

SPANYOL GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS SPANISH GASTRONOMY AND COOKING COURSE

TAPAS BÉBI TINTAHALLAL (CHIPIRONES)

10 személyre

Hozzávalók:

1kg bék tintahal
 250 g liszt
 10 g finom tengeri só
 1 g őrölt fehérbors
 1 l sütéshez való olaj
 20 g petrezselyem
 200 g friss citrom

Folyó víz alatt jól mossa meg a tintahalat, jól csepegtesse le, a maradék vizet itassa fel papirkendővel.

Tegye egy tálba a tintahalat, adja hozzá a többi összetevőt a recept szerint és keverje el egyenletesen. Egy leragadásmentes serpenyőben süsse meg a tintahalat. A sütési idő néhány perc: túl sokáig sütve a tintahal gumiszerűvé válik.

Tálaláskor a tintahalat szórja meg aprított petrezselyemmel és minden adaghoz szervírozzon egy cikkely citromot.

TAPAS WITH BABY SQUID (CHIPIRONES)

10 serve

Ingredients:

1,000 g Squid Baby
 250 g Flour - Plain
 10 g Salt Sea Fine maldon
 1 g Pepper - White (Ground)
 1,000 g Oil - Deep Fryer
 20 g Parsley - Italian
 200 g Fruit - Lemon Fresh

Wash the squid well under cold running water, then drain and pat dry with paper towels. Place the squid in a bowl and add the remaining ingredients. Toss until well coated

Fry the squid in a non stick frying pan. Cook for only a few minutes: if overcooked, the squid will become rubbery

To serve: sprinkle the squid with parsley and add lemon wedges to each serving for squeezing over.



TAPAS – SÜLT BURGONYA FŰSZERES PARADICSOMSZÓSSZAL (PATAS BRAVAS)

16 személyre

Hozzávalók:

800 g burgonya
 80 ml extraszűz olívaolaj a sütéshez
 100 g vöröshagyma
 25 ml extraszűz olívaolaj
 1 g piros paprika
 800 g paradicsom
 5 g Jalapeno chili
 200 ml száraz vörösbor
 30 g cukor
 1 g cayenne bors
 1 g paprika por
 1g só és bors

Melegítse elő a sütőt 200 fokra. Az olaj felét öntse a sütőlapra és helyezze a sütőbe hogy jól átmelegedjen.

Hámozza meg a burgonyát és kockázza fel nagy darabokra. Óvatosan tegye a sütőlapra a felforrósított olajra (vigyázzon mert az olaj fröcsöghet).

Locsolja meg a maradék olajjal majd tolja a sütőbe. Süsse a burgonyát amíg a közepe megpuhul, a külseje pedig ropogós lesz. A sütési idő kb 30-45 perc.

A burgonyát forgassa 10 percenként az egyenletes sülés érdekében.

Amíg a burgonya sül, készítse el a paradicsomszószt. Vágja apróra a vöröshagymát és párolja meg kevés olívaolajon. Adja hozzá a fokhagymát és 5 perc után a feldarabolt paprikákat (ha nem szereti nagyon csipősen, a csilipaprika magját ne tegye az ételbe),

TAPAS – FRIED POTATOES WITH SPICY TOMATO SAUCE (PATAS BRAVAS)

16 serve

Ingredients:

800 g Potato - Local
 80 ml Oil - Olive Extra Virgin for roasting
 100 g Onion - Brown
 25 ml Oil - Olive Extra Virgin
 1 g Capsicum - Red
 800 g Tomato - Local
 5 g Chilli - Jalapeno
 200 ml Wine Red Dry
 30 g Sugar - Caster
 1 g Cayenne Pepper,
 1 g Paprika Powder
 1 g Salt and Pepper

Heat the oven to 400 degrees. Put half the olive oil on a roasting pan and place in the oven to let the oil heat through

Peel the potatoes and chop into large chunks, about one inch square. When the oven is hot, remove the baking tray and add the potatoes (be careful for oil spitting).

Cover with the remaining oil and return the potatoes to the oven.

Roast the potatoes until they are soft in the middle and slightly crispy on the outside. This takes between 30 and 45 minutes.

