

## MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### SONKÁS-SAJTKRÉMES SZENDVICSTORONY (4 főre)

*fél csomag toast kenyér  
 100 ml sűrített tej  
 100 ml főzőtejszín  
 90 g majonéz  
 60 g sonka  
 60 g Cheddar sajt  
 80 g sült paprika  
 80 g jalapeno paprika  
 olívbogyó a díszítéshez*

Turmixoljuk a sonkát, sajtot, majonézt, főzőtejszint és a kétféle paprikát, míg egy sűrű krémet kapunk. (Ha nagyon sűrű rakhatunk hozzá egy kis tejet.)

Egy üvegtálba rakjunk egy réteg toast kenyeret, öntsünk rá sűrített tejet és kenjük meg a sonkás krémmel. Addig rétegezzük, amíg a kenyér el nem fogy. Kenjük meg a tetejét is a krémmel és díszítsük olívbogyóval. Tálalás előtt 2 órát hűtsük.

### HAM AND CREAM CHEESE SANDWICH TOWER (serves 4)

*half a pack of toast  
 100 ml condensed milk  
 100 ml cream  
 90 g mayonnaise  
 60 g ham  
 60 g Cheddar cheese  
 80 g roasted bell pepper  
 80 g jalapeno pepper  
 olives to decorate*

Use a blender to mix the ham, cheese, mayonnaise, cream and the two types of pepper until you get a thick cream. (If it's very dense, add a little milk.)

Put a layer of toast in a glass bowl, pour condensed milk on it and cover with the cream. Place another layer of milky toast and cream on it, and continue until you run out of bread. Cover the whole tower with cream and decorate with olives. Keep it in the fridge for at least 2 hours before serving.



### TORTILLA KRÉMLEVES (4 főre)

*6 db kockára vágott kukorica tortilla  
 1/2 l húsleves  
 1 száraz guajilo (chili paprika)  
 1 száraz pasilla (chili paprika)  
 2 paradicsom  
 1/2 hagyma  
 1 gerezd fokhagyma  
 1 ek. vaj  
 koriander, kakukkfű és oregano  
 só és feketebors  
 avokádó, száraz paprika és kukorica tortilla a díszítéshez*

Megtisztítjuk a paprikákat és kivesszük a magokat. Forrásban lévő vízben addig főzzük, míg megpuhulnak. Apróra vágjuk a paradicsomot, hagymát és fokhagymát és összeturmixoljuk a paprikákkal.

Olajban megsütjük a kockára vágott tortillákat, majd a húslevesben benedvesítjük. Amikor puhák, krémesre turmixoljuk őket.

Rakjunk vajat egy meleg fazékba, majd ezen melegítsük a paprikás szószt 10 percig, adjunk hozzá koriandert, kakukkfűvet, és oregánót és végül a tortillakrémet is. Sózzuk, borsozzuk és forraljuk egy picit, majd vegyük ki belőle a zöldfűszereket.

Tálaláskor díszítsük avokádókockákkal, tortillával és paprikával.

### TORTILLA CREAM SOUP (serves 4)

*6 diced corn tortillas  
 0,5 l chicken stock  
 1 dry guajilo chile  
 1 dry pasilla chile  
 2 tomatoes  
 half onion  
 1 clove of garlic  
 1 tablespoon of butter  
 coriander, thyme, oregano  
 salt, pepper  
 avocado, paprika and corn tortilla to decorate*

Clean the chiles and take out the seeds. Cook them in boiling water until they soften.

Use a blender to mix the tomatoes, onion and garlic with the chiles.

Fry the diced tortillas in oil, wet them with the chickenstock and put them in a blender.

Heat the chile and tomato sauce in butter for 10 minutes then add the coriander, thyme, oregano and the tortilla cream. Season with salt and pepper, boil it for a little while, then take out the green spices.

Decorate with diced avocado, tortilla and paprika.



Előadó:

**ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ**  
 Asesoria 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. OKTÓBER 05.

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.  
05. OKTÓBER 2010

## ROPA VIEJA AL PUERTO – „RONGYOS HÚS”

(4 főre)

1/2 kg rostélyosnak való hús  
1/4 kg hagyma  
4 gerezd fokhagyma  
koriander, oregano, kakukkfű és babérlevél  
1/4 kg paradicsom  
friss jalapeno  
100 g mazsola  
olaj  
3 tojás  
só, feketebors és köménymag

Vízben főzzük a húst egy fej hagymával, 2 gerezd fokhagymával, korianderrel, oregánóval, kakukkfűvel és babérlevéllel. Sózzuk és borsozzuk. A húst annyira puhára kell főzni, hogy szálaira tudjuk szedni. Mikor ezt megtettük félretesszük.

Egy serpenyőbe rakunk egy kis olajat, beletesszük az apróra vágott paradicsomot, hagymát, paprikát, fokhagymát és pár szál koriandert. Mikor megpuhultak, hozzáadjuk a mazsolát is és tovább sütjük. 5 perc múlva beletesszük a szálaira szedett húst, és sütés közben kevergetjük. Ha száraz, rakhatunk rá egy keveset a hús főzőlévéből.

