



RECEPTA



MENÚ FUSIÓ

PASTELA (MARROC-ALGÈRIA)

INGREDIENTS per 30 pastelas

- 3 pollastres petits (sense pell i desossats)
- 12 cebes tendres
- 9 grans d'all
- 15 ous
- 1 manat de julivert
- 600 g de sucre glas
- 800 g d'ametlles crues sense pell
- Canyella
- 200 g de mantega
- 3 paquets de pasta filo (30 fulls)
- Gingebre en pols
- Cúrcuma en pols
- Una mica de safrà i/o colorant alimentari
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva
- Oli de gira-sol

ELABORACIÓ

1. Posem oli d'oliva en una olla i hi afegim el pollastre, la ceba i l'all tallats petits, el julivert trinxat, 3 culleradetes de mantega, 3 culleradetes de sal, 3 culleradetes de pebre, 6 culleradetes de canyella, 6 culleradetes de gingebre, 1 culleradeta i mitja de cúrcuma, uns brins de safrà i/o 1 culleradeta de colorant alimentari. Ho deixem sofregir uns 10 minuts.
2. Hi afegim 2 o 3 gots d'aigua sense tirar-la directament damunt els trossos de pollastre. Ho tapem i ho deixem fer durant uns 30 minuts.
3. Ho colem per separar el pollastre i la verdura del brou.
4. Desfilem el pollastre i el deixem refredar.
5. Tornem a posar el brou a l'olla i el deixem reduir. Hi afegim els ous batuts, 3 culleradetes de canyella i una mica més de julivert trinxat. Anem remenant i ho deixem coure uns 15 minuts. El brou s'ha de reduir quasi del tot. Si no s'ha reduït del tot colem la preparació i la deixem refredar.
6. Per altra banda, fregim les ametlles submarcades en oli de gira-sol fred. Les deixem fregir fins que estiguin daurades i, al treure-les, les deixem damunt de paper absorbent. Un cop fredes les triturarem i hi afegim 12 cullerades de sucre glas, 6 culleradetes de canyella i, opcionalment, 6 cullerades d'aigua de tarongina.
7. Per muntar les pastelas preparem uns 150 g de mantega fosa i hem de tenir a mà la pasta filo i les tres preparacions que hi posarem: les ametlles, el pollastre i l'ou. Hem d'anar amb compte perquè els fulls de pasta filo s'asseguen ràpidament, així que els anirem separant a mida que els fem servir i, mentrestant, els podem tapar amb un drap.
8. Per muntar la pastela i donar-li la forma rodona ens podem ajudar d'una cassola de fang d'uns 10 centímetres de diàmetre.
9. Fem tres pisos a sobre la pasta filo, un de cada preparació i amb l'ordre que vulguem. Tanquem el farcell i el posem al forn a 160° durant uns 20 minuts.
10. Quan les traiem del forn, decorem les pastelas amb sucre glas, canyella i alguna ametlla.



RECETA



MENÚ FUSIÓN

PASTELA (MARRUECOS-ARGELIA)

INGREDIENTES para 30 pastelas

- 3 pollos pequeños (sin piel y deshuesados)
- 12 cebollas tiernas
- 9 dientes de ajo
- 15 huevos
- 1 manojo de perejil
- 600 g de azúcar glas
- 800 g de almendras crudas sin piel
- Canela
- 200 g de mantequilla
- 3 paquetes de pasta filo (30 hojas)
- Jengibre en polvo
- Cúrcuma en polvo
- Un poco de azafrán y/o colorante alimentario
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN

1. Ponemos aceite de oliva en una olla y añadimos el pollo, la cebolla y el ajo cortados pequeños, el perejil picado, 3 cucharaditas de mantequilla, 3 cucharaditas de sal, 3 cucharaditas de pimienta, 6 cucharaditas de canela, 6 cucharaditas de jengibre, 1 cucharadita y media de cúrcuma, unas briznas de azafrán y/o 1 cucharadita de colorante alimentario. Lo dejamos sofreír unos 10 minutos.
2. Añadimos 2 o 3 vasos de agua sin tirarla directamente encima de los trozos de pollo. Lo tapamos y dejamos cocer durante unos 30 minutos.
3. Lo colamos para separar el pollo y la verdura del caldo.
4. Deshilachamos el pollo y lo dejamos enfriar.
5. Volvemos a poner el caldo en la olla y lo dejamos reducir. Añadimos los huevos batidos, 3 cucharaditas de canela y un poco más de perejil picado. Vamos removiendo y lo dejamos cocer unos 15 minutos. El caldo se tiene que reducir casi del todo. Si no se ha reducido del todo colamos la preparación y la dejamos enfriar.
6. Por otro lado, freímos las almendras sumergidas en aceite de girasol frío. Las dejamos freír hasta que estén doradas y, al sacarlas, las dejamos encima de papel absorbente. Una vez frías las trituramos y añadimos 12 cucharadas de azúcar glas, 6 cucharaditas de canela y opcionalmente, 6 cucharadas de agua de azahar.
7. Para montar las pastelas preparamos unos 150 g de mantequilla fundida y tenemos que tener a mano la pasta filo y las tres preparaciones que pondremos dentro: las almendras, el pollo y el huevo. 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. Para hacer cada paquete usamos una hoja entera de pasta filo. Le cortamos una esquina en forma de triángulo que pondremos en el centro para hacer más resistente la base del paquetito. Pintamos la masa con la mantequilla fundida.
9. Hacemos tres pisos encima la massa, uno de cada preparación y en el orden que queramos. Cerramos el paquete y lo ponemos al horno a 160° durante unos 20 minutos.
10. Cuando sacamos las pastelas del horno, las decoramos con azúcar glas, canela y alguna almendra.