You should turn the potatoes every ten minutes or so to make sure that they cook evenly.

Tel.: 341-7001
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
 1076 BUDAPEST,
 HUNYADI TÉR 7.
 2006. MÁRCIUS 9.

fűszerezze és párolja amíg a paprika megpuhul. Adja hozzá a paradicsomot a vörösborral, majd főzze lassú tűzön további 15 percig, ezalatt a szósz besűrűsödik. Izesítse a cukorral, sóval és borssal.

Tálaláskor helyezze tányérra a leszűrt burgonyát, a szószot pedig oszlassa el a halom közepén úgy, hogy ne fedjen be minden egyes burgonyát.

TAPAS – GOMBAFEJEK FOKHAGYMÁS FÚSZERSZÓSZBAN (CHAMPINONES AL AJILLO)
8 személyre

Hozzávalók:
5 evőkanál extraszűz olívaolaj
5 gerezd fokhagyma
450 g friss, fiatal gombafej
fél chilipaprika kimagozva
1 dl száraz sherry
só
2 evőkanál friss petrezselyem

Egy serpenyőben forrósítsa fel az olajat közepes lángon és adja hozzá a fokhagymát. Amikor barnulni kezd, tegye bele az összes gombafejet. Keverje össze és párolja puhára. Adja hozzá a paprikát, öntse fel a sherryvel és forralja egy percig. Finoman sózza meg, majd tálaláskor szórja meg aprított petrezselyemmel. A chilipaprikát tálalás előtt távolítsa el.

ALIOLI

Eredeti recept (kizárólag fokhagymából és olívaolajból áll sóval ízesítve)

Hozzávalók:
3 nagy fokhagymagerezd felaprítva
1/4- 1/2 ek. só
1/2- 1 pohár (125- 250ml) olívaolaj
Citromlé az ízesítéshez



Zúzza össze a fokhagymát sóval mozsárban egy fa törővel és keverje egyenletesre. Cseppenként adagolja hozzá az olívaolajat kezdetben, majd vékony sugárban öntve folyamatos keverés mellett, amíg egyenletes állagú nem lesz a keverék.

Tipp: A modern változat már tojássárgát is tartalmaz.

SALBITXADA

(pikáns mandulás- paradicsomos szósz)

Hozzávalók:
2 ek piritott mandula
2 bixto paprika (helyettesíthető chilivel)
6 gerezd fokhagyma
2 érett paradicsom héj nélkül, felkockázva
1 ek aprított petrezselyem
1 ek vörösborecet
1/2 pohár (125 ml) olívaolaj
só és bors

Egy felforrósított serpenyőben pirítsa meg a mandulát, majd törje egy mozsárban durvára. A paprikákat magozza ki egy vékony, éles késsel, húsát pedig aprítsa fel. Hámozza meg a fokhagymát és vágja apróra.

Meanwhile, make the bravas salsa: Chop the onion finely and cook gently in the oil. Add the garlic. Once the onion is soft (5 minutes), Add in the tomato, chop both peppers and add to the onion. (leave the chilli pepper seeds out if you don't want the sauce to be too spicy).

Add the spices to the onion and pepper and let the whole lot cook very gently until the pepper is softened.

TAPAS – MUSHROOMS IN GARLIC SAUCE (CHAMPINONES AL AJILLO) WITH FINE HERBS
8 serve

Ingredients:
5 tablespoons olive oil
5 garlic Cloves, peeled
450g (1 pound) fresh button mushrooms, cleaned
1/2 dried chili pepper, seeds removed
1 dl (1/2 cup, 4 ounces) dry sherry
Salt
2 tablespoons fresh parsley, chopped

Heat oil in skillet over medium heat and add garlic. When garlic begins to brown, add mushrooms all at once. Stir and cook until almost done. Add red pepper and dry sherry. Bring to boil for one minute. Lightly salt. Sprinkle with chopped parsley and serve. (The pepper is not meant to be eaten)

ALIOLI

Original version (consisting exclusively of garlic and olive oil + a pinch of salt)

Ingredients:
3 large cloves of garlic, coarsely chopped
1/4- 1/2 tsp salt
1/2- 1 cup (125- 250ml) olive oil
Lemon juice to taste

Pound the garlic and salt to an even consistency, using a mortar and pestle. Then add the olive oil drop by drop at first, increasing to a thin stream and stirring constantly until a thick paste is formed.

