

MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 ANA LUCIA
 CARACAS
 RAMIREZ**

Asesoría y
 Pedidos

CSIRKÉS MINI TACOS

8 kukorica tortilla
 250 gr tört burgonya
 125 gr csirkemell, főzve, feldarabolva
 1/2 fehérgyömb, felaprózva
 zöldkoriander
 só és bors
 fogszikkaló
 saláta
 paradicsomszósz (2 paradicsom, 1/2 fehérgyömb, 2 gerezd fokhagyma, zöldkoriander és chili)
 frissen reszelt sajt
 majonéz
 olaj
 alaplé

A hagymát üvegesre piritjuk. A koriandert felaprózzuk. Elkeverjük a törtburgonyát, a csirkét, a hagymát, a koriandert és egy kevés alalevet. Sózzuk-borsozzuk, majd a hűtőbe tesszük. Lefőzzük a paradicsomszószunkat a fenti összetevőkből, ízlés szerint sózzuk, és félretesszük későbbre. A tortillákat mindkét oldalukon felmelegítjük egy serpenyőben, megtöltjük a csirkés keverékünkkel, kettéhajtjuk, majd fogszikkalókkal megtűzzük őket. Ezt követően minden taco-t félbevágunk, és kisütjük őket forró olajban. Lecsöpögtetjük, és eltávolítjuk a fogszikkalókat. A taco-k tetejét megkenjük majonézzel, reszelt sajttal díszítjük, salátát és paradicsomszószot kínálunk mellé.



MINI FLUTE WITH CHICKEN (MINI TACOS)

8 corn tortillas
 250 gr of mashed potato
 125 gr chicken breast cooked and cutted
 1/2 onion chopped
 Fresh coriander
 salt and pepper
 toothpicks
 lettuce
 tomato sauce (2 tomatoes, 1/2 onion, 2 cloves garlic, coriander and chilli)
 fresh grated cheese
 mayonnaise
 oil
 stock

Lightly fry the onion until it's transparent. Chop the coriander. Mix the mashed potato, the cutted chicken, the onion, the coriander and a little bit of stock. Season it with salt and pepper, then put it in the fridge. Make the tomato sauce from the ingredients with boiling, then let it rest. Warm the tortillas, fill them with the stuffing, roll it and hold one pair of these with the toothpicks. When finished cut them into halves. Fry them in hot oil, then remove the toothpick. Before serving, spread the mayonnaise on them and decorate with grated cheese, the chopped lettuce and the sauce.

POBLANO CHILI KRÉMLEVES KUKORICÁVAL

0,5 l alaplé
 1 csomag zöldkoriander, kakukkfű, babérlevél és oregánó
 1 konzerv poblano chili
 1/2 konzerv kukorica
 1/2 fehérgyömb, felaprózva
 1 burgonya, főzve, felkockázva
 2 gerezd fokhagyma
 50 gr vaj
 olaj
 250 ml tej
 100 gr tejszín
 só és bors
 krémsajt

Felfőzzük az alaplé a zöldfűszerekkel. Egy serpenyőben lepirítjuk a hagymát, a fokhagymát és a felkockázott burgonyát. Mikor a hagyma üvegesre sült, adjuk a keveréket a forrásban lévő alapléhez, majd adjuk hozzá a poblano chilit is. Néhány

POBLANO CHILLI CREAM SOUP WITH CORN

0,5 l stock
 1 bunch of coriander, thyme, bay leaf and oregano
 1 can of poblano chilli
 1/2 can of corn
 1/2 onion chopped
 1 cooked potato cut into cubes
 2 cloves garlic
 50 gr butter
 oil
 250 ml milk
 100 gr cream
 salt and pepper
 cream cheese

Cook the stock with the bunch of leaves. Lightly fry the onion and garlic and add to the oil the potato cubes. When the onion is crystalized add it to the boiling stock and add the poblano chilli. Let it boil for a few minutes and liquidize with the cream. Put the



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2009. MÁRCIUS 25–26.

