



## 3er taller de cuina

25 d'abril de 2019

## NOM DEL TALLER: CUINA MARROQUINA

Tallerista: Amina

### Briwat de pollastre

#### **Ingredients per a 4/6 persones**

- 1 pollastre
- 6 cebes
- 3 ous
- 1 branca de canyella
- Sal
- Pebre negra
- Gíngebre
- Safrà
- Julivert fresc
- 1 cullerada de Smen o 2 de mantega
- 2 cullerades grans de mel
- Oli de girasol
- 1 paquet de fulles de brick (10)
- Mantega fossa
- 5 cullerades de sucre llustre i una mica més per decorar



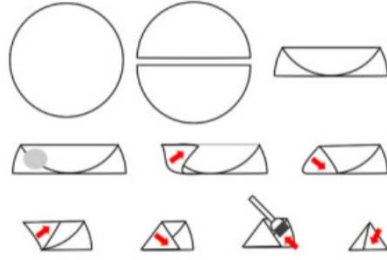
#### **PREPARACIÓ**

Rentem les cebes i les piquem molt fines. En una olla ràpida posem, primer la ceba i seguidament el pollastre trossejat al gust i finalment totes les espècies (la sal, el pebre, la branca de canyella, el gíngebre i el safrà). Afegim el julivert fresc, picat, un bon raig d'oli de girasol i cobrim amb aigua. Posem al foc fins que el pollastre esgui fet.

Quan el pollastre esgui fet el traiem de l'olla i deixem que es refredi. Mentre es refreda el pollastre anirem a reduir la salsa que ens ha quedat a l'olla amb la ceba, totes les espècies i l'aigua, sense la tapa, a foc mig i esperem que redueixi una mica. Quan li quedi poc, afegim 3 ous i amb una cullera de fusta remourem bé, sense parar, per a que quedi tot ben quallat. El més important es que quedi el menys líquid possible. Reservem.

Una vegada el pollastre s'hagi refredat l'esmicolarem amb les mans, en trossets i una vegada esgui tot, el barregem bé amb la reducció de la salsa i 5 cullerades de sucre llustre fins a obtenir una barreja homogènia.

S'agafen els fulls de massa brick i es tallen en tres trossos, i després confeccionem els briwat seguint els passos següents. (veure imatge)



## NOM DEL TALLER: CUINA MARROQUINA

Tallerista: Amina

### Baghrir

#### Ingredients

- 250gr de sèmola fina (smida)
- 100gr de mantega
- 2 cullerades soperes de sucre
- 1 sobre de sucre avainillat
- 1 sobre de llevat químic
- 60ml de llet
- sal



#### PREPARACIÓ:

En un vol posem la sèmola fina de blat i afegim el sobre de llevat químic, el de sucre avainillat, les dues cullerades de sucre i un pessic de sal.

Fonem la mantega i la anem afegint-hi poc a poc a la sèmola sense deixar de remenar.

Acabem de lligar la massa amb la llet i amassem fins a obtenir una massa homogènia i deixem refredar a la nevera uns 15 minuts.

Posem al foc planxa plana (pot ser elèctrica) i mullem amb una mica d'oli tota la base i una vegada esguai calenta anem fent boles de la mida d'una mandarina i les pressionem fins a tenir un disc d'uns 2cm de gruix. Cuinem be per un costat fins que s'endureixi i amb cura li donem la volta per a que es cuini per l'altre costat.

El foc ha d'estar a potencia lenta per a que es cuinin be per dintre i creixin una mica.

Una vegada fetes, es poden obrir per la meitat (pus entrepà) i es poden farcir amb mermelada, mel, formatge crema, crema de cacau, etc.