Tipp: Modern imitation includes egg yolk.

SALBITXADA

(piquant almond and tomato sauce)

Ingredients:
2 tsp blanched almonds
2 bixto peppers (alternatively chilli)
6 gloves of garlic
2 ripe tomatoes, skinned and diced
1 tsp chopped parsley
1 tsp red wine vinegar
1/2 cup (125 ml) olive oil
salt and pepper

Heat a dry skillet and roast the almonds. Then crush them coarsely using a mortar and pestle. Slit open the peppers with a small, sharp knife, de-seed them and chop the flesh coarsely. Peel the garlic and chop same way.

A mandulát, a fokhagymát és a paprikát törje össze a mozsárban majd öntse át egy nagyobb tálba. Adja hozzá a paradicsomot, petrezselymet és ecetet. Állandó keverés mellett vékony sugárban óvatosan adja hozzá az olívaolajat. Egy habverővel keverje addig amíg eléri a kívánt krémes állagot. Ízesítse sóval és borssal.

Tipp: A salbitxada szósz régi hagyomány szerint friss, grillezett zöldhagymával fogyasztják.

AJO BLANCO

(Hideg mandulás fokhagymaleves)

Hozzávalók:

2 szelet pirított fehér kenyér
 1 pohár (150 g) mandula
 3 gerezd fokhagyma
 1/2- 1 ek só
 8 ek olívaolaj
 2-3 ek sherry ecet
 250 g fehér, mag nélküli szőlő



Áztassa a kenyeret vízbe néhány percre. Zúzza össze a mandulát a a fokhagymával és a lecsepegtetett kenyérral. Fokozatosan adja hozzá az olívaolajat és az ecetet. Szükség esetén öntsön hozzá még vizet hogy a leves elérje a kívánt állagot. Ízesítse a levest sóval és ecettel. Tálalás előtt szűrje át finom szűrőn. A tányért szőlővel díszítse.

CSIRKÉS PAELLA CHORIZOVAL

8- 12 személyre

Hozzávalók:

4 evőkanál olívaolaj
 50 dkg kicsontozott, bőr nélküli csirkecomb félbe vágva
 25 dkg Chorizo kolbász
 1 közepes hagyma felaprítva
 1 közepes piroshúsú paprika feldarabolva
 4 gerezd fokhagyma felaprítva
 3 csésze kerek szemű (Arborio) rizs
 2 közepes articsóka meghámozva, felnegyedelve, feje eltávolítva (ha friss nem áll rendelkezésre, konzervvel is helyettesíthető)
 25 dkg zöldborsó
 1 közepes paradicsom meghámozva
 2 teáskanál só
 1 teáskanál sáfrány
 1/2 teáskanál frissen őrölt bors
 9 csésze csirke húslé*
 1 cikkelyekre vágott citrom
 2 szál zöldhagyma

1. Egy paella serpenyőben vagy ahhoz hasonló méretű serpenyőben hevítsen 2 evőkanál olívaolajat. Tegye be a csirkecombokat és közepesen erős lángon 2-2 percig pirítsa mindkét oldalon, majd vegye ki a serpenyőből és tegye félre.

2. Ezután süsse a felkarikázott chorizo kolbászt kb. 2 percig, vegye ki és a serpenyőt papírkendővel törölje ki.

3. Vegye közepesre a lángot, öntsön 2 evőkanál olajat a serpenyőbe majd párolja meg benne a hagymát. Adja hozzá a paprikát és a fokhagymát, süsse puhára.



1. Heat 2 tablespoons oil in paella pan or large skillet over medium-high heat until hot. Add chicken thighs; brown about 2 minutes on each side. Remove from pan.

2. Add chorizo; sauté about 2 minutes or done. Remove from pan. Wipe pan with paper towels.

Pound the almonds, garlic and peppers to a paste in the mortar and then transfer to a slightly larger bowl. Add the tomatoes, parsley, and vinegar.

