimienta, pero también las cebollas picadas mezcladas con miel pueden ser una buena solución a los «problemas» masculinos.

La merienda

Una ocasión ideal que no podemos pasar por alto es el té de la tarde, acompañado de deliciosos pasteles árabes. Se trata de una invitación formal tanto para niños como adultos, cuya base es el té a la menta, aunque también se pueden servir té verde o tisanas de cardamomo.

Los dulces, siempre acompañados con agua de rosas y enriquecidos con miel, pueden colocarse en grandes fuentes de peltre o de plata. Los invitados deben utilizar platos de postre y tenedores para poder servirse, y no olvide tener a su disposición gran cantidad de servilletas, utilísimas cuando hay tanta miel de por medio.

Índice de recetas

[Albóndigas de carne con tomate](#)

[Albóndigas con especias a la naranja](#)

[Albóndigas de pescado y arroz](#)

[Albóndigas de pollo con jengibre](#)

[Arroz *chelo* al *curry*](#)

[Arroz *chelo* con lentejas](#)

[Baklava](#)

[Berenjenas rellenas](#)

Bocaditos de cordero frito

Bolitas de almendra

Bolitas de atún y *tabulé*

Bolitas fritas con miel

Brik de huevo, atún y patatas

Bulgur con alubias y pimiento

Bulgur frío con nueces y yogur

Bulgur en salsa de cordero y garbanzos

Calabacines al horno

Caldo de cordero

Canelones de queso

Cazuela de berenjenas y tomates con

olivas

Cazuela fría de mejillones y verduras

Cebollas rellenas

Chuletitas de cordero al limón

Confitura de dátiles

Crema de berenjenas

Crema de zanahoria, ajo y guindilla

Cuscús con carne

Cuscús con crema de garbanzos y
langostinos

Cuscús a la marroquí

Cuscús de pescado

Cuscús a las siete hortalizas

Dátiles rellenos

Dentón rojo al horno

Duros de coco

Empanada de carne

Empanadas rellenas de espinacas y queso

Empanadillas de gambas y legumbres frescas

Empanadillas de habas, queso y cebolla

Empanadillas de patata

Ensalada de melón a la marroquina

Ensalada de zanahorias con naranjas

Estofado de cordero en arroz con
leche

Falafel

Filetes de besugo rebozados en
comino

Galletas de almendra

Galletas de pistacho

Gelatina de dátiles

Guirlache de almendras y pistachos

Harira

Harisa

Humus

Kaftas de buey a la parrilla

Kebab

Kebab con verduras

Libritos de sardinas con patata

Lomo de cordero con crema de ñora

Lubina en salsa de piñones

Macedonia de frutos frescos y secos
con helado especiado

Mousse de coco

Ojos de Fátima

Paquetitos de higos en almíbar

Pastel de *bulgur* y calabaza

Pastel de *bulgur* y carne

Pastel de pichón y almendras

Pastelitos de nuez

Pastelitos de sémola en almíbar

Pepinos al yogur

Pinchitos de pez espada

Pinchos de pollo y verduras

Pollo a la granada

Pollo sazonado a la lima

Puré de patatas, garbanzos y cebolla

Revoltillo con apio y especias

Revoltillo de huevos y tomate

Rollo de *baklava* con frutos secos y

miel

Salsa de ajo

[Salsa *cousbareia*](#)

[Salsa de nueces](#)

[Salsa de sésamo](#)

[Salsa de sésamo con yogur](#)

[Sopa de carne y de verduras al estilo de Fez](#)

[Sopa de cordero con cebada](#)

[Sopa de lentejas](#)

[Sopa de pescado](#)

[Sorbete de té verde](#)

[Tabulé](#)

[Tabulé con verduras](#)

[Tajín de cordero con miel](#)

Tajín de pez de San Pedro con
hortalizas y especias

Tartaletas de higos chumbos y
pistachos

Timbal de patatas con boquerones

Tomates y pimientos fritos

Índice

[Introducción](#)

[Los orígenes de la cocina árabe](#)

[Para empezar: las bases, los ingredientes, los utensilios](#)

[Las recetas](#)

[Harisa](#)

[Salsa de nueces](#)

[Salsa de sésamo](#)

[Salsa de ajo](#)

[Salsa de sésamo con yogur](#)

Salsa cousbareia

Ensalada de zanahorias con naranjas

Canelones de queso

Crema de berenjenas

Empanadillas de patata

Humus

Empanadas rellenas de espinacas y queso

Empanadillas de habas, queso y cebolla

Empanada de carne

Brik de huevo, atún y patatas

Albóndigas de pollo con jengibre

Sopa de lentejas

Sopa de cordero con cebada

Harira

Sopa de carne y de verduras al estilo de Fez

Crema de zanahoria, ajo y guindilla

Arroz chelo al curry

Sopa de pescado

Arroz chelo con lentejas

Caldo de cordero

Albóndigas con especias a la naranja

Pastel de bulgur y carne

Bulgur frío con nueces y yogur

Pastel de bulgur y calabaza

Bulgur con alubias y pimiento

Bulgur en salsa de cordero y garbanzos

Falafel

Pastel de pichón y almendras

Albóndigas de carne con tomate

Cuscús de pescado

Tabulé

Tajín de pez de San Pedro con hortalizas y

especias

Tabulé con verduras

Tajín de cordero con miel

Bolitas de atún y tabulé

Empanadillas de gambas y legumbres frescas

Cuscús con carne

Cuscús a la marroquí

Cuscús a las siete hortalizas

Kebab

Kebab con verduras

Kaftas de buey a la parrilla

Cuscús con crema de garbanzos y langostinos

Pinchos de pollo y verduras

Pollo a la granada

Filetes de besugo rebozados en comino

Cazuela fría de mejillones y verduras

Albóndigas de pescado y arroz

Pollo sazonado a la lima

Libritos de sardinas con patata

Estofado de cordero en arroz con leche

Lubina en salsa de piñones

Chuletitas de cordero al limón

Bocaditos de cordero frito

Timbal de patatas con boquerones

Dentón rojo al horno

Lomo de cordero con crema de ñora

Pinchitos de pez espada

Revoltillo de huevos y tomate

Revoltillo con apio y especias

Cazuela de berenjenas y tomates con olivas

Puré de patatas, garbanzos y cebolla

Tomates y pimientos fritos

Calabacines al horno

Cebollas rellenas

Pepinos al yogur

Berenjenas rellenas

Tartaletas de higos chumbos y pistachos

Confitura de dátiles

Dátiles rellenos

Gelatina de dátiles

Guirlache de almendras y pistachos

Galletas de pistacho

Macedonia de frutos frescos y secos con helado especiado

Galletas de almendra

Bolitas fritas con miel

Duros de coco

Baklava

[Ojos de Fátima](#)

[Bolitas de almendra](#)

[Sorbete de té verde](#)

[Ensalada de melón a la marroquina](#)

[Rollo de *baklava* con frutos secos y miel](#)

[Pastelitos de sémola en almíbar](#)

[Pastelitos de nuez](#)

[Paquetitos de higos en almíbar](#)

[Mousse de coco](#)

[Sugerencias: cuándo y cómo se debe servir](#)

[Recibir con estilo](#)

[Las mil y una noches en su casa](#)

[El aperitivo](#)

[La merienda](#)

[Índice de recetas](#)