

MOSAICO ESTUDIO
CULTURAL

TALLER DE ENTRADAS ARABES

RECETARIO



CLASE GRATUITA ENTRADA ARABE

FALAFEL

Por : Mosaico Estudio Cultural

Ingredientes

- 2 tazas y media de garbanzos
- bicarbonato
- 1/2 taza de cilantro
- 1 taza de perejil
- 2 dientes de ajo
- sal
- coriandro molido
- comino
- pimienta negra
- Pimienta de jamaica
- 1 cebolla grande
- 1/4 de taza de harina
- Jugo de limon

Instrucciones

- Poner a remojar los garbanzos desde la noche anterior con un poco de bicarbonato.
- Procesar los garbanzos y poner en un bowl ya procesados.
- Procesar el perejil, el cilantro, la cebolla y los dientes de ajo. Agregar a los garbanzos procesados.
- Agregar el zumo de limón y condimentar, agregar la harina.
- Formar los falafels en forma deseada y hornear o fritar.



Mosaico
ESTUDIO CULTURAL



CLASE GRATUITA ENTRADA ARABE

SALSA TARATUR

Por : Mosaico Estudio Cultural

Ingredientes

- 1 taza Ajonjoli
- 2 de Aceite de oliva
- Sal
- Zumo de limon
- Agua

Instrucciones

- Tostar el ajonjolí a fuego bajo en una sartén.
- Licuar el aceite de oliva, el ajonjolí y la sal
- Agregar un chorrito de agua y zumo de limón.



Mosaico
ESTUDIO CULTURAL

CLASE GRATUITA ENTRADA ARABE

SALSA DE YOGURT

Por : Mosaico Estudio Cultural

Ingredientes

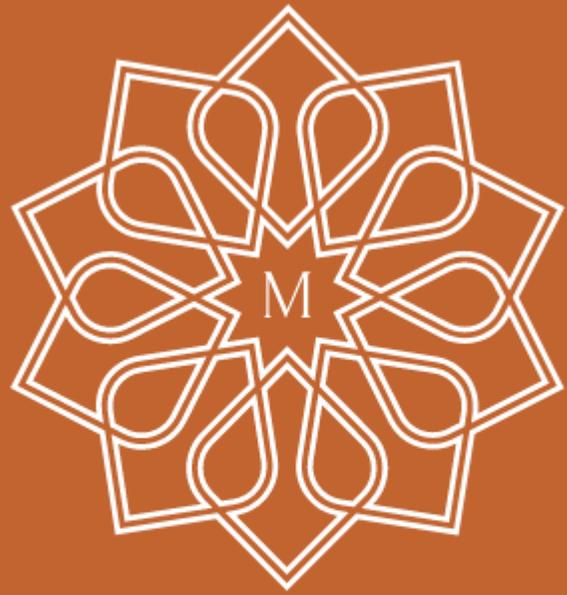
- Yogurt griego o natural
- Zumo de limon
- Ajo
- Aceite de oliva
- Menta para decorar
- Sal
- Pimienta

Directions

Licuar todos los ingredientes y decorar con hojas de menta.



Mosaico
ESTUDIO CULTURAL



Mosaico
ESTUDIO CULTURAL

Síguenos en nuestras redes sociales:

 @mosaicoestudiocultural

 @mosaicoestudiocultural

 3502172556