



Receta de **especias** de **Manisha Gambhir Harkins**  
Página 70



Fotografía: Peter Cassidy

**Dátiles rellenos de queso de ricota**  
con café árabe aromático

---

Durante nuestra estancia en Arabia Saudita, mi marido y yo pudimos degustar los **dátiles rellenos con café aromatizado al cardamomo**. Este último es un símbolo de la hospitalidad árabe, servido muy negro y en pequeñas tazas, aunque con la posibilidad de repetir tantas veces como se quiera. En realidad, beber una sola se considera un insulto!

Servido con elegantes teteras de largos caños, con una vaina de cardamomo insertada en ellos, el chorro de café forma un perfecto arco antes de caer en la taza. Las palmeras datileras indígenas han formado parte importante de la esencia del norte de África y Oriente Medio.

En el árido clima y en el terreno desértico, los pueblos nómadas que llegaban desde el Atlántico hasta el Golfo Pérsico podían verse obligados a depender de ellas como única fuente de alimento. Los dátiles suelen rellenarse de quesos locales, pero la combinación ideal la forman con el **queso ricota ligeramente especiado**.

Busque los mejores **dátiles**, como los **medjool**, y procure rallar la nuez mascada al momento, para disfrutar de esta receta en toda su plenitud.

#### INGREDIENTES

18	Dátiles de primera calidad (como los medjool), sin hueso
100 g	De queso ricota
2	Cucharaditas de azúcar de caña refinado
1	Cucharadita de nuez moscada recién rallada
<b>Café aromático</b>	
4	Cucharadas colmadas de café molido de primera calidad
1 ½	Cucharaditas de semillas de cardamomo, más 4 vainas mazadas
1	Cucharadita de agua de rosas, o de agua de flor de naranjo

Para preparar los dátiles, ponga el queso ricota en un bol pequeño y bátalo bien. Añada el azúcar y la nuez moscada, y mézclelo todo hasta formar una pasta homogénea. Rellene cada uno de los dátiles con un poco del queso especiado y sírvalo en un plato pequeño.

Ponga el café molido y el cardamomo en una cacerola grande, y agregue 1,25 litros de agua hirviendo. Si prefiere que el café quede aún más fuerte, utilice solamente 950 mililitros). Añada el agua de rosas o la de flor de naranjo y caliéntelo hasta que rompa a hervir. Baje el fuego y deje el café durante un minuto. Retire la cacerola del fuego, tápela y déjela reposar durante unos 30 minutos.

Antes de servir, caliente el café a fuego lento, sin dejar que hierva, y páselo a una tetera caliente. Viértalo en tazas pequeñas y sírvalo acompañando a los dátiles.

Azúcar demerara,  
para servir  
(opcional)\*

### **Café aromático**

\* Los árabes toman este café sin azúcar, aunque queda delicioso con una pizca de azúcar de caña. Sírvalo aparte, para que cada comensal elija la opción que prefiera

Receta de **especias** de **Manisha Gambhir Harkins**

Página 70