



Pastelería y dulces árabes

Baklava y frutos secos: una referencia visual para trabajar la pastelería árabe, sus ingredientes y formas de presentación.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Especias de la cocina árabe

Selección de especias aromáticas asociadas a la cocina de Medio Oriente y el Magreb, eje central para comprender sabores, condimentos y combinaciones.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Ingredientes tradicionales

Limas secas y otros ingredientes de despensa aportan aromas intensos y perfiles ácidos característicos de distintas preparaciones de Medio Oriente.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Mercados e ingredientes regionales

Un bazar de especias permite reconocer la diversidad de hierbas, condimentos, frutos y productos presentes en la cultura alimentaria árabe.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Cultura culinaria y especias

La selección y comercialización de especias forma parte de la tradición gastronómica regional y ayuda a comprender el origen de muchos sabores árabes.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Platos principales y arroz especiado

Preparación de pollo con arroz y especias, representativa de la variedad de platos abundantes y aromáticos que integran la cocina árabe.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Mezze, salsas y acompañamientos

Diferentes platos, salsas y acompañamientos servidos para compartir muestran la riqueza de texturas, vegetales, yogures y condimentos de la mesa árabe.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Pan, carnes y servicio de mesa

Pan plano, carnes y vajilla tradicional reflejan la importancia de la presentación, el protocolo y la experiencia de compartir alimentos en la mesa.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels



Bebidas y hospitalidad árabe

Café árabe servido junto a dátiles: una imagen vinculada con las bebidas tradicionales, la hospitalidad y las costumbres alimentarias de la región.

Fotografía de referencia - Fuente: Unsplash



Labneh y preparaciones cremosas

Labneh presentado con aceite y condimentos, ejemplo de las salsas y preparaciones cremosas habituales en la cocina libanesa y de Medio Oriente.

Fotografía de referencia - Fuente: Pexels