



# *Recetas árabes y del Maghreb*

Recopilación del foro Mundorecetas.  
Realizada por Maryam\_

<http://elrinconcitodemaryam.blogspot.com>

<http://recetasdecocinahalal.forumactif.net/forum.htm>



## **Indice de recetas:**

**Al bastella.** (paso a paso) Pag. 7

**Albóndigas a la turca.** Pag. 14

**Albóndigas turcas al horno con puré de patata.** Pag. 15

**Alboronía con huevos de codorniz.** (Thermomix) Pag. 18

**Al Hargma** (Pies de cordero) Pag. 217

**Al Khobz** (Pan marroquí) Pag. 219

**Almoixàvena** Pag. 20

**Almoixavenas** Pag. 22

**Arroz Arabe** Pag. 23

**Arroz con leche vegetal** Pag. 24

**Baklava** (Grecia y Turquía) Pag. 26

**Baklava Boir** Pag. 28

**Baklava de pistachos** Pag. 29

**Baklava (f)** Pag. 32

**Baklawa (Postre árabe)** Pag. 34

**Baklava (postre turco.** Thermomix) Pag. 36

**Baqlawa** Pag. 38

**Bastela min Djaj (Pastela Marroquí de pollo)** Pag. 39

**Boerek (turco)** Pag. 42

**Bolitas de garbanzos y atún "falafel"** Pag. 44

**Bourek** (Thermomix) Pag. 46

**Briouattes de almendra y miel** Pag. 48

**Briouattes de almendras (Oliter)** Pag. 49

**Briouattes de Arroz con Leche.** Pag. 51

**Briouattes de Carne Picada (Briouattes Bel Kefta)** Pag. 53

**Cacik – Ensalada de yogur y pepino** Pag. 55

**Cordero con ciruelas** Pag. 56

**Cordero con guiso moruno** Pag. 58

**Cous Cous (Jamila)** Pag. 59

**Cous cous con cocido** Pag. 61

**Cous cous con cordero** Pag. 63

**Cous cous con pollo y verduras** Pag. 65

**Cous cous con verduras (corsaria00)** Pag. 66

**Cus-cus con verduras y frutos secos.** Pag. 68

**Cous cous con verdurita y frutos secos** Pag. 69

**Cous cous de mi abuela** Pag. 70

**Cous cous Lolaruu** Pag. 72

**Cous-Cous Taboulé** Pag. 74

**Cus-cus con cebollas y pasas** Pag. 76

**Cuscús de cordero" cuida tu salud con tmx"** Pag. 77

**Cuscús marroquí al azafrán (Thermomix)** Pag. 79

**Cuscus vegetal (Thermomix)** Pag. 81

**Cuernos de gacela (kaab el ghozal)** Pag. 83

**Cuernos de gacela** Pag. 85

**Empanadas arabes (sfija)** Pag. 86

**Ensalada de cous-cous con verduras** Pag. 87

**Ensalada de hinojo y naranja** Pag.

**Ensalada marroquí de berenjenas (Thermomix)** Pag.

**Ensalada Mozárabe de Bacalao y Aguacate a la Naranja** Pag.

**Esfija** Pag.

**Falafells "f"** Pag.

**Falafel maraos** Pag.

**Falafel (microondas)** Pag.

**Falafels** Pag.

**Ghraïfs (Tortitas Marroquí)** Pag.

**Guiso marroquí de cordero** Pag.

**Harcha** Pag.

**Harira** Pag.

**Hummus** Pag.

**Humus Boir** Pag. 114

**Kebabs** Pag. 115

**Kebab casero** Pag.

**Kebabs de carne molida** Pag.

**Khawli bi batata** Pag.

**Koftas** Pag.

**Labnie.** Pag. 215

**Lunas glaseadas (postre arabe)** Pag.

**Maâkouda** Pag.

**Maghshi** Pag.

**Mamul (galletitas árabes)** Pag. 127

**Masa para rghaifs** Pag. 129

**Mezze** Pag. 134

**Mhajebs (Msemens farcis) receta argelina** Pag.

**Milfi** Pag.

**Msmen (Marruecos)** Pag.

**Msmen o Rghayef (Crêpe hojaldrado)** Pag.

**Naranjas aromáticas.** Pag.

**Pan árabe** Pag.

**Pan arabe boir** Pag.

**Pan árabe y.....españolizado** Pag.

**Pan de pita** Pag.

**Pan de Pita (Otra versión)** Pag.

**Pan de pitas** Pag.

**Pan de tenez** Pag.

**Pan Marroquí** Pag.

**Pan pita (Pan Libanés)** Pag.

**Pañuelos marroquíes** (paso a paso) Pag.

**Pastas árabes** Pag.

**Pastela moruna** (Thermomix) Pag.

**Pastel oriental de carne** Pag.

**Pastila de almendras y pollo** Pag.

**Pechugas de pollo mozárabes (paso a paso)** Pag.

