

MEXIKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MEXICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

MEXIKÓI VEGETÁRIÁNUS CEVICHE (4 főre)

30 dkg karfiol, al dente
 ½ sárgarépa, lereszelve
 20 dkg paradicsom, apróra vágva
 10 dkg hagyma, apróra vágva
 1 csokor koriander
 2 jalapeno, apróra vágva
 3 lime leve
 só, bors ízlés szerint
 sós keksz ízlés szerint

Egy tálban óvatosan összekeverjük az összes hozzávalót, hozzáadjuk a lime levét, sózzuk és borsozzuk.

Tálalás előtt min. 2 óráig pihentetjük a hűtőben, majd keksszel tálaljuk.

MEXICAN VEGETARIAN CEVICHE (serves 4)

30 dkg cauliflower, al dente
 ½ carrot, grated
 20 dkg tomato, chopped
 10 dkg onion, finely chopped
 1 bunch of coriander
 2 jalapeno, finely chopped
 Juice of 3 limes
 Salt, pepper to taste
 Salty crackers

Mix the ingredients in a bowl, pour the lime juice in then season with salt and pepper.

Allow to rest in the fridge for (at least) 2 hours before serving, then serve with crackers.



HIDEG AVOKÁDÓ KRÉMLEVES (4 főre)

2 avokádó
 100 g natúr krémsajt
 8 dl alaplé
 1 gerezd fokhagyma
 só és bors

15 dkg paradicsom, kockákra vágva
 1/2 csokor koriander, finomra vágva
 1 lime leve
 1 doboz főzõtejzsin

Meghámozzuk az avokádót, kivesszük a magját, majd leturmixoljuk a krémsajttal és a fokhagymával együtt. Ezután keverjük össze az alaplével, amíg krémes állagot kapunk. Lime lével, korianderrel, paradicsom kockákkal és főzõtejzsinnel tálaljuk.

AVOCADO CREAM SOUP (serves 4)

2 avocados
 100 g cream cheese
 8 dl vegetable stock
 1 garlic clove
 Salt and pepper

15 dkg tomatoe, diced
 ½ bunch of coriander, finely chopped
 Juice of 1 lime
 1 pack of double cream

Peel the avocados, scoop out the seeds, then mix in a blender with the cream cheese and garlic. After that combine with the stock until creamy. Serve with lime juice, coriander, tomato dices and double cream.



Előadó:

ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ
 Asesoría y Pedidos

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CSIRKE FÜSZERES PÁCBAN

(4 főre)

4 csirkecomb
2 hagyma
2 gerezd fokhagyma
1 habanero chilli
olaj
só
2 narancs leve
4 db szegfűbors
5 szegfűszeg
10 fekete bors
½ tk. oregáno
½ tk. római kömény
1 liter alaplé
fehérbor ecet

Keverjük össze a fűszereket a fokhagymával, sóval és ecettel. Adjuk hozzá a narancslevet és pácoljuk be a csirkét ezzel a keverékkel min. 2 órán keresztül. Ezután kb. 1 órán keresztül, kis lángon főzzük alaplében, majd amikor már puha a csirke, vegyük ki és tegyük félre. Pirítsuk meg a hagymát, fokhagymát és a chiliket, majd öntsük fel a húslével, végül tegyük bele a csirke darabokat is és további 10-15 percig főzzük, majd rizzsel tálaljuk.



CHICKEN IN SPICY MARINADE

(serves 4)

4 chicken leg
2 onions
2 garlic cloves
1 habanero
Oil
Salt
Juice of 2 oranges
4 allspice
5 cloves
10 black pepper
½ tsp. oregano
½ tsp. cumin
1 litre vegetable stock
White wine vinegar

Combine the spices with the garlic, a pinch of salt and vinegar. Add the orange juice then place the chicken into this marinade for approx. 2 hours. After marinating, cook the meat in the vegetable stock at low heat for 1 hour. When the meat is soft, put aside, then roast the onion, garlic, chilli in a pan. Add the chicken pieces and the liquid also into the pan and cook for another 10-15 minutes. Serve with rice.

SZŰZPECSENYE TAMARIND SZÓSZBAN

(4 főre)

A páchoz:
1 hagyma
6 gerezd fokhagyma
4 dl ananászlé
5 dkg tamarind paszta
5 dkg barna cukor
friss reszelt gyömbér
½ tk. őrölt szegfűszeg
½ tk. őrölt fekete bors
só

40 dkg szűzpecsenye
olaj
5 dkg vaj
5 dl szárnyasalaplé
fekete bors

Keverjük össze a pác hozzávalóit, majd szurkáljuk meg a húst és öntsük rá a páclevet. 1-2 órán keresztül hagyjuk állni, majd melegítsük elő a sütőt 200 C-ra. Borsozzuk meg a bepácolt húst, majd olaj-vaj keverékén pirítsuk meg mindkét oldalát egy serpenyőben. Ezután 1,5 órán keresztül süssük a sütőben, majd rizzsel tálaljuk.



PORK TENDERLOIN IN TAMARIND SAUCE

(serves 4)

For the marinade:
1 onion
6 garlic cloves
4 dl pineapple juice
5 dkg tamarind pulp
5 dkg brown cane sugar
Freshly grated ginger
½ tsp. ground cloves
½ tk. ground black pepper
Salt

40 dkg pork tenderloin
Oil
5 dkg butter
5 dl chicken stock
Black pepper

Combine the ingredients for the marinade then put the tenderloin slices in for 1-2 hours. After that, season with pepper and roast each sides in a pan with oil and butter. Bake in the oven for 1,5 hours then serve with rice.

Előadó:

ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ
Asesoría y Pedidos

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. NOVEMBER 11 – 12.

KÁVÉS CRUMBLE TEQUILÁS KARAMELLEL ÉS DULCE DE LECHES-S FAGYLALTTAL

(4 főre)

A tésztához:
60 g liszt
50 g darált mandula
50 g cukor
50 g vaj
50 g őrölt kávé
fahéj, szegfűszeg, ánizsmag

A tequilás karamellhez:
100 g barna cukor
20 ml tequila
500 ml narancslé
dulce de leche fagylalt ízlés szerint

Keverjük össze a tészta hozzávalóit és hagyjuk állni 1 órát. 180 C-ra előmelegített sütőben addig süssük, amíg morzsás állagú tésztát kapunk. Ezalatt karamellizáljuk a cukrot, öntsük hozzá a tequilát, a narancslevet és forraljuk vissza, míg tejhez hasonló sűrűségű lesz.

Fagylalttal és a crumble-lal tálaljuk.



COFFEE CRUMBLE WITH TEQUILA SEASONED CARAMEL AND DULCE DE LECHE ICE CREAM

(serves 4)

For the pastry:
60 g flour
50 g ground almond
50 g sugar
50 g butter
50 g ground coffee
Cinnamon, cloves, anise seed

For the tequila seasoned caramel:
100 g brown sugar
20 ml tequila
500 ml orange juice
Dulce de leche ice cream to taste

Combine the ingredients for the pastry and allow to rest for 1 hour. Bake in the oven at 180 C until crispy. During that, melt the sugar in a pan, add the tequila, orange juice and boil it until we get a milk consistence. Serve with the crumble and ice cream.

ITALOK / DRINKS



Pannonhalmi



Syrah
2007



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

SIEMENS

