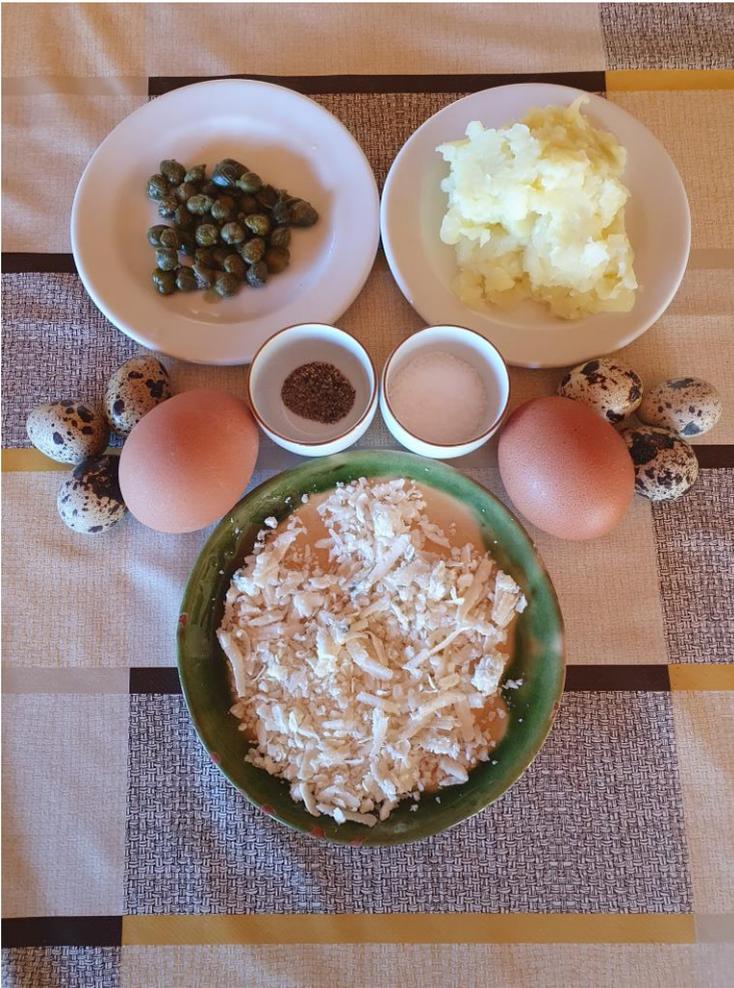




Brick tunecíno

La priméra vez que me lo sirviéron, ya me gustó su apariéncia. Su sabór, a pesar de su simpléza (mása de pan y un huévo) me encantó.

Ración pára hacér 2 unidadés, de un huévo cáda úna.



Alcapárras, patáta hervída, huévos de gallína o codorníz, pimiénta, sal, quéso ralládo. Ménos el huévo, tódo es opcionál.

75 gr de harína
75 gr de sémola
150 gr de águá

Sal y pimiénta al gústo
Acéite pára freír

* * *

Se mézcla el águá, harína, sémola, sal y pimiénta.
Se báte pára que quéde el líquido muy fíno.
Pára que quéde muy fíno, se puéde usár úna
licuadórá, batidóra o colár.

Dejár reposár 30 minútos, volvér a batír.

Calentár la sartén antiadherénte (póco) y comenzár
a Pintár la sartén con el líquido (en horizontál) con
un cepíllo, hásta tenér úna cápa sin agujéros.
Luégo ótra cápa (en verticál) y así hásta que se
obténga el gruésó deseádo. Curiósa manéra de
hacér pan.



Pintando la sartén con la mása líquida



Un gruésu aceptáble

Al póco tiémpo la mása se irá dorándo y al fin se podrá retirár de la paélla teniéndo úna «crépe» muy fína.



El «pan», finísimo lísto

Se póné el huévo en el médio y se háce la empanáda. Se fríe por los dos ládos, el tiémpo dependerá de lo «líquido» que querámos el huévo. Se puéde ponér, atún, alcapárras, quéso o lo que se quiéra, pára rodeár al huévo. Yo probé con atún y rompió el huévo y no se integró muy bién.



El huévo en el céntro. Se puéde rodeár con lo que se quiéra



La «empanáda o brick» listo a cocinár



Friendo el brick



Por los dos lados



Quéda úna delícia y muy vistoso

* * *

Vídeo de cómo hacér ésta empanáda Brick tunecína

<https://www.youtube.com/watch?v=zD7WUSu0zMU>

Vídeo de cómo hacer el pan para esta empanada
Brick tunecina

<https://www.youtube.com/watch?v=QM9vjvWLwHY>

* * *

FIN

Por Emílio Vilaró

Mi blog literario.

<https://cosasdeemilio.wordpress.com>

**Más de ciento cincuenta cuentos, relatos,
ensayos, recetas y novelas en:**

www.evifoto.eu

Comentarios a:

buzon@evifoto.eu



<https://www.facebook.com/emilio.vilarolucia>

Nóta del Autor:

Éste escrito está tildado, o sea: las palabras

llévan la tilde (´), en el sitio en donde está el acénto.

Después de miles de lectúras de óbras así escritas y leídas, podemos asegurár, que su lectúra es la normál, y al leér así, no hay ninguna diferéncia de pronunciaci3n a la habituál.

Si deséa sabér los motivos, ¿cómo se puéde tildár de fórma automática? Y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:

http://www.evilfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm

Modificaci3nes a 1157:

2023-12-19, 2023-12-21, 2023-12-29