

Receta Fácil Para Jaroset

El jaroset es una mezcla de manzanas, nueces, miel, canela y zumo de uvas, que se come en la noche del Séder, simbolizando la argamasa que el pueblo de Israel usaba para los ladrillos. La palabra ‘jaroset’ viene de la raíz de la palabra en hebreo *jeret*, que significa ‘arcilla’.

Ingredientes

- 1 manzana pelada y troceada.
- ½ taza de nueces. (Machacadas)
- ½ cucharita de canela. (a gusto)
- 1 cucharadita de miel. (a gusto)
- 1 cucharadita de Zumo de uvas. (opcional)

Corta las manzanas en pedacitos como del tamaño de guijarros. El tamaño puede variar según el gusto de la persona. (Pero recuerde que debe recordar la argamasa para los ladrillos) Puede ser a mano o en un procesador de alimentos.

Mezcle todos los ingredientes hasta que tengan una apariencia de “argamasa”. Se puede hacer la mitad de la receta o duplicarla, de acuerdo a la cantidad de personas. Esta receta es para 4 personas.