Mozsárban törjünk össze egy kis köménymagot és borsot, majd szórjuk a húsrá. Mikor a keverék elkezd forni, adjunk hozzá egy kevés olajat és üssük bele a tojásokat. Mikor a tojás elkezd főni keverjük el, hogy egyenletes ragut kapjunk. Rizzsel tálaljuk.

## SERTÉSOLDALAS TAMAULIPAS MÓDRA

(4 főre)

1 kg sertésoldalas  
4 gerezd fokhagyma  
1,5 hagyma  
olaj  
1 kávéskanál szegfűbors  
só  
olaj  
2 ancho (chili paprika)  
1 csésze víz  
25 ml ecet  
1 kiskanál kakukkfű  
3 babérlevél  
1/2 kiskanál köménymag  
250 ml csirke húsleves  
sült feketebors  
1 főzőbanán

Szétvágjuk a húst. Összeturmixolunk 2 gerezd fokhagymát, fél hagymát, 50 ml olajat, fél kiskanál szegfűborsot és egy kiskanál sót. Ebben a keverékben pácoljuk a bordát 40 percig.

Megmossuk a paprikát, kivágjuk belőle az ereket és a kakukkfűvel, babérlevéllel, köménymaggal, maradék hagymával, fokhagymával együtt megpírtjuk. A turmixgépbe töltjük a csésze vizet és az ecetet és beletesszük az előzőleg elkészített fűszeres keveréket. Addig turmixoljuk, míg egy folyós állagú szószt kapunk.



Cook the meat in water with 1 onion, 2 cloves of garlic, coriander, oregano, thyme and laurus. Season with salt and pepper. When the meat is soft enough, tear it apart.

Heat oil in a pan, add the finely chopped tomatoes, onions, jalapeno, garlic and coriander. When they're soft, add the

raisins and, after 5 minutes, the meat too. Stir it consistently while cooking. If it's too dry, add a little of the cooking water.

Crush the caraway seeds and pepper in a mortar. Add them to the meat. When it starts to boil add a little oil add the eggs. When the eggs start to cook, stir the stew to get an even consistency. Serve with rice.

## TAMAULIPAS PORK RIBS

(serves 4)

1 kg pork ribs  
4 cloves of garlic  
1,5 onion  
oil  
1 coffespoon of allspice  
salt  
oil  
2 ancho chiles  
1 cup of water  
25 ml vinegar  
1 coffespoon of thyme  
3 laurus  
1/2 coffespoon of caraway seeds  
250 ml chickenstock  
baked black bean  
1 plantain



Slice up the ribs. Use a blender to mix 2 cloves of garlic, half an onion, 50 ml oil, half a coffespoon of allspice, and salt. Marinate the ribs in this mixture for 40 minutes.

Clean the chiles, cut out the germs, then roast them with the thyme, laurus, caraway seeds and the rest of the onion and garlic. Pour the water and vinegar in a blender, add the roasted spices and mix them until you get a liquid sauce.

Boil this sauce on oil with a little chicken stock, then let it cool for a while.

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)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. OKTOBER 05.

Egy fazékban olajat melegítünk, megpirítjuk benne a hagymát, majd belerakjuk az előbb elkészített szósz egy kis húslével. Összeforraljuk a szósz, majd hagyjuk hűlni egy picit. Ebben pácoljuk a bordát 2 óráig.

A bepácolt bordát 180 fokos sütőbe 45-60 percig, alufóliával letakarva sütjük.

A főzőbanánt felszeleteljük és olajban megsütjük.

A bordát egy gombóc feketebabbal és pár szelet sült banánnal tálaljuk.

Marinate the ribs in this sauce for 2 hours.

Cover the ribs with foil, put them in the oven and bake for 45-60 minutes.

Slice up the plantain and fry them in oil.

Serve the ribs with one scoop of baked black beans and a few slices of plantain.

## ÉDESBURGONYÁS KAREMELLKRÉM

(4 főre)

*fél édesburgonya*  
2-2,5 dl tej  
200 ml sűrített tej  
200 ml cukrozott sűrített tej  
1 rúd fahéj  
1 kis szódobikarbóna  
45 g cukor

Vízben, kis lángon megfőzzük az édesburgonyát. Mikor megpuhult kivesszük a vízből, meghámozzuk és pürét csinálunk belőle. Összekeverjük a tejet a kétféle sűrített tejjel, a fahéjjal, a szódobikarbónával és a cukorral, majd folyamatosan kevergetve melegítjük, amíg egy sűrű krémet kapunk. Ebbe rakjuk az édesburgonya pürét és pár percig tovább melegítjük. Kivesszük a fahéjrudat, hagyjuk hűlni és tálalhatjuk.



## SWEET POTATO CAJETA

(serves 4)

*half sweet potato*  
2-2,5 dl milk  
200 ml condensed milk  
200 ml sweetened condensed milk  
1 cinnamon stick  
pinch of baking soda  
45 g sugar

Cook the sweet potato in water on low heat. When it's soft, peel and puree it. Mix the milk with the two types of condensed milk, cinnamon, baking soda and sugar. Stir it consistently while heating until you get a dense cream. Put the pureed sweet potato in it and continue cooking. Take out the cinnamon stick and serve it cold.

## ITALOK / DRINKS



Coronita cerveza



Takler Kékfrankos  
2008



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.  
[www.porcelan.hu](http://www.porcelan.hu)

**SIEMENS**

