

MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

SOPA DE FRIJOL

4 személyre

Hozzávalók:

40 dkg Frijoles Charros alap (lásd a következő receptet)
10 dkg paradicsom kockára vágva
0,5 liter húsleves
0,5 dl tejföl

1. Összekeverjük a a Frijoles Charros keveréket a paradicsom kockákkal és a húslevessel.
2. Kb. 10 percig főzzük.
3. Tejföllel díszítve tálaljuk.



NACHOS CON FRIJOLES CHARROS

4 személyre

Hozzávalók:

40 dkg "La Costeña" sült fekete bab konzerv
16 dkg szalonna (apró kockákra vágva)
16 dkg hagyma (apróra vágva)
4 dkg fokhagyma (apróra vágva)
40 ml növényi olaj
6 dkg Chile Chipotle Adobo paprika
16 dkg paradicsom (szeletelve)
10 g "Nuevo Progreso" Chorizo Mix Fűszerkeverék
1,6 dl tej

800 g "Nuevo Progreso" Tortilla Chips

Elkészítés:

1. Olajon megpírtjuk a hagymát, fokhagymát és a szalonnát.
2. A sült fekete bab felét tejjel mixeljük.
3. Hozzáadjuk a felszeletelt Chile Chipotle Adobo "La Costeña"-t, az mixelt fekete babot és a maradék egész sült babot.
4. Végül hozzáadjuk a felszeletelt paradicsomot és a Chorizo Mix fűszerkeveréket. Szükség esetén a maradék tejjel hígítjuk.
5. Mindezt jól összekeverve, forrón tálaljuk.



BURRITO "METEPEC"

4 személyre

Hozzávalók:

4 db "Nuevo Progreso" Tortilla 10" Burrito
16 dkg "Nuevo Progreso" Pinto Bab Krém
12 dkg jégсалáta (szeletelt)
16 dkg Eidami sajt
40 dkg csirkehús
12 g "Nuevo Progreso" Chorizo mix
8 ml olaj
2 dl tejföl
4 dkg "La Costeña" Nacho szeletelt Jalapeno paprika
20 dkg "Receptura Nuevo Progreso" Salsa Chipotle
1 "La Costeña" Nopales (kaktusz szeletek)

SALSA de CHIPOTLE "CHILAM"
20 g "San Marcos" Chile Chipotle Adobo
60 g narancs (narancslé)
1,2 dl tejföl
2 g Vegeta



A hús elkészítése:

1. Olajon vagy kontakt grillen megpirítjuk a húst és hozzáadjuk a Chorizo mix fűszerkeveréket.
2. A kész húst csíkokra vágjuk.

A Burrito elkészítése:

1. Serpenyőben vagy sütőben megmelegítjük a tortillákat.
2. A tortilla közepét megkenjük Pinto Bab krémmel.
3. A Pinto Bab krémre szeletelt jégsalátát teszünk, nopalest, majd erre helyezük a hússzeleteket.
4. A hútra Eidami sajtot teszünk.
5. A tortillát buritto alakban csomagoljuk hogy minden benne maradjon.
6. A meleg burritost félbe vágjuk, egy nagy tányérra rendezzük a feleket csillag alakban.
7. A burritost leöntjük tejföllel és Salsa Chipotléval.
8. A Burritost szeletelt Jalapeno paprikával díszítve tálaljuk.

FAJITAS "TORO GRANDE"

4 személyre

Hozzávalók:

- 40 dkg marhabélszín (csíkokra vágva)
- 20 dkg zöld kaliforniai paprika (csíkokra vágva)
- 20 dkg piros kaliforniai paprika (csíkokra vágva)
- 20 dkg hagyma (karikára vágva)
- 8 g "Nuevo Progreso" Fajita Fűszer
- 120 ml limelé
- 20 ml növényi olaj

- 16 dkg "La Costena" Salsa Mexicana
- 12 dkg "Nuevo Progreso" Guacamole
- 12 db "Nuevo Progreso" Fajita Tortilla 6"

Elkészítés:

1. Serpenyőben felhevítjük az olajat.
2. Rátesszük a csíkokra vágott húsdarabokat, megfűszerezük 2 g Fajita Fűszerrel és leöntjük citromlével.
3. A húst megfordítjuk (csak egyszer), és azonnal rárakjuk a karikára vágott hagymát, a felcsikozott paprikát és a maradék Fajita fűszert.
4. Eközben a tűzön felhevítjük a fajita serpenyőt (ne legyen túl forró), és megmelegítjük a tortilla lapokat.
5. A megmelegített tortillákat Tortillero-ban tálaljuk.



MOLE POBLANO

4 személyre

Hozzávalók:

- 1 csirke vagy pulyka
- 2-3 ek növényi olaj
- 3 chile chipotle adobados
- 4 paradicsom
- 200 g szezám-mag
- 1 hosszúkás fehérkenyér (bagett)
- 3 tortilla
- 2 ek ecet
- 2 Mole Poblano szósz

1. Mossuk meg a húst, majd papírtörlővel itassuk le róla a nedvességet. Daraboljuk fel és kevés olajon pirítsuk meg.
2. A passzírozott paradicsomot és chili chipotle adobadost adjuk a húshoz, és főzzük puhára.
3. Pirítsuk meg a szezám-magot, majd ezt követően a szeletekre vágott kenyeret és egyenként a tortilla lapokat.
4. A mole poblano szószot adjuk a paradicsomos húshoz és alaposan keverjük el és forraljuk össze.
5. A tűzről levélve ízesítjük ecettel, a tetejét pedig szórjuk meg szezám-maggal. Tortillával és kenyérral tálaljuk.



BUNUELOS "GARCÍA"

4 személyre

Hozzávalók:

4 db "Nuevo Progreso" Búza Tortilla 8" Taco
20 ml olaj
24 dkg vanília fagylalt
2 dkg porcukor
1,2 dl csokiöntet

Elkészítés:

1. Fritőzben vagy mély serpenyőben, bő olajban megpirítjuk a 3 egyenlő részre vágott búza tortillát. Hagyjuk kihűlni és a két szélsőt széttördeljük.
2. A legnagyobb búza tortilla darabot a desszertes tányérra helyezzük.
3. A tányérra kanalazunk 3 gombóc vanília fagylaltot.
4. A fagylaltba beleszurkodjuk az összetört széleket.
5. Csokiöntettel és porcukorral díszítjük, friss gyümölcsdarabokkal gazdagítjuk.



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

CULINARIS – ÍZ AKADEÉMIA
1076 BUDAPEST,
HUNYADI TÉR 7.
2006. MÁJUS 18.