



Pasaporte al Fin de Semana: Ensalada Shirazi

COMIDAS DEL MUNDO

Cocinar puede ser una aventura y una forma de descubrir los diferentes sabores del mundo. Cada cultura tiene una forma única de combinar ingredientes y sabores. Compare la comida italiana con la china. En estas dos culturas, se usan aceites, especias y hierbas muy diferentes para crear recetas iguales de sabrosas pero muy distintas entre sí.

Según la cultura, también se emplean distintas herramientas y técnicas en la cocina. Por ejemplo, una máquina para hacer pasta es una herramienta de uso frecuente en la cocina italiana, mientras que el wok se usa con frecuencia para saltear en las culturas asiáticas. En la cultura mexicana, una prensa para tortillas y un molcajete (mortero) son artículos básicos de la cocina para preparar tortillas caseras y guacamole o salsa.

¿Sabía lo Siguiente? Cocina Persa

Persia es una región histórica de Asia Occidental y, en la actualidad, esa región corresponde a Irán. Los alimentos y los ingredientes de uso frecuente en la cocina persa son el pistacho, la almendra, la nuez de Castilla, la granada, el higo, el caqui, el limón y la uva. Las especias de uso frecuente de la cultura de Persia son el azafrán, el jengibre, el cardamomo y la canela.

La Ensalada Shirazi que prepararemos hoy tiene el nombre de la hermosa ciudad Shiraz, conocida por sus encantadores jardines y una rica historia persa. La Ensalada Shirazi es como un pico de gallo de Oriente Medio; y se usa de manera similar para muchos platos tradicionales.

¡Pruebe la receta!

Ensalada Shirazi

<https://www.chefsa.org/wp-content/uploads/2019/11/Shirazi-Salad-Spanish.pdf>

Haga la receta y recuerde compartir la imagen en Facebook o Instagram. Etiquete a @chefsanantonio, ¡y tal vez compartamos su foto!

chefsa.org

@CHEFSanAntonio

