

MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

GUACAMOLE

10 érett avokádó, magozva, megpucolva
 1 nagyobb fehérgyagyma, apróra vágva
 3 gerezd fokhagyma, összezúzva
 2 paradicsom, felkockázva
 5 jalapeno, apróra vágva
 100 g korianderzöld, apróra vágva
 100 ml frissen facsart limelé
 1 ek. só



10 ripe medium avocados, seeded and peeled
 1 large onion, chopped
 3 garlic cloves, crushed
 2 tomatoes, diced
 5 jalapeno, diced
 1 cup fresh cilantro, finely chopped
 1/2 cup fresh lime juice
 1 tablespoon salt

Egy nagy keverőtálban összetörjük az avokádót, de nem pépesítjük le teljesen. Hozzáadjuk a többi alapanyagot, és leturmixoljuk. Tortilla chips-szel tálaljuk.

In a large mixing bowl, coarsely mash avocados, leaving some chunks. Add remaining ingredients and mix to blend. Serve with tortilla chips.

TORTILLA LEVES

(4 személyre)

6 kukorica tortilla
 50 ml szőlőmag-, vagy mogyoróolaj
 1 kisebb fehérgyagyma, apróra vágva
 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
 1 közepes jalapeno paprika, magozva, apróra vágva
 1 l csirke alaplé
 1 doboz kockázott konzerv paradicsom
 1/2 tk. kóser só
 400g csirkemell, főzve, kockázva
 1 közepes, érett avokádó
 100 g vörös Cheddar
 zöldkoriander, apróra vágva
 1 lime, negyedekre vágva



6 corn tortillas
 1/4 cup grapeseed oil, peanut oil, other high smoke-point oil
 1 small onion, chopped (1/2 cup)
 2 cloves garlic, finely chopped
 1 medium jalapeño chile, seeded, veins removed, chopped
 4 cups chicken broth
 1 can (14.5 oz) diced tomatoes
 1/2 teaspoon coarse salt
 1 1/2 cups shredded cooked chicken breasts
 1 ripe medium avocado
 1/2 cup shredded Cheddar
 Chopped fresh cilantro
 1 lime, cut into wedges

Ha friss tortillából dolgozunk, tegyük egy tepsibe és 10-15 perc alatt 200 fokon szárítsuk ki őket. Ezután vágjuk őket kétszer félbe, majd vagdassuk őket metélt szerű csíkokra. Egy mélyebb serpenyőben süssük őket forró olajban, míg aranybarnává és ropogóssá nem válnak. Ha kész, kivesszük a serpenyőből, s egy papírtörülőkendő segítségével lécsatjuk róluk a felesleges olajat, majd félretesszük. Az olajat újraforraljuk, s lepírtjük rajta a hagymát. Hozzáadjuk a fokhagymát, a chilit, és 2-3 percig tovább pírítjuk. Felöntjük az alaplével, hozzáadjuk a paradicsomot és a söt. Csökkentsük a hőfokot, s főzzük további 15 percen át, majd adjuk hozzá a csirkét. Tálalás előtt pucoljuk meg, és magozzuk ki az avokádót, majd vágjuk fel. Tegyük a tortillából mindegyik tálkába, és tálaljuk rá a levest. A tetejére egy-egy gerezd avokádó kerül, illetve reszelt sajt. A maradék tortilla chips-szel és lime-mal tálaljuk.

If you are starting with relatively fresh tortillas, put them on a baking sheet and put them in the oven at 200°F for 10-15 minutes to dry them out a bit. Cut tortillas in half; cut halves into 1/4-inch strips. In 3-quart saucepan, heat oil over medium-high heat. Fry strips in oil, 1/3 at a time, until light brown and crisp. Remove from pan; drain on paper towels. Reserve. Heat oil remaining in saucepan over medium-high heat. Cook onion in oil 2 minutes, stirring frequently. Add garlic and chile; cook 2 to 3 minutes, stirring frequently, until vegetables are crisp-tender. Stir in broth, tomatoes and salt. Heat to boiling. Reduce heat; cover and simmer 15 minutes. Add chicken; heat until hot. To serve, peel and pit the avocado. Cut into 1-inch slices. Divide half of tortilla strips among 4 individual serving bowls; ladle in soup. Top with avocado and cheese; garnish with remaining tortilla strips and cilantro. Serve with lime wedges.



www.jpcuisine.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

Tel.: 345-0779
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
 www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2008. MÁJUS 6., 7.

