

Recetas clase de cocina judía

25 febrero 2011

Picoteo de Beigale con varios quesos

Materiales:

Mini Brezel (beigale en hebreo) – galletitas saladas.

Hortalizas – zanahoria, pimientos (rojo, amarillo y verde) pepino, ajo verde...

Para las salsas:

Queso para untar

Leche, yogurt o nata líquida

Ajo, pimienta, cilantro, eneldo, zahatar (Hyssop y sésamo).

Preparación

Las salsas de queso:

- Mezclar el queso de untar con yogurt natural, leche o nata líquida a gusto hasta conseguir una textura cremosa pero no líquida.
- Para crear distintos sabores mezclarlo a gusto con uno de las especias bien triturado.

Las hortalizas: limpiarlas y cortarlas en forma de palos

Servir:

Pon cada salsa de queso en otro cuenco y los “beigale” y hortalizas en medio para que cada uno los unte en los quesos (parecido a los nachos y el guacamole)

Ensalada israelí con queso

Materiales:

Para la ensalada:

Tomate, pepino, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo

Para la salsa:

Limón, aceite de oliva, sal, queso de untar.

Preparación:

La base de la ensalada israelí son el tomate y pepino pero se puede añadir cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo y perejil fresco todos ellos cortados en pequeños cubitos. Se alinea con limón y aceite de oliva, nosotros añadiremos también queso de untar.

Curiosidades:

La ensalada israelí se sirve en una pita con falafel o como plato lateral independiente. Era parte del desayuno israelí tradicional y sigue siendo una característica de estándar en los desayunos del buffet en los hoteles israelíes. En Israel, se refiere a menudo como “aravi del salat” (ensalada árabe).

Triángulos de queso fundido al estilo sefardí y asquenazí

Materiales:

Dos rebanadas de pan de molde por persona, una loncha de queso fundido, cebolla, tomate, sal, Hisopo o Eneldo, margarina.

Preparación:

Cortamos rodajas redondas muy finas de tomate y cebolla, en una rebanada de pan de molde ponemos rodajas de tomate hasta cubrirla y salamos a gusto, ponemos un poco de cebolla y cubrimos con la loncha de queso, untamos con la margarina la otra rebanada de pan y espolvoreamos con eneldo o Hisopo, los metemos a una sándwich-era hasta que el queso se funde y el pan se tueste

Para servir los cortamos en cuatro triángulos.

Curiosidades:

Hisopo (*Hyssopus*) es un género de cerca de 10-12 especies de herbáceas o leñosas semi-plantas de la familia Lamiaceae, nativo del este del Mediterráneo hasta el centro de Asia. Las hojas de hisopo tienen un sabor ligeramente amargo sabor a menta y se puede agregar a sopas, ensaladas o carnes, aunque deben utilizarse con moderación como el sabor es muy fuerte.

Utilizado en el judaísmo, que aparece repetidamente en la Biblia hebrea como Ezov. En Éxodos 12:22 los Judíos en Egipto indican que *"Tome un manojo de hisopo, lo mojará en la sangre en la cuenca y poner un poco de la sangre en la parte superior ya ambos lados del marco de la puerta. Ninguno de ustedes se van por la puerta de su casa hasta la mañana.*

"Es utilizado por los sacerdotes en el Templo de Salomón para ritos de purificación de distintos tipos en Levítico 14:4-7, 14:49-52, 19:6, 18. En consecuencia, el hisopo es también a menudo se utiliza para llenar el ceremonial católico hisopo, el sacerdote sumerge en un recipiente de agua bendita y rocía a la congregación que los bendiga. Sin embargo, los investigadores han sugerido que los relatos bíblicos hisopo no se refieren a la planta actualmente se conoce como, sino más bien de una serie de diferentes hierbas. El Talmud llama a la אַבְרָתָא hisopo y lo considera un remedio a base de hierbas para la indigestión

Eneldo: se produce en Rusia, Ucrania, Países Escandinavos, Polonia, Italia y Turquía.

Las hojas del Eneldo huelen y saben a anís con un poco de limón.

Alcachofas al estilo israelí

Materiales:

Una alcachofa por persona, mayonesa, un poco de leche, limón, ajo, sal

Preparación:

Las alcachofas:

Quitamos el tallo de la alcachofa a unos tres centímetros de la flor y la lavamos bien, rociamos las alcachofas con un poco de zumo de limón para evitar que se ennegrezcan y se pongan feas rápidamente (se puede también añadir un poco de zumo de limón al agua, pero muy poco para que no el sabor a limón no se apodera), cocinamos las alcachofas en agua con sal hasta que las hojas se puedan arrancar fácilmente y sean blandas (entre 30 y 50 minutos depende del tamaño y frescura de la alcachofa).

La salsa

Diluimos la mayonesa con un poco de leche hasta conseguir una textura cremosa, añadimos limos, sal y ajo a gusto.

Esta salsa sirve también para pescados y ensaladas.

Servir:

Se va arrancando hoja a hoja de la alcachofa pasando cada por la salsa y comiendo la parte blanda tirando la dura, cuando llegamos al corazón quitamos las pelusas y lo comemos entero

Gezer betapuz

zanahoria en zumo de naranja

Materiales:

Naranjas
Zanahorias
Pasas
Uvas o Mosto
Miel o azúcar

Preparación:

Rallamos las zanahorias en rallador fino y añadimos las pasas a gusto, hacemos zumo de las naranjas y uvas y lo mezclamos a partes iguales, cubrimos la zanahorias con el zumo y añadimos la miel o azúcar al gusto. Recomendamos dejar macerar unas dos horas y servir frío