Then pour the olive oil gradually in a thin steam, working the ingredients to a thick, even sauce using a balloon whisk. Season with salt and pepper.

Tip: Salbitxada is the accompaniment to calcotada, grilled fresh green onion.

AJO BLANCO

(Cold garlic and almond soup)

Ingredients:

2 slices of toasted white bread
 1 cup (150 g) shelled almonds
 3 cloves of garlic peeled
 1/2- 1 tsp salt
 8 tsp olive oil
 2-3 tsp sherry vinegar
 9 oz (250 g) white, seedless grape

Soak the white bread in some water for a few minutes. Puree the almonds with the garlic, some salt and the drained bread in a blender. Gradually add the oil and finally the vinegar. Add some more water depending on the required consistency. Season the soup with salt and vinegar and pass through a fine sieve. Pour into soup plates and garnish with the grapes.

CHICKEN PAELLA WITH CHORIZO

8 to 12 servings

Ingredients:

4 tablespoons olive oil
 1 lb. boneless, skinless chicken thighs, halved
 1/2 lb. Chorizo sausage
 1 medium onion, chopped
 1 medium red bell pepper, chopped
 4 garlic cloves, chopped
 3 cups short-grain (Arborio) rice
 2 medium artichokes, trimmed, quartered and choke removed (can substitute canned if fresh not available)
 1/2 lb. green peas
 1 medium tomato, halved, grated
 2 teaspoons salt
 1 teaspoon saffron
 1/2 teaspoon freshly ground pepper
 9 cups chicken broth*
 1 lemon, cut into thin wedges
 2 sprigs green onion

3. Reduce heat to medium; add remaining 2 tablespoons oil to pan. Add onion; sauté until softened. Add bell pepper and garlic; sauté until softened

4. Végül adja a serpenyőbe a rizst, pirítsa 1 percig állandó keverés mellett. Tegye vissza a csirkecombokat, keverje hozzá az articsókát, zöldborsót, paradicsomot, sót, sáfrányt, borsot chorizot és öntse fel a csirke húslével. Forralja fel, majd a lángot mérsékelve párolja 15 percig.

*Ha a csirke húslét külön felmelegítjük, az ételhez való adagolásakor könnyebben felforralhatjuk azt.



4. Add rice; sauté 1 minute, stirring constantly. Return chicken thighs to pan. Stir in artichokes, green beans, tomato, salt, saffron, pepper, chorizo and chicken broth. Bring to a boil. Reduce heat; simmer 15 minutes.

*If chicken broth is heated separately, the mixture will boil much faster.

ARROZ NEGRO (FEKETE RIZS)

Hozzávalók:

1kg kis méretű friss (vagy mélyhűtött) tintahal
Só
1/2 pohár (125 ml) olívaolaj
1 piros kaliforniai paprika feldarabolva
1 gerezd fokhagyma felaprítva
2 érett paradicsom meghámozva, feldarabolva
1 citrom leve
2 ek apróra vágott petrezselyem
2 pohár (400 g) kerek szemű rizs
1/2 pohár (125 ml) fehérbor
Tintahal tinta
Bors

Tisztítsa meg a tintahalat és főzze 10 percig sós vízben.

Forrósítsa fel 2 ek olajat egy serpenyőben, majd alacsony lángon párolja meg a felaprított paprikát. A paprikát olajjal, fokhagymával, paradicsommal, citromlével és petrezselyemmel turmixolja össze.

A maradék olajat forrósítsa fel a serpenyőben, öntse bele a turmixolt keveréket és adja hozzá a rizst. Öntsön fel 3 pohár (750ml) vízzel és forralja fel.

Közben a tintát keverje el a fehérborral és öntse a rizsre, majd adja az ételhez a tintahalat. Fűszerezze sóval és borssal. 15-20 perc főzési idő után tálalja alioli- val.

ARROZ NEGRO (BLACK RICE)

Ingredients:

2 1/4 lbs (1 kg) small fresh squid
Salt
1/2 cup (125 ml) olive oil
1 large red bell pepper sliced
1 clove of garlic diced
2 ripe tomatoes skinned and diced
Juice of 1 lemon
2 tsp chopped parsley
2 cups (400 g) round- grain rice
1/2 cup (125 ml) white wine
Ink
Pepper

Clean the squid and boil in salted water for 10 minutes.

