

Show-cooking virtual

Sábado 13 de Marzo
11h-13h

MEET:meet.google.com/jva-hyhg-tpm

*"Pastela moruna
de pollo"*

Miryam Charkaoui

Inscripción previa en
https://docs.google.com/forms/d/1_zlYXirq2OQkbcSV481mcFiXcRsZ1zOvRqHHWnqSV0Y/edit

Ingredients/ingredientes

- 8 feuilles de pâte filo/pasta filo
- 3 oignons/cebollas
- 1 kg de poulet (petits morceaux)/pollo en pequeños trozos
- 200 gr d'amandes (cuites au four ou frites)/
- almendras frita o al horno
- 100 gr de sucre glace /azúcar glas
- 1 cuillère de miel/cuchara sopera de miel
- 1 cuillère à café de curcuma/cuchara
- pequeña de curcuma
- 1/2 cuillère à café de poivre noir/cuchara pequeña de pimienta negra
- 1/2 cuillère à café de ras el hanut/cuchara pequeña de ras el hanut
- 1 cuillère à café de gingembre/cuchara pequeña de gengibre
- 1 cuillère à café de sel/cuchara pequeña de sal
- 1 cuillère à café de cannelle moulue/cuchara pequeña de canela molida
- 1 bâton de cannelle /rama de canela
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger/cuchara pequeña de agua de azahar
- Persil ou coriandre/perejil o cilantro
- Beurre/mantequilla
- 8 œufs/huevos



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



AUF

