ECUADORI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST

ECUADORIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

MANIÓKA TEMPURA TONHALLAL ÉS RUKKOLÁVAL

(4 főre)

1 manióka, meghámozva és megfőzve
16 dkg konzerv tonhal
1 hagyma, felaprítva
1 paprika, felaprítva
150 g tempura liszt
2 tojás
20 dkg rukkola
Málnaecet és szarvasgombás olaj
3 dl tej
Olaj a sütéshez
Só, bors

Vágjuk fel és keverjük össze a tonhalat a hagymával és a paprikával, majd tegyük félre.

Főzzük meg a maniókákat majd egy mixer segítségével pürésítsük le. Adjuk hozzá a tojásokat ill. a tonhalas keveréket és formázzunk egy hengert belőle egy műanyag fólia segítségével, majd szeleteljük fel. Keverjük össze a tejet a tempura liszttel, sóval és borssal majd mártsuk bele a szeleteket és süssük ki forró, bő olajban.

A salátaöntethez keverjük össze a málnaecetet a szarvasgombás olajjal, valamint sóval és borssal majd forgassuk össze a rukkolával. A manióka tempurával együtt tálaljuk.

CASSAVA TEMPURAS WITH TUNA STUFFING ON SOUR ROCKET SALAD

(serves 4)

1 cassava, peeled and cooked
16 dkg canned tuna
1 onion, chopped
1 red paprika, chopped
150 g tempura flour
2 eggs
20 dkg rocket
Rasberry vinegar and truffle oil
3 dl milk
Oil for frying
Salt and pepper

Chop and mix the tuna, onion and paprika. Reserve to fill the cassava with this mix.

Cook the cassava and make a puree from it with the help of a blender. Combine with the eggs and the tuna mixture, then start to form a roll with the help of a plastic wrap. After that, cut into small rolls. Add the milk to the tempura flour with salt and pepper. Dip each roll into this preparation and fry in deep hot oil.

For the vinaigrette, mix the raspberry vinegar, white truffle oil, salt and pepper to taste. Mix the rocket with the vinaigrette, then serve the salad with the cassava roll on the top of it.

FŐZŐBANÁN GOMBÓC LEVES

(4 főre)

A marha húsleveshez:
2 ek. olaj vagy vaj
1 nagyobb póréhagyma, felaprítva
2 paradicsom, felkockázva
2 tk. római kömény
1 tk. annatto
2 ek. finomra vágott koriander
½ ek. szárított oregánó
2 tk. chili
50 dkg marhacsont
3 kukoricacső, félbevágva
2 káposztalevél, nagyobb darabokra vágva

A gombócokhoz:
1 zöld főzőbanán, megfőzve
5 dkg mozzarella sajt

A refrito-hoz:
Újhagyma
Annatto olaj

A húsleveshez elegendő vízben tegyük fel főni a marhacsontot, a zöldségeket és a fűszereket. Ezalatt főzzük meg a főzőbanánokat egy kevés sóval, majd egy krumplinyomó segítségével törjük össze és keverjük össze egy kis vajjal.

GREEN PLANTAIN DUMPLING SOUP

(serves 4)

For the beef broth:
2 tbsp. oil or butter
1 big leek, chopped
2 tomatoes, diced
2 tsp. cumin
1 tsp. achiote
2 tbsp. finely chopped cilantro
½ tbsp. dried oregano
2 tsp. chili
50 dkg beef bones
3 fresh ears of corn, cut into half
2 cabbage leaves, cut into large pieces

For the dumplings:
1 big green plantains, cooked
5 dkg mozzarella cheese

For the refrito:
½ bunch of spring onion
annatto oil

For the broth, heat the oil over medium heat in a large pot, add the bones, vegetables and spice, then pour water into it and let it boil for 25 minutes. Cook the plantains in water with salt and smash them with a bit of butter until a puree forms. To make a refrito, fry a cup of chopped spring

Előadó:
GRACE RAMÍREZ MORA
Ecuador Magyarországi Nagykövetsége

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. OKTÓBER 20.

A refrito-hoz pirítsuk meg az apróra vágott újhagymát egy kevés annatto olajon, amíg barna lesz. Formázzunk a főzőbanán püréből gombócokat, majd töltsük meg őket a refritoval és apróra vágott mozzarellával. Forró, bő olajban süssük ki a gombócokat, majd a levessel és apróra vágott korianderrel tálaljuk.

onion in annatto oil until the onion is brown. Fill the plantain dumplings with the sliced mozzarella and refrito, then bring the balls to fry in deep oil. Serve the soup with the plantain dumplings on top and chopped cilantro as decoration.