**Előadó:
ANA LUCIA
CARACAS
RAMIREZ**

**Asesoría y
Pedidos**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
25-26. MARCH 2009

percig hagyjuk forni, majd turmixoljuk le a tejszínnel. Lassan öntsük hozzá a tejet, ügyelve rá, hogy ne kapjon oda. Mikor elkezd forni, hozzáadjuk a kukoricát, sózzuk-borsozzuk. Tálalásnál krémsajttal díszítjük.

butter and little oil in a pan and pour the cream created above. Slowly add the milk and stir so doesn't stick to the pan. When it boiled, season it with salt and pepper and add the corn. Serve it with cream cheese.

CHILISZÓSBAN SÜLT SERTÉS - CHILORIO DE CERDO

80dkg sertéshús, készre főzve, felkockázva
250 ml víz
3 pasilla chili, magok és magház nélkül
4 gerezd fokhagyma
80 gr zsír
1/2 tk. feketebors
1/2 tk. oregánó
1/2 tk. római kömény
1/2 tk. koriandermag
80 ml fehérbor ecet
1 tk. só
150 g rizs

PORK FRIED IN CHILLI SAUCE - CHILORIO DE CERDO

80dkg of pork meat in cubes (already cooked)
1 cup of water
3 chile pasilla without seeds
4 cloves garlic
80 gr fat
1/2 tsp of black pepper
1/2 tsp of oregano
1/2 tsp of cumin
1/2 tsp of coriander seed
80 ml of white vinegar
1 tsp of salt
1 cup of cooked rice

A húsrunk készre főtt - lefedjük, és félretesszük. Összepiritjuk a chililt és a fokhagymát, lepirítjuk és összetörtjük a szárazfűszereket. Mikor a chilink már kellően lepirult, addig turmixoljuk a fűszerekkel, a borecettel és egy kis sóval, míg chiliszósz nem kapunk. Egy serpenyőben zsírt hevítünk, és finoman átforgatjuk rajta a felkockázott húsrunkat. Nem kell, hogy színt kapjon! Felöntjük a chiliszósszal, és 30 percen át, közepes lángon pirítgatjuk. Rizzsel tálaljuk.



Keep the cutted and cooked meat covered. Roast the chillies with the garlics. Roast and grind the spices. When the chillies are ready blend them with spices, the vinegar and salt until we get a sauce. Warm fat in a pan, and fry the cutted meat, not letting it to get brown colour. Pour the sauce in and cook on low heat for 30 minutes. Serve with rice.

DULCE DE LECHE-VEL TÖLTÖTT CRÊPE, FAGYLALTTAL ÉS MAGOKKAL

1 tojás
150 gr liszt
250 ml tej
250 ml víz
1 csipet só
2 tk. cukor
vanília
2 tk. olvasztott vaj
olaj
dulce de leche
pirított, felaprózott magvak
vaníliafagylalt

CRÊPES WITH DULCE DE LECHE, ICE CREAM AND NUTS

1 egg
150 gr flour
250 ml milk
250 ml water
1 pinch of salt
2 tsp of sugar
vanilla
2 tsp of melt butter
oil
dulce de leche
roasted and cutted nuts
vanilla ice cream

Alaposan elkeverjük a tészta alkotóit, majd hagyjuk egy kicsit pihenni. Ezután palacsintákat sütünk belőle, megtöltjük dulce de leche-vel, és feltekerjük. Egymás mellé teszünk két palacsintát, majd a tetejüket újfent meglocsoljuk dulce de leche-vel. Egy gömb vaníliafagylalttal és pirított magvakkal tálaljuk.



Liquidize all the ingredients, then leave it to settle. Make the crêpes, then fill them with the dulce de leche. Roll them, then put 2 pieces of these and put some dulce de leche on the top of them. Add the vanilla ice cream in the middle of them and decorate it with the nuts.

BOROK / WINES



BARBADILLO
Amontillado Sherry



SIMONSIG
Pinotage

Előadó:
ANA LUCIA
CARACAS
RAMIREZ

Asesoría y
Pedidos

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

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. MÁRCIUS 25–26.

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