

Cuina morisca 2

EL PLAER DE GUIJAR

Cotinuant amb les receptes anteriors, n'afegim unes altres que també es cuinaren en el sopar de primers d'any a Otos.

Albergínies morisques

Ingredients:

Una albergínia, una cullerada de farina, mel, pebres, oli.

A la faena: trossegem l'albergínia arrebopsem amb un "gatxonet" de farina i aigua i fregim. Quan es daure retirem de la paella i encara calentes, mengem amb pebre i mel a sobre

Sopa de ceba morisca (Recepta dels moriscos de les Alpujarras)

Ingredients:

Una ceba, 100 gr. de carn de pollastre esmicolada, 2 alls, 2 branquetes de cilantre fresc, 1 ou, 4 rosquetes de pa fregit, oli, safrà en brins, el suc d'una llima, una cullerada d'ametla mòlta, pebre roig dolç, pebre roig picant, sal, oli, 1 litre de caldo de carn.

A la faena: en una cassola amb oli, sofregim la ceba, una volta daurada sofregim la carn i els alls picats. Afegim el caldo de carn i deixem coure una mitja horeta i especiem (safrà, pebres). Deixem coure mitja horeta més a foc baix i finalment rematem la faena amb el suc de la llima, el cilantre fresc i l'ou batut. Servim calenta amb una rosqueta de pa fregit a sobre.

Corder morisc (recepta sefardí anomenada "Kodredo a la morisca")

Ingredients: un quilo de corder a trossos, una cullerada d'aigua de flor de taronger, una pera madura, 50 gr de codonyat, una cullerada de mel, 2 alls, uns brins de safrà, dues cullerades d'ametla mòlta, una cullerada de sèsam torrat, prunes i albercocs en pansa i les 4 espècies (clau, canyella, comí i gengibre) sal, oli i caldo de carn.

A la faena: sofregim la ceba i el corder i afegim caldo de carn i/o aigua. Deixem una horeta fins que el corder quede ben tendret. Afegim la pera pelada i trossejada i les quatre espècies al gust i els fruits assecats (albercocs i prunes). Finalment ja acabem afegint la mel, el codonyat a trossos, el sèsam torrat (en una paella), el safrà, l'ametla i l'aigua de flor de taronger. Deixem bullir 5 minuts i a menjar-nos-el.

Monjàvena (Recepta de Callosa d'en Sarrià)

Ingredients: una dotzena d'ous, 3/4 de quilo de farina, una tassa d'oli (250 ml), sucre, mel i canyella.

A la faena: en una cassola gran posem una tassa d'aigua i una d'oli. Quan comence a bullir afegim farina i anem remonent. Ha de quedar una massa més bé espessa. Coem uns deu minuts. Retirem del foc i, una volta freda, afegim els ous i treballem la pasta. Escampem sobre una llanda i coem en el forn molt fort. Per a menjar-nos-la cobrim amb mel i canyella.

Salut i bon profit.

El plaer de guisar © Josep Ruiz i Casimir Romero

14 agost 2010

Una notícia de VilaWeb.cat

Edició GENERAL

<http://www.vilaweb.cat>

[Enllaç permanent](#)