

## MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### SONKÁS-CHEDDAR SAJTOS QUESADILLAS AVOKÁDÓVAL ÉS SALSÁVAL

(4 főre)

4 búza tortilla  
majonéz  
4 szelet sonka  
4 szelet Cheddar sajt  
1 avokádó  
1 paradicsom  
1/2 hagyma  
1 chilli paprika  
korianderzöld  
1 lime  
só

Apróra vágjuk a paradicsomot, hagymát, chilit és a zöld koriandert, ebből lesz a salsa. Sóval, lime-mal izesítjük. Az avokádót felszeleteljük és félretesszük. Egy előmelegített serpenyőben megmelegítjük a tortillát, csak annyit hogy kicsit felpuhuljon. Rákenjük a majonézt utána rárétegezzük a sajtot és a sonkát, majd összehajtjuk és addig melegítjük, amíg elolvad a sajt. A quesadillát ropogósra sütjük, majd egy tányérra téve, avokádóval és a salsa-val tálaljuk.

### HAM AND CHEDDAR CHEESE QUESADILLAS WITH AVOCADO AND SALSA

(for 4 person)

4 wheat tortilla  
mayonnaise  
4 slices of ham  
4 slices of Cheddar cheese  
1 avocado  
1 tomato  
1/2 onion  
1 chilli pepper  
coriander  
1 lime  
salt

Prepare the salsa: chop the tomato, chili and coriander. Mix together, flavour it with salt and lime juice. Then slice the avocado and put it away. In a preheated saucepan, heat the tortilla, just to be soften. Spread the mayonnaise, then put on them the ham and cheese slices. Fold in half and heat until the cheese melts. Quesadillas has to be heat until they're crunchy. Then put them on a plate and serve with avocado and salsa.



Előadó:  
**ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ**  
Asesoria y Pedidos

### SOPA DE LIMA - LIME-OS CSIRKEHÚSLEVES

(4 főre)

200 g csirkemell és csontja  
1 gerezd fokhagyma  
1 tk. oregano  
1 csokor koriander  
só és bors  
1 hagyma négy részre vágva  
1 finomra vágott hagyma  
1 california paprika kiskockákra vágva  
2 finomra vágott paradicsom  
olaj  
5 lime  
4 kukorica tortilla 4 részre vágva és megsütve  
4l alaplé  
1 liter víz

Elkészítjük az alaplé a csirkéből, ill. a csontból, beletesszük a négyrésze vágott hagymát, a fokhagymát, valamint az oregánót, a sót és a borsot. Amikor elkészült, kivesszük a csirkét, hogy szétszedjük. Leszűrjük a levest, és félretesszük. Finomra szeleteljük a lime-ot a díszítéshez. Megpirítjuk a hagymát a paprikával és hozzáadjuk az alaplé, valamint a 4 lime levét. 10 percig forraljuk. A levest a szétbontott csirkével, 1-2 szelet lime-mal és a sült tortillával tálaljuk.

### SOPA DE LIMA – CHICKEN SOUP WITH LIME

(for 4 person)

200 gr chicken breast with bones  
1 clove of garlic  
1 teaspoon of oregano  
1 bunch of coriander  
salt and pepper  
1 onion cut into 4 pieces  
1 onion finely chopped  
1 bell pepper cut into small pieces  
2 tomato finely chopped  
oil  
5 lime  
4 corn tortilla cut into 4 pieces and baked  
1 liter chicken stock  
1 liter water

Make a chicken broth from chicken breast and bones, with onion, garlic. Season it with oregano, salt, and pepper. When it boiled, take out the chicken to take it apart, then filter the soup. Slice the limes thin for the decoration. Heat the oil in a saucepan. Add the finely chopped onion and bell pepper, then the chicken stock with lime-juice. Boil it for 10 minutes. Serve the soup with the chicken, 1-2 slices of lime, and the roasted tortilla.



Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
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.  
2010. FEBRUÁR 9–10.

Előadó:

ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ

Asesoría y Pedidos

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

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

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

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

9–10. FEBRUARY 2010

## ABONDIGAS ECHIPOTLES – HÚSGOLYÓK CHIPOTLE SZÓSZBAN

(4 főre)

*½ kg darált marha hús*  
só  
8 db fekete bors  
*½ kk. kömény*  
1 gerezd fokhagyma finomra vágva  
1 kis hagyma finomra vágva  
2 kanál morzsa  
1-2 tojás  
kis liszt  
500g paradicsom  
*½ hagyma*  
1 csésze víz  
1 kanál sütő olaj  
só  
1 doboz chipotle chili

Egy mozsárban összetörjük a fűszereket sóval, majd egy edényben összekeverjük a darálthúst, a hagymát, tojást, morzsát és fűszereket. Ebből keverékből csinálunk 12 húsgolyót és lisztben megforgatjuk őket. Serpenyőben olajat melegítünk és megpirítjuk benne a húsgombócokat. Miközben a gombócok pirulnak, elkészítjük a szószt: csészényi vízbe beletesszük a paradicsomot, a hagymát, a fokhagymát és koriandert és elkezdjük főzni. Ha megfőttek, akkor összeturmixoljuk a chipotle-val. Végül 2 kanál olajat melegítünk egy edényben, beleöntjük a szószt, majd fél liter maseca lisztes vizet ráöntünk. Megsózzuk és ráarakjuk a gombócokat. 15 percig hagyjuk főni, majd tálaljuk.