**Pez espada con almendras (*Bousif bil louze*)** Pag.

**Pita-pizza** Pag.

**Pizza estilo turco.** Pag. 183

**Pollo Moruno** Pag. 180

**Pollo moruno con champiñones** Pag. 182

**Rezz bi halīb (arroz con leche libanés).** Pag. 184

**R'fissa** Pag. 186

**Rooz Bi khoudra (Arroz Con Verduras)** Pag. 189

**Rosas turcas** Pag.

**Salmòn estilo arabe (fussioncook)** Pag.

**Simit (Roscas de pan turcas)** Pag. 197

**Slada al khizou (ensalada de zanahorias marroquí)** Pag.

**Tabuleh** Pag.

**Taboulé o Cuscús Fresco** Pag.

**Taboulé (thermomix)** Pag. 200

**Tajine de cordero con alcachofas - reportaje -** Pag. 202

**Tajine de pollo al limon y aceitunas** Pag. 208

**Tajine de pollo con miel en hojaldre** Pag. 210

**Tayín de cordero y zanahorias.** Pag. 220

**Tortitas "begrir" con miel.** Pag. 212

**Triangulos de pasta brick.** Pag. 214

## Al bastella (paso a paso)



Para realizarla me he basado en su receta y en la del libro *Ch'hiwate Choumicha*. Es una receta para pasar un mediodía muy entretenido y tener una recompensa agradable en la cena. Sorprenderéis a los vuestros.

*Al bastella* de palomo es una especialidad marroquí muy conocida y apreciada que se degusta en festividades. Se trata de un sutil hojaldre a base de bricks, hecho de pollo ( o pichón), almendras... perfumado de canela. Es un plato *sucré-salé*. Normalmente se sirve entre una entrada y una tagine de carne.

Hoy día, las recetas de *bastella* son mucho mas variadas (marisco, pescado, casquería...) pero la preferida siguen siendo esta que os muestro hoy. Siempre servida con canela y azúcar.

**Ingredientes** para 8 personas (molde de 30-32 cm de diámetro):



Para cocer el pollo:

- 1 pollo de 1.5kg (yo puse las pechugas, unos 600gr) a trozos,
- un buen puñado de perejil picado,
- un puñadito de cilantro,
- 2 grandes cebollas picadas (ó 3 si son pequeñas),
- 1/2 cs de azúcar
- 2 cc de jengibre en polvo,
- 1 cc de canela,
- 1/2 cc de azafrán,
- 1/2 cc de cúrcuma
- 100ml de aceite,
- sal
- 1/2 cs de pimienta
- 1 litro de agua
- 4 huevos

Para las almendras:

- 250g de almendras,
- 1/2 cs de agua de azahar,
- 1/4 cc de canela,
- 50g de azúcar



Para el montaje:

- 10 hojas de brick,
- 100gr de mantequilla fundida,
- 1 yema de huevo

Para la decoración:

- Azúcar glass
- canela

**Preparación:**

1º) Dorar la cebolla.



2º) Mientras, escaldar las almendras, pelarlas y freírlas.





3°) Añadir el pollo, el azúcar y las especias a la cebolla. Mezclar bien durante algunos minutos. Añadir agua hasta cubrir casi por completo el pollo. Tapar y cuando comience a hervir, bajar a fuego medio y dejar hacer, removiendo de vez en cuando, hasta que el pollo esté hecho y la carne se separe fácilmente del hueso.



4°) Una vez cocido, retirar de el pollo de la olla y ponerlo sobre un plato. Dejar la salsa y la cebolla en la marmita. Dejar reducir a fuego medio, removiendo de vez en cuando, para que no se nos pegue.



5°) Mientras, desmenuzar el pollo.



6°) Batir los huevos.



7°) Cuando la salsa haya reducido, probarla y rectificar el gusto si hace falta. Añadir los huevos poco a poco, removiendo al mismo tiempo, para que no se forme una tortilla. La salsa tiene que quedar una crema bien espesa. Reservar y dejar enfriar.



8°) En un mixer, meter las almendras junto a la canela, el azúcar y el agua de azahar. Las almendras deben de quedar picadas pero no en polvo.



## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

