

Cena dorniense sencilla

Cuando se puso el sol, el aire se tornó más fresco, y los niños entraron en el palacio para cenar, pero el príncipe se quedó bajo sus naranjos, contemplando los estanques tranquilos y el mar que se extendía más allá. Un criado le llevó un cuenco de aceitunas con pan, queso y pasta de garbanzos. Comió unos bocados y bebió una copa del vino dulce y fuerte que tanto le gustaba.

Festín de Cuervos



Cena típica Dorniense, compuesta de Hummus, Pan de Pita, aceitunas moradas, y queso Feta.

Acompáñalo todo de un buen vino tipo Oporto o Jerez.

Toma un plato decorativo y llénalo con pan de pita, hummus, aceitunas y queso feta. Para hacer tu feta más interesante, rocíalo con un poco de vinagre balsámico. O bien prueba rellenando tu pan de pita con feta desmenuzado, miel y semillas de sésamo.

Hummus

Ingredientes

- ★ 1-2 dientes de ajo
- ★ 1 bote de garbanzos cocidos, reserva la mitad del líquido
- ★ 4 cucharadas de zumo de limón
- ★ 2 cucharadas de tahini
- ★ 1 cucharadita de sal
- ★ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ★ Pimienta de Alepo (opcional)

En un procesador de alimentos, pica el ajo. Vierte los garbanzos en el procesador, reservando alrededor de una cucharada para adornar. Agrega el zumo de limón, el tahini y la sal. Mezcla hasta que quede cremoso y bien mezclado.

Transfiere la mezcla a un bol de mesa mediano. Haz una marca decorativa en la parte superior, vierte el aceite de oliva y espolvorea con pimienta al gusto. Decora con los garbanzos reservados.

Pan de pita

Para 15-20 panecillos pequeños * Preparación: 10 minutos * Leudado: 1 hora * Horneado: 3-5 minutos cada uno

Ingredientes

- ★ 1/2 taza de agua tibia
- ★ 1 cucharada de miel
- ★ 1 paquete de levadura, aproximadamente 2 y 1/4 cucharaditas
- ★ 3 tazas de harina común, más para amasar
- ★ 1 y 1/4 cucharaditas de sal
- ★ 1 taza de agua tibia
- ★ Aceite de oliva

Disuelve la miel en 1/2 taza de agua tibia (cuidado: si está demasiado caliente puede matar la levadura). Añade la levadura y deja reposar durante 10-15 minutos hasta que se vea burbujeante. En un recipiente grande, combina la harina y la sal. Vierte la mezcla con la levadura en el centro de este recipiente.

Añade la taza adicional de agua tibia y amasa hasta ligar bien toda la mezcla. Pásala a una superficie ligeramente enharinada y amasa durante 5-10 minutos. Cuando la masa quede

elástica y vuelva a su posición original al ser estirada, estará lista para leudar. Engrasa un recipiente grande con aceite de oliva y coloca la masa en él. Cubre suavemente con film transparente o con un paño húmedo y deja que leude en un lugar cálido hasta que doble su tamaño original (aproximadamente 1 hora).

Coloca una bandeja de horno plana en el horno y precaliente a 250°. Desinfla la masa y divídela en 15-20 piezas. Extiende cada pieza en un disco plano. Una vez que el horno esté a la temperatura adecuada, coloca un par de estos discos de masa en la placa de horno caliente. Cierre la puerta del horno y observa cuidadosamente la pita. Debe hincharse en un minuto o dos. Voltea y hornea durante un minuto. Retira del horno y deja enfriar. Repite con toda la masa. ¡y disfrútalas calentitas!

Nota de la cocinera: aunque puede ser toda una tentación desinflar las pitas recién horneada, ¡ten cuidado de no quemarte con el vapor caliente!