

Anoush Abour y Pastiera napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anoush Abour

Trigo bulgur roto: 500 g

Canela En Polvo: 2 cdas.

Damascos secos: 400 g

Nueces tostadas: 100 g

Agua de Rosas: 1/2 cdita.

Azucar: 250 grs.

Pasas de uva rubias y negras: 400 g

Almendras Tostadas: 100 g

Pastiera napolitana

Leche: 2 L

Azucar: 2 Tazas

Damascos secos: 100 g

Pasas de uva rubias y negras: 100 g

Manteca pomada: 150 grs.

Ricota: 200 grs.

Agua de Rosas: 1/2 cdita.

Yemas: 4 Unidades

Harina: 500 grs.

Azucar impalpable: A gusto

Almibar: A gusto

Preparación de la Receta

Anoush Abour, versión Herminé Kozañlean

- Lave bien el trigo y luego cuélelo.
- En un bowl coloque la mitad del trigo y cúbralo con tres litro de agua tibia, déjelo reposar en un lugar calido durante una noche.
- Pasado el tiempo de reposo vuelque dentro de una olla con la misma agua, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, cocine durante 2 horas y espume a medida que se forme espuma en la superficie, mezcle cada tanto.
- Corte los damascos en tiritas.

- Pique groseramente las nueces previamente tostadas.
- Filetee las almendras tostadas.

Pastiera napolitana, versión Donato

- Cuele el resto de trigo, quite la piel y colóquelo en una *cacerola*, cubra con leche y cocínelo hasta que este tierno.
- En un bowl coloque azúcar, incorpore *manteca* pomada, las yemas y unas gotas de agua de rosas, comience a mezclar con un cornet, luego agregue la *harina* y siga mezclando hasta integrar los ingredientes, aplaste la masa con la mano y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Corte los damascos en tiras.

Armado

- Transcurridas las 2 horas de cocción del trigo agregue el azúcar, 200 gramos de pasas de uva rubias y negras, 200 gramos de damascos y el agua de rosas, una vez incorporados todos los ingredientes mezcle y cocine durante 30 minutos mas, mezcle cada tanto, debe quedar una consistencia cremosa espesa.
- En un bowl prepare una mezcla con frutos secos, coloque el resto de pasas de uva, el resto de damascos, las nueces, almendras y canela en polvo, mezcle y reserve.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con un palo de amasar y luego acomódela sobre un molde, reserve nuevamente en la heladera durante 30 minutos.
- Una vez frío el trigo *cocido* en leche incorpórole la *ricota* y el azúcar, mezcle y agregue las pasas de uva rubias y negras y los damascos, vuelque sobre la base de masa y con la masa restante corte tiras y acomódelas sobre el relleno, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 40 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno.

Presentación

- Sirva en una fuente el Anoush Abour y cúbralo con la mezcla de frutos secos.
- Decore la torta con el *almíbar* y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anoush-abour-y-pastiera-napolitana>