

Por que amo tanto a la comida libanesa: una exploración culinaria en portugués brasileño

Cuando pienso en por qué me encanta tanto la comida libanesa, me siento tentado de enumerar algunos de los platos más populares de esta cocina: el crujiente kibbeh y el hummus cremoso, la fresca fattoush y la tabbouleh llena de hierbas. El pilaf y las piñones, los falafel fritos y el dulce *knafeh*... ¡Esta es comida que puedo comer todos los días y nunca cansarme de ella! Es comida para empapar, compartir y a menudo desgarrar, y siempre hay que volver una y otra vez.

Shish barak con aceite de piñones (arriba)

Mi colega libanés Pierre habla con tanta pasión sobre estos pequeños pasteles salados que no podía hacerlos. Opiniones divididas, me dice, sobre si la carne de cordero debe cocinarse antes de envolverla en la masa, por lo que intentamos ambas opciones en la cocina de pruebas y llegamos a un acuerdo unánime del lado no cocido, porque la relleno se mantiene más jugoso. Una vez ensamblados, estos pasteles se congelan bien también, por lo que si no horneas y comes todo el día, cualquier sobrante se convertirá en una comida o merienda útil en el futuro.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Sirve: 4-6

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet futebol

Palavras-chave: **bet futebol - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-10