



Alojamiento y comidas

Cordero a la moruna

Durante todo el año los habitantes de las kábilas crían y ceban, con sumo cuidado, a uno de sus corderos, cuya matanza ritual tendrá lugar la víspera de Jaid-el-Kabir (La Fiesta Grande), celebración con la que culmina el fin del ayuno impuesto por el Ramadán.

El dueño de la casa o patriarca de la familia se encarga de ejecutar al animal, que será despellejado, destripado, untado con sal gorda, para permanecer colgado toda la noche de uno de los árboles frutales de la huerta familiar, a fin de oreearse completamente.

Llegado el momento se seleccionan las mejores partes (patas,

paletillas, etc...) y se condimentan, añadiendo al guiso todas las variedades de frutos secos de los que se dispone.

El resto de la carne se distribuye a lo largo de todos los días que dura la mencionada fiesta, ya sea en forma de cuscús (cordero cocido con sémola) o Jarira (sopa picante), hecha con garbanzos, verduras, pasta o sémola y cordero.

La cocina marroquí, rica en materias nutritivas y de fácil conservación, se adapta a las necesidades de la vida social y, sobre todo, al deseo de contentar al huésped.

Soqui Xaire

Cordero a la moruna

Ingredientes (para 6 personas):

Las especias que se utilizan para este guiso se llaman Lekama y son conocidas también como especias morunas, si no se puede encontrar esta preparación, utilizar los siguientes condimentos:

1 cucharadita de moka de cada una de las siguientes especias: jengibre, canela, cominos, nuez moscada y 2 cucharaditas de cúrcuma. Todas estas especias en polvo.

1 pierna o paletilla de cordero, de 2 kg.

50 gr. de pasas

50 gr. de ciruelas secas

50 gr. de almendras

1/2 kg. de cebollas

6 clavos de olor, 1 pastilla de caldo de carne, 3 dientes de ajo, un puñado de perejil, sal, 1 vaso de aceite y 1 limón

Preparación:

Partir la carne en trozos regulares y rehogarla en la olla exprés con el aceite.

Añadir las cebollas peladas y cortadas en aros y continuar rehogando.

Clavar en el limón los clavos y meter en la olla, machacar las almendras, los ajos y el perejil con un poco de sal hasta formar una pasta, cubrir de agua el mortero y volcar sobre la carne. Agregar las especias y unir todo removiendo con una cuchara de madera. Agregar la pastilla de caldo troceada, las ciruelas y las pasas sin rabillos. Cerrar la olla exprés, y dejar cocer durante 30 o 40 minutos, según la vejez del animal. Servir con arroz blanco o patatas hervidas.



Cuscús

El cuscús se compra en los supermercados. Para prepararlo, seguir las instrucciones del paquete. Poner a hervir verduras como zanahoria, nabos, calabacín, apio, etc. y en el mismo agua añadir una cucharadita de las especias que utilizan para el cordero. Cuando estén las verduras hervidas (al dente), escurrirlas y poner en el centro de una fuente honda. El cuscús se pone alrededor de las verduras.

Se puede servir con el cordero, también como ensalada (como la ensalada de pasta) o con pollo, preparado de la misma manera que el cordero.