

# PESAJ UNA EXPERIENCIA



VIRTUAL **5782**



## LISTA DE COMPRAS Y SUMINISTRO

### SUMINISTROS DE POR PERSONA:

- Jugo de uva o vino kosher para Pesaj
- Tres matzot enteros
- Matzá Tash\***
- 1 cucharadita de rábano picante preparado o molido
- 1 taza de manzanas, peladas y ralladas
- 1/4 taza de nueces picadas, preferiblemente nueces
- 1/2 cucharadita de miel
- 1/4 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de jugo de uva o vino
- 1/2 taza de agua salada
- Perejil: una ramita pequeña por persona
- Un huevo marrón, cocido duro, sin pelar (un huevo blanco se puede hervir en café o té para darle un aspecto marrón)

### SUMINISTROS DE SEDER:

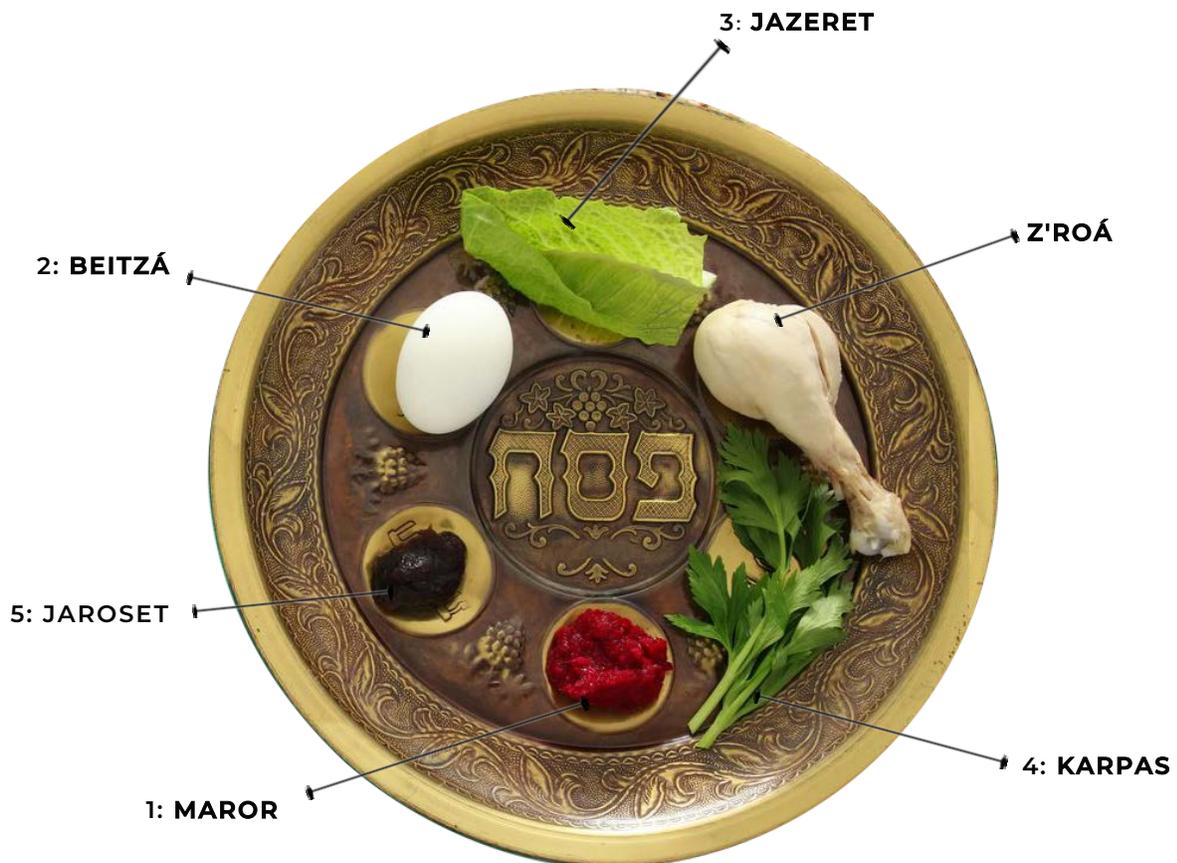
- 2 Velas y sus bases.
- Fósforos
- Tazas o platos pequeños para Keará (*Plato de Seder*)
- 5 Copas para jugo de uva o vino
- Platos para matzot
- Matzot tash\*, Keará (*Plato de Seder*)
- 2 servilletas por cada matzá tash Hagadá (*Guía del Seder*) – OPCIONAL

## \*LA MATZÁ TASH

Coloque tres pedazos de matzot (pan sin levadura) entre los pliegues de una servilleta de tela o servilleta blanca del tamaño de una cena. Coloque otra servilleta del tamaño de una cena encima de los matzot.



## COLOCACIÓN DE PLATO DE SEDER:



1. Una cucharadita de rábano picante preparado o molido
2. Un huevo marrón por mesa, duro (¡no pelar!)  
(un huevo blanco se puede hervir en café o té para darle un aspecto marrón)!!!)
3. Segunda hierba amarga en la Pascua (rábano picante, lechuga romana o apio.)
4. Perejil (una rama por persona)
5. Jaroset: (10-12 porciones aprox)
  - a. 2 kg de manzanas peladas y picadas o ralladas
  - b. 1/2 taza de nueces picadas, preferiblemente pecanas
  - c. 1/2 taza de azúcar
  - d. 1 taza de jugo de uva o vino
  - e. canela y clavo de olor

Hacer hervir todos los ingredientes a fuego medio, y esperar a hacer una reducción. Mover eventualmente hasta la reducción hasta llegar a la textura deseada. Finalmente, servir y echarle las nueces picadas.

\*La pierna de cordero es opcional.



## EJEMPLOS DE MENÚ DE PESAJ

Visita  
[beyeshua.com/recetas-para-pesaj/](http://beyeshua.com/recetas-para-pesaj/)  
para recetas

**Entrada:** Sopa de Bola de Matzá

**Fondo:** Brisket  
Zanahorias Tzimmes  
Fideos de huevo

Pronto más recetas

