

## MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### TOSTONES DE PLATANO VERDE ZÖLDBANÁN ROPOGÓS (4 személyre)

2 zöld főzőbanán  
 olaj a sütéshez  
 3 gerezd fokhagyma  
 só  
 főzőtejszín (opcionális)

Meghámozzuk a főzőbanánt, 5cm-es szeletekre vágjuk, majd forró olajban kisütjük, amíg puhák és aranyszínűek lesznek. Kivesszük az olajból, összenyomjuk és fokhagymás-sós vízbe mártjuk, majd újra kisütjük az olajban amíg ropogósak lesznek. Lehet fokhagymás alaplébe és citromba is mártani a második sütés előtt. Tálaljuk főzőtejszínnel vagy tejszínhabbal.



### TOSTONES DE PLATANO VERDE GREEN PLANTAIN ROUNDEL (4 serves)

2 green plantain  
 oil for baking  
 3 cloves of garlic  
 salt  
 cream

Peel the plantains, cut them to 5 cm length slices, then deep-fry them in oil until they become soft and golden brown. Take them out from the oil, crush them and dip it to a mash, which contains garlic and salt. After that, deep-fry them again, until they become crunchy. We can also dip the plantain slices into a stock with garlic and juice of lemon before the second roasting. Serve it with cream.

### FRIJOLES CHARROS - FEKETEBABLEVES (6 személyre)

1/2 kg fekete bab  
 1 hagyma  
 4 gerezd fokhagyma, finomra vágva  
 3 paradicsom  
 2 chile de Arbol  
 1/4 kk. köménymag  
 1/4 kk. fekete bors  
 125 g bacon  
 125 g sült sonka  
 125 g virsli  
 125 g kolbász  
 1 csokor koriander, apróra vágva

Előző este beáztatjuk a fekete babot, majd másnap elegendő vízben megfőzzük fél hagymával, 2 gerezd fokhagymával, sóval és olajjal amíg a bab puha lesz. Készítsünk szószt paradicsomból, fél hagymából, 2 gerezd fokhagymából és a chiliből. Süssük meg a bacont, a kolbászt, hozzáadjuk a virsli és sonkát is kis darabokra vágva. Hozzáadjuk a szószt és tovább sütjük. Majd beletesszük a feketebabot a levéllel együtt, végül pedig a koriandert majd főzzük még kb. fél óráig.



### FRIJOLES CHARROS - BLACK BEAN SOUP (4 serves)

1/2 black bean  
 1 onion  
 4 cloves of garlic, cut finely  
 3 tomatoes  
 2 chile de Arbol  
 1/4 coffee spoon of caraway seeds  
 1/4 coffee spoon of black pepper  
 125 g bacon  
 125 g roasted ham  
 125 g frankfurter  
 125 g sausage  
 1 bunch of coriander, cut finely

On the previous night, steep the black beans, then on the following day cook them in enough water with a half onion, 2 cloves of garlic, salt and oil, until the beans are going to be soft. During that, make the sauce from the tomatoes, the other half of the onion, 2 cloves of garlic and the chilies. Then roast the bacon, the sausage, add the chopped frankfurter and ham. Add the sauce, roast on, then add the black beans with its juice, and finally the coriander. Cook on for approx. half an hour.

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)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. MÁRCIUS 17.

## FAJITAS DE POLLO – CSIRKÉS FAJITAS

(4 személyre)

4 búza tortilla  
15 dkg fetasajt  
½ kg csirkemell, hosszú darabokra vágva  
2 zöld kaliforniai paprika  
1 piros kaliforniai paprika  
1 sárga kaliforniai paprika  
¼ hagyma  
250 g bacon  
olaj  
só  
1 kiskanál fekete bors  
4 gerezd fokhagyma, finomra vágva  
1 lime leve  
4 ek. worchestershire szósz  
4 ek. szója szósz  
1 ek. tabasco szósz

Bepácoljuk a csirkét egy órára az utolsó 7 hozzávalóval. Vágjuk a paprikákat és a hagymát hosszú darabokra. Megsütjük a bacont, hozzáadjuk a csirkét, a paprikát, a hagymát majd tovább sütjük. Tortillával és sajttal tálaljuk.



