



# RECEPTA



# MENÚ FUSIÓ

## BRIWAT (MARROC)

### INGREDIENTS per 8 persones

- 500 g de carn picada de vedella
- 2 carbassons
- 4 pastanagues
- 2 cebes
- 4 pebrots vermells
- 4 pebrots verds
- 1 pebrot picant
- 1 manat de julivert
- 1 pot d'olives verdes sense pinyol
- 2 paquets de pasta filo
- 200 g de mantega
- 2 culleradetes de cúrcuma
- 2 culleradetes de comí
- 2 culleradetes de gingebre
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva
- Una miqueta de farina

### ELABORACIÓ

1. Tallem les verdures ben fines, trinxem el julivert i ratllem les pastanagues.
2. Posem a sofregir la ceba amb oli i sal i, al cap d'una estona, hi afegim la resta de les verdures, el julivert i les espècies.
3. Salpebrem la carn i hi afegim una mica d'oli i una mica de comí, de cúrcuma i de gingebre. L'afegim a les verdures.
4. Ho deixem acabar de coure i ho deixem refredar abans de muntar els farcellets.
5. Per preparar els briwat tallem cada full de pasta filo en tres tires llargues.
6. Fem la mantega i la tenim a mà per pintar els talls de pasta filo. Preparem un platet amb una mica de pasteta de farina amb aigua, que servirà per acabar de tancar els farcellets.
7. Per muntar cada briwat agafem una tira de pasta filo, la pintem amb mantega, posem una mica de farcit a una punta i anem fent doblecs a la pasta per tal que quedi un farcellet amb forma de triangle (podem buscar un vídeo de youtube per veure com es fa). Per acabar de tancar el farcell hi posem una miqueta de la pasteta de farina que hem preparat. Hem d'anar amb compte perquè els fulls de pasta filo s'assequen ràpidament, així que els anirem separant a mida que els fem servir i, mentrestant, els podem tapar amb un drap.
8. Els enforenem a 160° durant uns 20 minuts o fins que els veiem ben daurats.



# RECETA



# MENÚ FUSIÓN

## BRIWAT (MARRUECOS)

### INGREDIENTES para 8 personas

- 500 g de carne picada de ternera
- 2 calabacines
- 4 zanahorias
- 2 cebollas
- 4 pimientos rojos
- 4 pimientos verdes
- 1 pimiento picante
- 1 manojo de perejil
- 1 bote de olivas verdes deshuesadas
- 2 paquetes de pasta filo
- 200 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de cúrcuma
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de jengibre
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Un poco de harina

### ELABORACIÓN

1. Cortamos las verduras bien finas, picamos el perejil y rallamos las zanahorias.
2. Ponemos a sofreír la cebolla en aceite con sal y, al cabo de un rato, añadimos el resto de verduras, el perejil y las especias.
3. Salpimentamos la carne y añadimos un poco de aceite y un poco de comino, de cúrcuma y de jengibre. La añadimos a las verduras.
4. Lo dejamos acabar de cocer y lo dejamos enfriar antes de montar los paquetitos.
5. Para preparar los briwat cortamos cada hoja de pasta filo en tres tiras largas.
6. Fundimos la mantequilla y la tenemos a mano para pintar los cortes de pasta filo. Preparamos un plato con un poco de pasta de harina con agua, que servirá para terminar de cerrar los paquetitos.
7. Para montar cada briwat cogemos una tira de pasta filo, la pintamos con mantequilla, ponemos un poco de relleno en una punta y vamos haciendo pliegues a la pasta para que quede un paquetito en forma de triángulo (podemos buscar un vídeo de youtube para ver como se hace). Para terminar de cerrar el paquete ponemos un poquito de la pasta de harina que hemos preparado. Tenemos que ir con cuidado porque las hojas de pasta filo se secan rápidamente, así que las iremos separando a medida que las usemos y, mientras, las podemos tapar con un trapo.
8. Los ponemos al horno a 160° durante unos 20 minutos o hasta que los veamos bien dorados.