

## COCINA ARABE



A. Ellenberg

Curso semi participativo donde elaboraremos un menu completo de la cocina tradicional Arabe.

Os proponemos preparar el menu todos juntos y despues cenar aqui. Daremos una breve explicación de la historia y la comida árabe, sus ingredientes, especias, como se debe servir una comida árabe.

**Recetas** (ejemplo de recetas)

Hummus (puré de garbanzos)

Baba Ganuj (puré de berenjenas)

Baadunseih (perejil con crema de sésamo)

Tabboule (ensalada de trigo)

Cuscus (carne y verduras)

Mjadarah (arroz con lentejas plato típico árabe)

Sheij el mahashi (berenjenas rellenas)

Kebab.

Té verde con menta

\* El precio incluye clase, cena-degustación, vino, agua, material didáctico, recetario y productos para la elaboración.

Matricula abierta

Envía el formulario de [pre-inscripción](#).

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.