

TALLER DE COCINA LIBANESA

BAKLAVA (Hojaldre con frutos secos)

Ingredientes: ½ kg. de hojaldre (en Hipercor venden uno especial para Baklava que se llama “Feuilles de filo, JR”)

½ kg. de pistachos molidos (se puede hacer en casa). Se puede hacer toda de otros frutos secos.

¼ de almendras molidas (u otros frutos secos, nueces, ...)

3 cuch. de azúcar blanca para la masa del relleno

Almíbar (2 vasos de azúcar por uno de agua y un chorro de limón para que no cristalice y quede líquido. La cantidad puede variar dependiendo de lo dulce que lo queramos. Cuece aprox. 45 min. para hacerse)

Mantequilla para derretir y untar el hojaldre. Conviene derretirla a fuego lento para que no se oscurezca, hasta que se evapore la leche que contiene. Agua de azahar y agua de rosas (se compran en la farmacia)

Se prepara el relleno mezclando los pistachos molidos, las almendras, el azúcar, 3 cuch. de mantequilla derretida, el agua de azahar y agua de rosas, a gusto. Debe de quedar una masa húmeda.

Se van poniendo 6 o 7 capas de hojaldre en la bandeja del horno, si está bien. Si no, conviene poner papel vegetal para que no se pegue al fondo. Cada capa de hojaldre la vamos untando bien de mantequilla derretida con una brocha. Mientras tanto, tapamos el resto del hojaldre con un paño limpio y húmedo para que no se seque. (Truco: conviene tener una brocha para untar la mantequilla que no se limpia cada vez que la usemos sino que se mete en una bolsa y se guarda en el congelador de una vez para otra.) Si la mantequilla se ha enfriado y espesado, se puede calentar al microondas.

A continuación rellenamos con la masa ya preparada, en una capa no muy gruesa, y tapamos con otras tantas capas de hojaldre, de la misma forma que hemos hecho anteriormente.

Se corta la masa con un cuchillo muy afilado, primero en diagonal, y luego en vertical, formando rombos, y lo metemos al horno 30 min. a 160° si es de aire, o 180° si es de resistencia. Conviene vigilarlo para que no se tueste demasiado. Debe quedar dorado.

Cuando ya está hecho, se le añade el almíbar frío para que entre bien por los cortes, y se profundizan estos con un cuchillo.

Otra forma de presentarlo es haciendo rollos de 2 o 3 capas de hojaldre, que se rellenan y se doblan los bordes hacia dentro para que no salga el relleno y se enrollan. Quedan con más masa que la otra forma de presentación. Se pintan los rollos con mantequilla y se cortan en horizontal. También se le añade el almíbar al final.