CSIRKE ÉS PÁLMASZÍV AYAMPACO SÜLT ÉDES BANÁNNAL ÉS RIZZSEL

(4 főre)

50 dkg csirkemellfilé
1 csokor újhagyma, felaprítva
1 konzerv pálmaszív
Római kömény, annatto, só, bors, fokhagyma
olíva olaj
4 banánlevél
40 dkg jázminrizs
1 érett főzőbanán
2 paradicsom, felnegyedelve
2 lilahagyma, julienne-re vágva
1 citrom leve

Készítsünk egy pácot a fűszerekből, hagymából majd tegyük bele a csirkét és a pálmaszíveket. Hagyjuk állni 2 óráig, majd tegyük a banánlevelekre ezt a keveréket és 170 fokon süssük kb. 30 percig a sütőben. A körethez szeleteljük fel, majd forró, bő olajban süssük ki a főzőbanánt. Készítsük el az encebollado-t; ehhez keverjük össze a paradicsomot a lilahagymával és a citromlével. Az elkészült ayampaco-t főtt rizzsel, a kisütött főzőbanánnal és az encebollado-val tálaljuk.

CHICKEN AND PALMITO AYAMPACO WITH FRIED PLANTAINS AND RICE

(serves 4)

50 dkg chicken breast fillet
1 bunch of spring onions, chopped
1 can of palmito
Cumin, salt, pepper, garlic and annatto
Olive oil
4 banana leaves
40 dkg jasmin rice
1 ripe plantain
2 tomato, cut into squares
2 purple onion, cut into julienne
Juice of 1 lemon

Make a marinade from the spices, onions and olive oil, then add it to the chicken and palmitos. Put this mix into the banana leaves and bring it to the oven for about 30 minutes at 170 C. Serve the ayampaco with rice, fried plantains and encebollado (tomato, purple onion and lemon juice).

MENTÁS HABCSÓK DULCE DE LECHE FAGYLALTTAL

(4 főre)

3 tojásfehérje
1/8 tk. borkősav
Cukor
Dulce de leche fagylalt
Menta kivonat

Verjük fel a tojásfehérjét a borkősavval addig, amíg habos lesz és dupla méretűre nő. Apránként adjuk hozzá a cukrot, és a kivonatot, majd addig keverjük, amíg egyenletesen elolvad. Kanalazzuk egy habzsákba a krémet, majd formázzunk habcsókokat és 250 C-on 30 percig süssük. Kapcsoljuk ki a sütőt, majd hagyjuk bent a habcsókokat, úgy, hogy csukva hagyjuk az ajtót legalább egy óráig, de jobb, ha egy éjszakára. Mikor már kihűltek, fagylalttal és mentával tálaljuk.

MERINGUE WITH MINT AND "DULCE DE LECHE" ICE CREAM

(serves 4)

3 egg whites
1/8 tsp. cream of tartar
3/4 c. sugar
1 litre dulce de leche ice cream
mint extract

Beat egg whites with cream of tartar in large bowl until foamy and double in volume. Sprinkle in sugar 1 tablespoon at a time, keeping mixer on high speed until sugar is dissolved completely, than add the mint extract. Keep beating until firm peaks form from beater blades (10 to 15 minutes from start to finish). Spoon meringue into pastry bag and pipe into outline of ovals, or spoon meringue into outline building up sides with tip of spoon. Bake at 250 degrees for 30 minutes. Turn off heat and leave meringues in oven with door closed at least 1 hour or overnight. When cool, serve the meringues with ice cream and baylis menta.

CULINARIS FINE FOOD AND SPICES

Előadó:
GRACE RAMÍREZ MORA
Ecuador Magyarországi Nagykövetsége

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
50. MONTH 2000

FINOMSÁGOK ÉS FŰSZEREK

CULINARIS

ITALOK / DRINKS

Wells Banana Bread Beer

Concubina Fehér Cuvée
Gyöngyöstarján
2007

Előadó:

GRACE RAMÍREZ MORA
Ecuador Magyarországi Nagykövetsége

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. OKTÓBER 20.

ALAPÍTVA 1879
Haas & Czjzek
PORCELÁN ÉS KRISTÁLY

A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.
www.porcelan.hu

SIEMENS

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY