

## TALLER DE COCINA LIBANESA

### BAKLAVA (Hojaldre con frutos secos)

Ingredientes: ½ kg. de hojaldre (en Hipercor venden uno especial para Baklava que se llama “Feuilles de filo, JR”)

½ kg. de pistachos molidos (se puede hacer en casa). Se puede hacer toda de otros frutos secos.

¼ de almendras molidas (u otros frutos secos, nueces, ...)

3 cuch. de azúcar blanca para la masa del relleno

Almíbar (2 vasos de azúcar por uno de agua y un chorro de limón para que no cristalice y quede líquido. La cantidad puede variar dependiendo de lo dulce que lo queramos. Cuece aprox. 45 min. para hacerse)

Mantequilla para derretir y untar el hojaldre. Conviene derretirla a fuego lento para que no se oscurezca, hasta que se evapore la leche que contiene.

Agua de azahar y agua de rosas (se compran en la farmacia)

Se prepara el relleno mezclando los pistachos molidos, las almendras, el azúcar, 3 cuch. de mantequilla derretida, el agua de azahar y agua de rosas, a gusto. Debe de quedar una masa húmeda.

Se van poniendo 6 o 7 capas de hojaldre en la bandeja del horno, si está bien. Si no, conviene poner papel vegetal para que no se pegue al fondo. Cada capa de hojaldre la vamos untando bien de mantequilla derretida con una brocha. Mientras tanto, tapamos el resto del hojaldre con un paño limpio y húmedo para que no se seque. (Truco: conviene tener una brocha para untar la mantequilla que no se limpia cada vez que la usemos sino que se mete en una bolsa y se guarda en el congelador de una vez para otra.) Si la mantequilla se ha enfriado y espesado, se puede calentar al microondas.

A continuación rellenamos con la masa ya preparada, en una capa no muy gruesa, y tapamos con otras tantas capas de hojaldre, de la misma forma que hemos hecho anteriormente.

Se corta la masa con un cuchillo muy afilado, primero en diagonal, y luego en vertical, formando rombos, y lo metemos al horno 30 min. a 160° si es de aire, o 180° si es de resistencia. Conviene vigilarlo para que no se tueste demasiado. Debe quedar dorado.

Cuando ya está hecho, se le añade el almíbar frío para que entre bien por los cortes, y se profundizan estos con un cuchillo.

Otra forma de presentarlo es haciendo rollos de 2 o 3 capas de hojaldre, que se rellenan y se doblan los bordes hacia dentro para que no salga el relleno y se enrollan. Quedan con más masa que la otra forma de presentación. Se pintan los rollos con mantequilla y se cortan en horizontal. También se le añade el almíbar al final.

## ENSALADA DE GRANADA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes: 1 kg. de granadas, bien maduras  
Pasas  
Frutos secos (pistachos, piñones, almendras, ... No le pegan los orejones porque son muy ácidos.)  
4 cuch. grandes de azúcar moreno  
4 cuch. grandes de miel

Es una ensalada propia de otoño. Se mezclan las granadas con los frutos secos y las pasas, que previamente habremos remojado en agua caliente para que se esponjen. Se añade el azúcar, miel y un poco del agua de las pasas. También se le puede añadir agua de rosas y de azahar. Se mezcla todo bien y se deja reposar, porque conviene que mezclen bien todos los sabores. Se mete en el frigo y se le da una vuelta de vez en cuando.

Se puede comer de un día para otro y está más jugosa.

## NAMURA (en Líbano) – HARISA (en Iraq)

Ingredientes:  $\frac{3}{4}$  sémola de trigo  
 $\frac{1}{4}$  almendra molida  
 $\frac{1}{2}$  paquete de mantequilla (125 gr.)  
1 vaso de azúcar  
1 cuch. grande de levadura Royal  
almíbar

Se mezclan todos los ingredientes, se derrite la mantequilla y se añade. Se mueve con una cuchara de madera y se deja que se esponje la sémola. Se le añaden 2 yogures blancos (también se puede hacer con leche) y se mueve. Si está seco se le añade  $\frac{1}{2}$  vaso de agua de rosas y agua de azahar a partes iguales. A veces se necesita un poco más de líquido.

Se unta una bandeja de horno con aceite de girasol, no de oliva que le da otro sabor, y se va colocando la pasta. Se le hacen cortes perpendiculares y en cada cuadrado se coloca una almendra. Se mete en una bolsa de plástico que se cierra y se deja 12 h.

A continuación se mete en el horno, unos 30 min. a 160° si es de aire y 180° si es de resistencia.

Cuando está hecha, se saca y se le añade el almíbar frío para que coja mejor el sabor. Esta tarta se puede congelar y sacarla 2 o 3 h., antes de comerla.

## PIERNA DE CORDERO AL HORNO

Se aliña con las especias ya conocidas y se le meten ajos dentro. Se mete en una bolsa de asar, al horno a 180° durante hora y media o dos. Sale hecha en su propio jugo y queda buenísima.