## FAJITAS DE POLLO – CHICKEN FAJITAS

(4 serves)

4 corn tortilla  
15 dkg feta  
½ kg chicken breast fillets, cut into long pieces  
2 green bell pepper  
red bell pepper  
yellow bell pepper  
¼ onion  
250 g bacon  
oil  
salt  
black pepper  
4 cloves of garlic, cut finely  
juice of 1 lime  
4 tbsp. of worchestershire  
4 tbsp. of soy sauce  
1 tbsp. of tabasco

Marinate the chicken for 1 hour with the last 7 ingredients. Cut the peppers and the onion into long pieces. Roast the bacon, add the chicken the peppers, and the onion, then roast them for a while. Serve it with tortilla and cheese.

## MOLE BLANCO CERDO SERTÉSHÚS FEHÉRCSOKOLÁDÉS SZÓSZBAN

(4 személyre)

50 dkg sertéskaraj, szeletelve  
4 gerezd fokhagyma, finomra vágva  
só  
fehérbors  
50 g arany mazsola  
100 g tisztított mandula  
50 g földimogyoró  
50 g szezám-mag  
100 g fehér csokoládé  
1 doboz kókusztej  
2 paprika  
2 érett főzőbanán  
1 szelet fehér kenyér  
1 kukorica tortilla  
1 hagyma  
napraforgó olaj  
fenyőmag, szezám-mag vagy szeletelt mandula

Jól megmossuk a húst majd bepácoljuk sóval, borssal és a fokhagymával. Forró olajban megsütjük a banánt, a kenyeret és a tortillát majd félrerakjuk őket. Megpirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a mazsolát, mandulát, földimogyorót, szezám-magot, utána a paprikát, kókusztejet, fehér csokoládét és végül az először sütött hozzávalókat. Hagyjuk főni kb. 25 percig lefedve. Turmixoljuk össze és rakjuk vissza a lábosba, sózunk-borsozzuk és még 10 percig főzzük, amíg besűrűsödik. Egy serpenyőben megsütjük a hússzeleteket, majd tálalás-kor ráöntjük a szószot. Díszíthetjük fenyőmaggal, szezám-maggal vagy mandulával.



## MOLE BLANCO CERDO PORK IN WHITE CHOCOLATE SAUCE

(4 serves)

50 dkg pork, sliced  
4 cloves of garlic, chopped finely  
salt  
white pepper  
50 g raisin  
100 g almond,  
50 g peanut  
50 g sesame seed  
100 g white chocolate  
1 can of coconut milk  
2 bell pepper  
2 plantain, ripe  
1 slice of white bread  
1 corn tortilla  
1 onion  
sunflower oil  
pine nut, sesame seed or sliced almond

Wash well the meat, then marinate it with salt, white pepper and garlic. Deep-fry in hot oil the plantains, the bread and the tortillas and let them aside. Roast the onion, then add the raisins, almond, peanut, sesame seed, then the bell peppers, coconut milk, white chocolate and finally the roasted ingredients. Let them cook for 25 minutes, then mix it with a blender. Season it with salt and pepper, and cook on until it become thick. Roast the pork slices in a pan and pour the sauce on it before serving. We can decorate it with pine nuts, sesame seeds or almond.

**PASTRE DULCE DE LIMÓN  
 HIDEG CITROMOS DESSZERT**

(4 személyre)

*lime lé  
 100g csomag háztartási keksz  
 100g doboz cukrozott sűrített tej  
 100g doboz sűrített tej*

Keverjük össze a lime levét a tejjel. Egy lapos edényben rétegezzünk egymásra a kekszből, majd a krémből. Addig ismétljük, amíg elfogynak a hozzávalók. Tegyük a hűtőbe egy órára, majd tálaljuk.



**PASTRE DULCE DE LIMÓN  
 LEMON DESSERT**

(4 serves)

*½ cup of lime juice  
 100g biscuit  
 100g candied evaporated milk  
 100g evaporated milk*

Mix the juice of lime with the milk. In a flat pot, layer the biscuit and the cream, then repeat until the ingredients run out. Put it into the fridge for an hour then it's ready to serve.

Előadó:

**ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ**  
 Asesoría y Pedidos

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)

**ITALOK / DRINKS**



**Konyári – Cabernet Merlot Rosé  
 2009**



**Santa Margherita  
 prosecco brut**

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. MÁRCIUS 17.



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)