

Cocina para Rhus Hasana – año nuevo judío

I Semana Gastronómica Intercultural "Carrera del Gancho"



Schnitzel de pollo a la naranja con guarnición

4-6 personas

El Pollo:

- 600 gr Pechuga de pollo en filetes
- 2 vasos Zumo de naranja
- ½ vaso de Miel
- 2 Huevo batidos
- Harina
- Pan rallado o harina de maza
- sésamo o almendras en laminas
- Aceite para freír

Salsa de manzana

- ½ kg Manzanas verdes acidas
- 50 gr azúcar o miel
- Zumo de medio limón
- Agua

Puré dulce

- ¼ kg de Boniato
- ¼ kg Patatas
- 30 gr Margarina
- agua
- sal

- Mezclamos el zumo de naranjas con la miel
- Dejamos en remojo los filetes de pollo limpios entre 4 y 12 horas.
- Rebosamos con harina, huevo y pan rallado mezclado con el sésamo o almendras
- Freímos hasta que doren.

- Pelamos las manzanas y las cortamos a cuadraditos.
- Mezclamos el agua con el azúcar y el zumo del limón y cubrimos las manzanas.
- Se cocina a fuego suave hasta que se pongan blandas.
- Se tritura y se sirven como salsa (se añade líquido si hace falta).

- cocer las patata y la batatas peladas en agua con sal
- quitar el agua y hacer el puré
- añadir la margarina y la sal.



Cocina para Rhus Hasana – año nuevo judío

I Semana Gastronómica Intercultural "Carrera del Gancho"

Bollos con miel y pasas

Unos 12 bollos

- 25 gr Levadura fresca
- 1 cuchara Azúcar
- ¼ vaso agua tibia a fría
- 3 vasos harina
- 70 gr margarina blanda
- ½ vaso azucar
- ½ vaso liquido (agua, leche o un yogurt)
- 2 yemas
- 1 cuchara esencia de vainilla
- 1 cuchara ralladora de limón
- Una pizca de sal
- Pasas a gusto
- Clara de los 2 huevos
- Semillas de sésamo y amapolas
- Mezclar todos los ingredientes en un vaso.
- Dejar macerar en sitio calentito unos 15-20 minutos hasta que se forma espuma.
- Mezclar todos los ingrediente + los de antes, en bol grande y amasar unos minutos hasta recibir una masa lisa y suave que se separa entera de los laterales del bol (si se pega a las manos añadir un poco de harina pero que no se seque).
- Añadir las pasas a gusto
- Dejar la masa en el bol cubriéndola con un poco de harina y una tela húmeda para que no se seque y dejar a que se infle en sitio calentito alrededor de una hora y media hasta que sea el doble.
- Hacer pequeñas bolas
- Dejar en una bandeja tapados con tela húmeda unos 30 minutos a que se infle.
- Pintar con la clara del huevo y decorar con semillas de sésamo y/o amapolas.

Hornear a 180° unos 20 a 30 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Vino con miel y frutas para año nuevo

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| 1L Vino tinto seco español | ¼ manzana verde cortada en trocitos (con la piel) |
| 1L Zumo de naranja | ¼ pera cortada en trocitos |
| 2 cucharas de miel (o menos si no se quiere tan dulce) | 5 uvas sin huesos cortados en cuartos |
| ¼ manzana roja cortada en trocitos (con la piel) | ½ naranja con piel en rodajas |

Preparación

Se mezcla todo bien y se enfría, se deja macerar por lo menos 2 horas



A.C. Sefarad Aragón
Apartado 7013, 50080 Zaragoza
<http://sefaradaragon.org>
sefarad.aragon@gmail.com
Tel.: 657.508604