CSIRKÉS TAMALE

(6 személyre)

900 g masa harina
1200 ml csirkealaplé
250 ml kukoricaolaj
2 ek. só
1 ek. sütőpor
600 g csirkemell
2 doboz salsa verde
1 csomag kukorica háncs
szárított Hoja Santa levelek



A kukoricaháncsot beáztatjuk langyos vízbe, hogy felpuhuljon. Botmixer segítségével keverjük át a masa harisát, az olajat, a sőt, a sütőport, és az alaplevet. A csirkét vágjuk nagyobb szeletekre, és pácoljuk be a salsa verde-be. Minden kukoricaháncsot megkenünk a masa harisa-s keverékkel, s teszünk a marinált csirkéből a közepére. A közepe felé hajtsuk be úgy a kukoricaháncsot, hogy kis batyukat kapjunk. Szórjuk meg szezámaggal a tetejét. Tegyük be a kész tamale-kat a gőzsütőbe, és süssük 35-40 percen keresztül. 20 percenként ellenőrizzük. A tamale-k akkor főttek készre, ha a háncs könnyen lehúzható az oldalukról.

ALBONDIGAS CON CHIPOTLE (HÚSGOLYÓK CHIPOTLE PAPRIKA SZÓSZBAN) MEXIKÓI RIZZSEL

(4 személyre)

6 érett paradicsom, félbe vágva
500 g darált marhahús
4 ek. zsemlemorzsza
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 gerezd fokhagyma
3 tojás
2 1/4 tk. őrölt kömény
tengerisó
bors
4 db marinált chipotle paprika
250 ml csirke alaplé
1 ek. szárított mexikói oregano
2 ek. növényi olaj
A rizshez:
1 fej fehérgyömb, apróra vágva
1 zöld californiai paprika, felkockázva
1 nagyobb gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 tk. repceolaj
150g rizs
1 doboz kockázott konzerv paradicsom
1 tk. chilipor
1/4 tk. őrölt kömény
1/2 tk. só
5 dl marha alaplé



A paradicsomokat grillezzük, vagy süssük őket magas hőfokon, kb. 3-3 percig oldalanként. Hagyjuk őket kihűlni, majd távolítsuk el a héjukat. Keverjük össze a húst, a morzsát, a felaprózott fokhagymát, a tojást, a köményt, a sőt és a borsot. Fedjük le fóliával, és tegyük be a hűtőbe. Egy botmixer segítségével turmixoljuk le a paradicsomokat, a chipotle paprikát, az alaplevet, a fokhagyma gerezdeket, római köményt és oregánót. Forraljuk olajat egy serpenyőben, öntsük rá a paradicsomos szószt, ízlés szerint fűszerezünk, s hagyjuk felforrni. Ezalatt gyúrjunk közepes méretű golyókat a

CHICKEN TAMALES

(serves 6)

6 cups Maseca Corn Masa Mix for Tamales
6 cups Chicken broth
1 cup corn oil
2 tsp salt
1 tsp baking powder
600 g chicken breasts
2 cans salsa verde
1 bag corn husks
dried Hoja Santa leaves

Soak the corn husks in warm water until soft. Blend with an electric mixer Maseca corn masa mix for tamales, corn oil, salt, baking powder and the chicken broth to obtain a consistent mixture. Shred the chicken and marinate in the green salsa. Spread masa evenly over corn husks, and spread a spoonful of marinated chicken on top of the masa. Fold the sides of the corn husk to center over the masa so that they overlap to make along package. Fold the empty part of the husk under so that it rest against the side of the tamale with a seam. Place the tamales in a steamer and cook tamales for 35-40 minutes. Check every 20 minutes. The tamales are cooked when they separate easily from the corn husk.