## ABONDIGAS ECHIPOTLES – MEATBALLS IN CHIPOTLE SAUCE

(for 4 person)

*½ kg minced beef*  
salt  
8 gross of black pepper  
half of teaspoon of caraway seed  
3 clove of garlic  
1 onion finely chopped  
2 spoon of bread crumbs  
1-2 eggs  
flour  
*½ kg potatoes*  
*½ onion*  
1 cup of water  
1 spoon of oil  
salt  
1 box of chipotle chili

Bray the spices in a mortar with salt. In a separate bowl mix the minced meat with onion, eggs, crumb and spices. Make 12 meatballs and roll them in the flour. Heat the oil in a saucepan and roast the meatballs. During that time, prepare the sauce: cook the tomato with onion, garlic, and coriander in a cup of water. If it cooked, mix them with chipotle chili. Finely, heat 2 spoon of oil in a pan add the sauce, and water with flour. Season with salt and put the meatballs in. After cooking for 15 minutes, we can serve it.

## PIPIAN COLORADO CON CERDO – TÖKMAGOS SERTÉS

(4 főre)

*½ kg sertés comb*  
1 hagyma  
2 gerezd fokhagyma  
koriander és menta  
darált bors  
150 g hántolt tökmag  
50 g földimogyoró és szezámag  
1-2 tisztított, kimagozott ancho chili  
2 gerezd fokhagyma  
*½ hagyma*  
*¼ kanálnyi köménymag*  
1 egész fahéj  
3 szegfűszeg  
5 egész feketebors  
só  
2 l alaplé  
szezámag

Kockákra vágjuk a sertéshúst, és a hagymával, fokhagymával, korianderrel, mentával, őrölt borssal és sóval fél liter vízben megfőzzük. Ha megfőtt akkor félreleteszük. Kevés vízben megfőzzük az ancho chilit, hogy megpuhuljon. Megpirítjuk a tökmagokat, a fűszereket, a fokhagymát és hagymát majd mindent ledarálunk az ancho chilivel és földimogyoróval. Hozzáadjuk a sertés alaplevet, ezzel fűszerpasztát kapván. Egy lábasban lassú tűzön sűrűsítjük



## PIPIAN COLORADO CON CERDO – PORK WITH PUMPKIN SEED

(for 4 person)

*½ kg pork*  
1 onion  
2 clove of garlic  
coriander, mint  
ground pepper  
150 gr pumpkin seed  
50 gr peanut and sesame seed  
1-2 chile ancho, pitted  
2 clove of garlic  
*½ onion*  
*¼ spoon of caraway seed*  
1 cinnamon  
3 clove  
5 black peppercorns  
salt  
2 litre stock  
sesame seed

Chop the pork and cook in half litre of water with onion, garlic, coriander, mint, ground pepper and salt. If it cooked, put it away. Then cook the chile ancho in a little water until it's soft. Roast the pumpkin seeds with the spices, garlic, onion then mince them with the chile ancho and peanuts. Add the stock until we get a smooth material. Cook it on low heat until it become thick. Season with salt or pepper if it necessary. Finally

a pasztát megkóstoljuk, hogy kell e bele só vagy bors. Vigyázni kell, hogy ne tapadjon az aljához. Utolsóként belerakjuk a feldarabolt húst és még 10 percig főzzük. Szezámaggal díszítve tálaljuk.

put in the pork then cook it for 10 minutes. Decorate with sesame seeds and serve it.

**CREAMASA DE ELOTE I CAJETA -  
KUKORICÁS DULCE DE LECHE DESSERT**  
(4 főre)

50 g vaj  
300 g kukorica  
100 g krémsajt  
350 ml tej  
100 g dulce de leche  
karamell cukorka

**CREAMASA DE ELOTE I CAJETA -  
DULCE DE LECHE WITH SWEET CORN**  
(for 4 person)

500 gr butter  
300 gr corn  
100 gr cream cheese  
350 ml milk  
100 gr dulce de leche  
caramel candies

Megolvasztjuk a vajat, belerakjuk a kukoricát és 5 percig melegítjük közepes hőfokon. Hozzáadjuk a krémsajtot, a tejet majd további 10 percig melegítjük. Ezután leszűrjük, belerakjuk egy edénybe és lehűtjük. Majd 4 kistálban rakunk 50 g krémet dulce de leche-vel az alján (díszíthetjük karamell cukorkával) és tovább hűtjük tálalásig.



Heat the butter in a pan, add the corn, then cook on low heat until 5 minutes. Add the cream cheese with milk and cook for another 10 minutes. Filter it, then put it in a bowl and chill. Finally put into a dish dulce de leche, and 50 gr cream on it. We can put some caramel candies on the top of it, and cool it until we serve.

Előadó:

**ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ**  
Asesoría y Pedidos

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**ITALOK / DRINKS**



**Figula Zenit - Balatonüred  
2009**



**Tiffán Villányi Portugieser  
2009**

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. FEBRUÁR 9–10.



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.



A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.



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)