

COCINA ANDALUSÍ O ÁRABE

El refinamiento de la cocina andalusí, desconocido en Europa, transformó muchas costumbres anquilosadas. Fueron los andalusíes los que crearon la sala de comer o el comedor y el actual orden de servicio de los platos.

Zyryab, árbitro de la elegancia cordobesa y famoso músico venido de Bagdad, propone el orden en el que han de servirse los alimentos en las comidas: "sopas y caldos primero, entradas de carne y aves sazonadas después, y finalmente, postres azucarados, dulces y pasteles de nueces"

RECETAS:☐

- [Mazamorra](#)
- [Ensalada de bacalao y naranjas.](#)
- [Berenjenas rebozadas con miel de caña](#)

- Cordero a la miel con cous- cous de frutos secos

- Torrija empapada en leche.