ALBONDIGAS CON CHIPOTLE (MEATBALLS IN CHIPOTLE SAUCE) WITH MEXICAN RICE

(serves 4)

6 fresh, ripe tomatoes, halved
1 pound ground beef
4 tablespoons bread crumbs
2 cloves garlic, chopped
2 whole cloves garlic
3 eggs
2 1/4 teaspoons ground cumin
Sea salt, to taste
Freshly-ground black pepper, to taste
4 chipotle chiles in adobo
1 cup chicken stock
1 tablespoon dried Mexican oregano
2 tablespoons vegetable oil
For the rice:
1/2 cup chopped onion
1/4 cup chopped green bell pepper
1 large clove garlic, minced
2 teaspoons canola oil
1 cup long-grain rice
1 can (about 15 ounces) diced tomatoes with liquid
1 teaspoon chili powder
1/4 teaspoon ground cumin
1/2 teaspoon salt
1 1/2 cups beef broth

To roast tomatoes, grill or broil them as close to heat as possible, turning as needed, until skin is blackened in spots, about 3 minutes on each side. Cool. When cool enough to handle, remove skins. Reserve. Combine beef, bread crumbs, chopped garlic, eggs, 2 teaspoon cumin, salt and pepper. Cover mixture, and let chill in refrigerator. In a blender or food processor, blend reserved tomatoes with chipotles, stock, whole garlic cloves, remaining cumin and oregano. Heat the oil in a heavy skillet. Add the tomato sauce, season to taste with additional salt and pepper, and bring mixture to a

CULINARIS

FINOMSÁGOK ÉS FÜSZEREK



**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

Tel.: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. MÁJUS 6., 7.

darálthúsos keverékből, majd ha felforr a szósz, dobáljuk bele őket, s főzzük 25 percig. Egy serpenyőben lepirítjuk a hagymát, a paprikát, és a fokhagymát. Hozzáadjuk a rizst, és közepes lángon addig főzzük, míg a rizs kicsit meg nem barnul. Hozzáadjuk a paradicsomot, a chiliport, a sőt és az alaplevet, s készre főzzük. A húsgolyókkal tálaljuk.

CHURROS

növényi olaj
100 ml víz
100 g vaj vagy margarin
1/4 tk. só
200g teljes kiőrlésű liszt
6 tojás
100g cukor
1 tk. őrölt fahéj



CHURROS

vegetable oil
1 cup water
1/2 cup butter or margarine
1/4 teaspoon salt
1 cup all-purpose flour
6 eggs
1/4 cup sugar
1 teaspoon ground cinnamon

A fánkok kisütéséhez előre forraljuk fel az olajat egy mélyebb serpenyőben. A churro tészta elkészítéséhez melegítsük fel a vizet, adjuk hozzá a vajat és a sőt, majd szórjuk bele a lisztet. Alacsony hőfokon addig kevergessük, míg össze nem áll, majd vegyük le a tűzről. Verjük fel a tojást, majd keverjük hozzá a tésztánkhoz. Töltsük a masszát egy habzsákba, és tegyük rá a legnagyobb adagolófejet. Nyomkodjunk vele 6-8 centis fánkokat, és süssük őket forró olajban aranybarnára. Itassuk le a felesleges olajat egy papírtörölkendő segítségével. A cukrot összekeverjük a fahéjjal, majd meghempergetjük benne a fánkokat, de tálalhatunk hozzá chilis-csokoládé öntetet is.

Prepare to fry the churros by heating oil in a pan (1 to 1½ inches) to 360 degrees F. To make churro dough, heat water, butter and salt to rolling boil in 3-quart saucepan; stir in flour. Stir vigorously over low heat until mixture forms a ball, about 1 minute; remove from heat. Beat eggs all at once; continue beating until smooth and then add to saucepan while stirring mixture. Spoon mixture into cake decorators' tube with large star tip (like the kind use to decorate cakes). Squeeze 4-inch strips of dough into hot oil. Fry 3 or 4 strips at a time until golden brown, turning once, about 2 minutes on each side. Drain on paper towels. (Mix Sugar and the optional cinnamon); roll churros in sugar or dump the sugar on the pile of churros, like the pros.

BOROK / WINES



**Callia Alta
Rosé Shiraz
Argentína, 2007**



**Vina Requiringa
Toro de Piedra
Cabernet Sauvignon
Chile, 2003**

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu