

## MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:  
 ANA LUCIA  
 CARACAS  
 RAMIREZ**

Asesoría y  
 Pedidos

### NOPAL KAKTUSZ SALÁTA

(4 személyre)

1 konzerv nopal kaktusz  
 1 csomag zöld koriander  
 1/2 ek. oregano  
 1/2 marék saláta  
 saláta ízlés szerint  
 2 paradicsom, gerezdekre vágva  
 200 gr feta sajt  
 1 lilahagyma, felkarikázva  
 tört bors  
 egy kevés olívaolaj és citromlé

Elkeverjük az összes hozzávalót, megöntözzük olívaolajjal, citromlével, sózzuk és borsozzuk. Azonnal fogyasztható!

### NOPAL CACTUS SALAD

(serves 4)

1 can of nopal cactus  
 1 bunch of coriander  
 1/2 tsp. of oregano  
 1/2 handful of salad  
 as much lettuce as you like  
 2 tomatoes cut into segments/slices  
 200 gr of fresh cheese  
 1 purple onion broken into rings  
 a crushed pepper  
 some olive oil and lemon juice



Bring all the ingredients together in a presentable way, then drizzle with the olive oil, the lemon juice, pepper and salt. Can be consumed immediately.

### MOLE DE OLLA – KUKORICALEVES

(4 személyre)

1/2 kg vöröshús, felkockázva  
 1 közepes hagyma, felaprózva  
 3 gerezd fokhagyma  
 1/2 marék koriander  
 1 cső kukorica, 4 felé vágva  
 só, bors  
 olaj a sütéshez  
 2 ancho chili (magok és magház nélkül)  
 1 pasilla chili (magok és magház nélkül)  
 1 guajillo chili (magok és magház nélkül)  
 marha alaplé  
 1 hagyma  
 1 paradicsom, felszeletelve  
 1 cukkini, felkockázva  
 1/4 kg ceruzabab  
 100 gr maseca  
 langyos víz  
 egy kevés olaj

A felkockázott húst 1 liter vízben feltesszük főni. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a felaprózott hagymát és fokhagymát, valamint a zöld koriandert, majd készre főzzük. Az alaplé felét leöntjük, és egy tálba félretesszük. A chilikek megpirítjuk, majd a félretett alaplébe áztatjuk őket. Ha kellően kiáztak, egy lábasba dobjuk a chiliket, hozzáadjuk a paradicsomot, felaprózott hagymát és a fokhagyma

### MOLE DE OLLA – CORNSOUP

(serves 4)

1/2 kg of red meat cut into cubes  
 1 medium sized chopped onion  
 3 cloves of garlic  
 1/2 handful of coriander  
 1 corncob cut into 4 pcs.  
 salt, pepper  
 frying oil  
 2 chile anchos (clear the veins)  
 1 chile pasilla (clear the veins)  
 1 chile guajillo (clear the veins)  
 beef bouillon  
 1 onion  
 1 sliced tomato  
 1 courgette cut into cubes  
 1/4 kg de string beans (ejotes verdes)  
 100 gr of maseca  
 lukewarm water  
 small spout of oil



Cook the meat cubes in 1 liter of water together with a pinch of salt and pepper, the chopped onion, the garlic, and the coriander leaves, until the meat is soft of course it has to be cooked. Now strain half of the water into a separate bowl, making sure to also keep the remaining half litre. Lightly fry both sides of the chillies in oil, then soak them for a short while in the strained bouillon. Once soaked, put the chillies into a

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**

1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.

2009. FEBRUÁR 18-19.

**Előadó:**  
**ANA LUCIA**  
**CARACAS**  
**RAMIREZ**

Asesoría y  
Pedidos

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOOD CLUB**  
**H-1036 BUDAPEST,**  
**PERC U. 8.**

18-19. FEBRUARY 2009

gerezdeket, majd közepes lángon, 20 percen át főzzük. Ha szükséges, hígítsuk kissé a félretett alaplé egy részével, majd egy botmixer segítségével turmixoljuk le. Öntsük a szószunkat egy nagyobb lábasba, adjuk hozzá olajat, sózzuk-borsozzuk, és hagyjuk kicsit besűrűsödni. Öntsük fel a maradék alaplével, adjuk hozzá a húst, a négyfelé vágott kukoricacsövet, zöld koriandert, és kis lángon főzzük tovább. Míg a levesünk fő, egy másik edényben kezdjük el a maseca, víz, olaj és só segítségével készíteni a tésztánkat. Addig gyúrjuk, míg olyan állagot nem kapunk, ami már nem tapad a kezünkhöz. Vegyünk egy dió nagyságú tésztát, formázzunk belőle golyót a két tenyerünk segítségével, majd az ujjunkkal nyomjunk egy lyukat a közepébe. Az elkészült tésztagolyókat adjuk a levesünkhöz, és főzzük készre. Ezt követően hozzáadjuk a babot és cukkinit a leveshez. Ellenőrizzük a fűszerezést, eltávolítjuk a koriandert. A zöltségek nem kell, hogy puhára főjenek, legyenek inkább al dente-k.

## CARNE A LA TAMPIQUENA

(4 személyre)

4 szelet marhahús  
só, bors, zúzott fokhagyma  
worchester szósz  
4 tortilla  
100 gr. frissen reszelt sajt  
paradicsom szósz, vagy mole  
hagyma, felaprózva  
1 tört avokádó  
só  
limelé  
1 paradicsom, felaprózva  
1/2 hagyma, felaprózva  
zöld chili, felaprózva  
1 csomag zöld koriander  
olaj a sütéshez  
sült bab konzerv  
tortilla chips  
1 főzőbanán  
2 salátalevél

Fűszerezük a húst, rákenjük a pürésített fokhagymát, és a worchester szószot, majd lefedjük. Készítsünk mole-t, vagy paradicsomszószot ízlésvilágunk szerint. A babot összepirítjuk a hagymával. Elkészítjük a guacamole-t, majd belehelyezve a kivett avokádómagokat, megelőzzük, hogy elkezdjen barnulni. A paprikát összepirítjuk a maradék hagymával, sózzuk-borsozzuk. Lepirítjuk a főzőbanánt (előtte felcsikozzuk, vagy felkarikázzuk). A tányér díszítése: A húst sütjük, vagy grillezzük, majd a tányérunk közepére helyezük. A tortillát mindkét oldalán megsütjük olajban, majd megforgatjuk a mole-ben. Összehajtvá tesszük a tányérra. Sajtot szórhatunk a tetejére. Mellé tesszük a babot, ezt is megszórkaj sajttal, és „szúrunk bele” néhány tortilla chips-et (totopos-t). Egy salátalevelet tesszünk a tányérra, és a közepére tesszük a guacamole-t. Végül a paprika, a hagyma és a banán tányérra helyezése következik. Lime-mal tálaljuk. Rendkívül dekoratív étel!



pot and add the sliced tomato with the chopped onion, the cloves of garlic, and cook over a middle heat for 20 minutes. If it is necessary add the left bouillon, leave to cool down, then mix and liquidise it. Pour out the sauce and mix in a bigger pot with oil, ripen with salt and pepper and cook it over low heat until the sauce thickens. At this point add the left bouillon, coriander, the cooked meat and the corn and leave to simmer over low heat.

Now in a separate bowl start to prepare the dough with the maseca, water, oil and salt, kneading it until it does not stick on you hands. Take a piece of the dough and form a little ball between your palms and then press a hole with your finger in the middle of the ball. These you add to the bouillon until it's cooked.

Add the string beans cut in two and the courgette. At this point check the flavour, remove the coriander and check whether all the vegetables are al dente.

## BEEF STEAK A LA TAMPIQUENA

(serves 4)

4 beef steaks between 150-200 grs  
salt, pepper and crushed garlic  
worchester sauce  
4 tortillas  
100 gr. fresh grated cheese  
tomato sauce or mole  
onion, finely cut  
1 mashed avocado  
salt  
lime juice  
1 chopped tomato  
1/2 chopped onion  
green chilli chopped  
1 bunch of coriander  
frying oil  
prepared beans (frijoles refritos)  
tortilla chips (totopos)  
1 green banana  
2 leafs of lettuce

Season the beef steaks and add garlic and sauce worchester. Keep it covered. Prepare the tomato sauce depending on your taste preferences or mole. Fry slightly the beans with the onion. Prepare the guacamoles and keep it with the seed. (so does not become brown). Slightly fry the peppers together with the onion season it with

pinch of salt and pepper. Fry the green banana either in long slices or circles. Decoration of the plate:

Grill/roast the steaks and colocate it int he center of the plate. Slightly fry the tortillas over oil and pass it on the mole or tomato sauce, fill them cheese, fold it and colocate it on the plate. Decorate with cheese. Put the beans decorated with cheese and chips (totopos). In a leaf of lettuce colocate one portion of guacamole. Put the slices of bananas. Serve with limes. The plate must be very presentable!

**Előadó:  
ANA LUCIA  
CARACAS  
RAMIREZ**

**Asesoría y  
Pedidos**

## PAY DE CAMOTE – ÉDESBUROGYÁS PITE

200 gr tört fahéjas keksz  
90 gr olvasztott vaj  
1/2 kg édesburgonya  
100 gr cukor, amit az édesburgonya püréhez adunk  
400 gr krémsajt, vagy ricotta  
400 gr cukor  
2 tsp vanília kivonat  
200-300 gr tejföl  
30 gr zselatin, vízben oldva

A kekszet elkeverjük a vajjal, és a két tenyerünk segítségével egy nagyobb golyót formálunk az így kapott tésztánkból. A tésztát egy nylon zacskóba, vagy fóliába csomagoljuk, és minimum egy órára a hűtőbe tesszük. Miután kivettük a hűtőből, egy akkora darabot vágunk a tésztánkból, amekkorával le tudjuk teríteni a sütőformát, amivel dolgozni fogunk. 15 percre, 180 fokos sütőbe tesszük, és készre sütjük. Felverjük a krémsajtot, a cukorral és a vanília kivonattal. Ha kellően lágy, folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a lepürésített édesburgonyát. Végül hozzáadjuk a zselatint a krémhez. Kenjük a tésztánkra, majd tegyük a hűtőbe dermedni. Ha a krémünk zselés állagúvá keményedett, szórjuk meg durván vágott dióval, és tálaljuk.

## PAY DE CAMOTE – SWEETPOTATO PIE

200 gr of crashed cookies with cinnamon powder  
90 gr of melt butter  
1/2 kg of sweet potato  
100 gr sugar to add to the mashed sweetpotato  
400 gr creamcheese, or ricotta  
400 gr of sugar  
2 tsp of vanilla extract  
200-300 gr sour cream  
30 gr hydrated and melt grenetin

Mix the with your hands the cookies and the butter until you can form a ball. Place the ball in a plastic bag and leave it in the fridge for at least one hour. Cut a circle of the size of the baking pan and place it in to it and distribute the pastry. Bake it for 15 minutes in 180 °. The cream cheese, sugar vanilla and sourcream whip it until it gets fluffy at the end you add the mash sweetpotato keeping whipping. The melt grenetin add it to the whipped cream. This cream you add it to the cool pastry and place it to the fridge. When its consistency is jelly-like decorate with chopped walnuts.

## BOROK / WINES



**Nyakas  
Müller Thurgau**



**Bock  
Cabernet Franc**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2009. FEBRUÁR 18-19.

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](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)