Heat 2 tsp oil in a pan and fry the bell pepper on a gentle heat. Dice the pepper together with the oil, garlic, tomatoes, lemon juice and parsley in a food processor.



Heat the remaining oil in a pan, stir in the pepper mixture and then stir the rice in. Pour on 3 cups (750ml) water and bring it to a boil.

Meanwhile mix the ink with the white wine and pour it onto the rice. Then mix in the squid. Season

with salt and pepper and cook for 15- 20 minutes. Serve with alioli.

TRUCHAS DE NAVIDAD

(Édesburgonyával töltött pite, farsangi édesség a Kanári- szigetekről)

Hozzávalók:

A tésztához -
500g liszt
1/2 pohár (125g) zsír
1 tojássárga
1 ek cukor
egy csipet só
1 pohár (250ml) fehérbor
A töltelékhez -
500g édesburgonya
3/4 pohár 75g darált mandula
1/8 ek őrölt fahéj
2 ek cukor
1/2 citrom héja reszelve
1/8 ek őrölt ánizs

TRUCHAS DE NAVIDAD

(Pies with sweet potatoe filling, a dessert from the Canary Islands)

Ingredients:

For the pastry -
1lb (500g) flour
1/2 cup (125g) lard
1 egg yolk
1 tsp sugar
A pinch of salt
1 cup (250ml) white wine
For the filling -
1 lb (500g) sweet potatoes
3/4 cup 75g ground almonds
1/8 tsp cinnamon
2 tsp sugar
rind of 1/2 lemon, grated
1/8 tsp ground aniseed

*liszt a munkapadhoz
 tojás a tészta megkenéséhez
 olaj a sütéshez*

Gyúrja össze a lisztet a zsírral, a tojássárgával cukorral, sóval és a fehérborral annyi vizet hozzáadva hogy a tészta megfelelően lágy legyen. Gyúrja labdába és tegye 1 órára a hűtőszekrénybe.

A töltelék elkészítéséhez főzze meg a burgonyát. Ha elkészült szűrje le és hagyja pár percig hűlni, majd burgonyanyomón préselje át. Keverje össze a hozzávalókat.

A tésztát a lisztezett munkalapon nyújtsa vékonyra és egy pohár segítségével vágjon ki köröket belőle. Minden körre helyezzen 1 kanálnyi tölteléket, hajtsa félbe gondosan, hogy a tölteléket a tészta mindenhol befedje. A széleket kenje be tojással, majd egy villa segítségével jól nyomkodja le.

Forrósítsa fel a sütéshez az olajat egy serpenyőben vagy fritőzben (175 °C), majd süsse a pitéket aranybarnára. Az olajból kivéve papírtörlőre helyezve itassa fel a felesleges olajat, majd cukorral megszórva tálalja.

*Flour for the work surface
 Egg for the glazing
 Oil for frying*

Knead the flour, lard, egg yolk, sugar, salt, and wine together, adding enough water to make a smooth dough. Roll into a ball, cover and rest for 1 hour in the refrigerator.

To make the filling, peel and boil the sweet potatoes; then drain off the water and leave to cool for a few minutes. Press through a potatoe ricer and mix with the remaining ingredients. Roll the dough out thinly on a floured surface and stamp out rounds using a glass. Place 1 tsp of filling in the centre of each and fold the pastry rounds in half, making sure the filling is covered. Brush the edges with egg and seal them using a fork to push down the dough.

Heat the oil in a pan or deep- frier (175 °C) and fry the truchas in batches until they are a nice golden brown. Remove the truchas with a slotted spoon and leave to drain for a while on paper towels. Sprinkle with sugar before serving.



Tel.: 341-7001
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
 1076 BUDAPEST,
 HUNYADI TÉR 7.
 2006. MÁRCIUS 9.



pcuisine
www.jp cuisine.com
 Professional gourmet chef service.
 At home, at the office, anywhere.

James McClure
 +36-70 382-1281
cook@jpcuisine.com

Cocktail receptions
 Private served lunches
 and dinners.
 At home cooking demonstrations
 Catered events