

## MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### PIKÁNS ANANÁSZSALÁTA

100 g rövid tészta  
1 doboz darabolt, konzerves ananász  
100 g apró pilllecukor  
3 közepes alma, kis kockákra vágva  
2 zellerszár, kis darabokra vágva  
200 g piritott dió, felaprózva  
250 g főzőtejszín  
150 g majonéz  
100 ml szirup, amiben az ananász ázott

A tésztát al dente-re főzzük. Amikor a tészta kihült, hozzáadjuk a vágott almát, a pilllecukrot, zellert és ananászt, majd hozzákeverjük a tejszínt, a majonézt és az ananász szirupját. Megkóstoljuk, ha szükséges sózzuk. Lefedjük, és a hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek. Tálalás előtt belekeverjük a diót is.



### FŐZŐBANÁNOS LENCELEVES

250 g lencse  
1 kolbász (100-150 g), felkarikázva  
500g sertéskaraj  
100 g szalonna  
2 főzőbanán  
2 tojás  
1 paradicsom, kockára vágva  
1 hagyma, felezve  
2 gerezd fokhagyma  
olaj  
zöldkoriander  
mexikói oregano  
babérlevél  
só

Előző este beáztatjuk a lencsét. Következő napon előfőzzük a kettévágott hagymával, 1 tört gerezd fokhagymával, kevés sóval. Hagyjuk forni, majd ha már felpuhultak, eltávolítjuk a hagymát és a fokhagymát. Egy serpenyőben üvegesre piritjuk az apróra vágott hagymát és a másik gerezd fokhagymát, majd hozzáadjuk a kockákra vágott paradicsomot és tovább piritjuk. Félretesszük. Megsütjük a karajt, a szalonnát és a kolbászt. A hagymához adjuk a lencsét, majd a húsokat is. Lassú tűzön főzzük. Közben a főzőbanánt 1-2 cm-es vastagságú karikákra vágjuk, és serpenyőn, egy kis olajon elősütjük, majd hozzáadjuk a lencséhez. A tojást is óvatosan belerakjuk. Hozzáadjuk a koriandert, a babérleveleket és az oreganót. Ízlés szerint sózzuk. Tálalás előtt eltávolítjuk a koriandert. Ha szeretnénk sűríteni rajta, turmixolhatunk egy kevés lencsét, és hozzáadjuk a leveshez.



### KARÁCSONYI TÖLTÖTT PULYKAMELL VERACRUZ MÓDRA

1 kisebb pulykamell  
Töltelék:  
500 g darált marhahús  
500 g darált disznóhús  
1 főző banán kockákra vágva  
250 g paradicsom  
2 hagyma  
4 szem fokhagyma  
olaj  
2 jalapeno paprika finomra vágva  
200 g hámozott mandula  
200 g olívbogyó finomra vágva  
100 g mazsola  
10 db kapribogyó  
1 pohár sherry  
só  
bors

Előző este a fehérborba áztatjuk a pulykamellet. Összeturmixoljuk az ecetet és a vizet a fűszerekkel, majd kívül-belül bekenjük a húst ezzel a keverékkel és félretesszük. Egy kis olajban lepirítjuk a fokhagymát, a paradicsomot a jalapenot és a hagymát, majd beletesszük a darált húst, felöntjük egy kis vízzel, és hagyjuk



Előadó:

**ANA LUCIA CARACAS RAMIREZ**  
Asesoría y Pedidos

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. OKTÓBER 03–05.

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 – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2009. OKTÓBER 03–05.

főni 30 percen át. Kevés olajon megsütjük a banánkockákat és félretesszük. A főtt húshoz hozzáadjuk a sült banánt, az olívbogyót, a mandulát, a mazsolát, és a kaprit; megsózzuk majd alaposan elkeverjük. Végül hozzáadjuk a sherryt. Megtöltjük a húst a fenti töltelékkel, lezárjuk, és egy mélyebb hőálló tálban betesszük sülni a 200 fokos sütőbe. 1,5-2 órán át sütjük, az első órában alufóliával lefedve, hogy nehogy a bőre megégjen. A hús akkor lesz kész, ha a beleszúrt maghőmérő 165 fokot mutat. Ezután kivesszük a sütőből és hagyjuk pihenni 15-20 percet, majd felszeleteljük, és tálaljuk.

## SÜTŐTÖKPITE

360g liszt  
400g cukor  
1 kk. szódabikarbóna  
1 kk. őrölt fahéj  
1 tk. só  
3/4 kk. őrölt szegfűszeg

3/4 kk. őrölt szerecsendió  
50dkg reszelt sütőtök  
6 tojás  
240ml olaj  
165g mazsola  
165g tökmag



A sütőt 180 fokon előmelegítjük. A sütőformánkat kilisztezzük. Egy edényben elkeverjük a fent említett első hét hozzávalót. Egy másik tálban elkeverjük a tojást, az olajjal és a tökkel. Majd a két keveréket összeöntjük, és hozzáadjuk a mazsolát és a tökmagot is. A keveréket a formánkban öntjük, és 50-60 percen át sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd vegyük ki a formából. Díszíthetjük cukorból és a tök belsejéből készült karamellel.

## ITALOK / DRINKS



Szemes Villányi Portugieser  
2008



Concupina Fehér Cuvée  
2006/2007



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.

**STEENBERGS**  
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.

**SIEMENS**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)