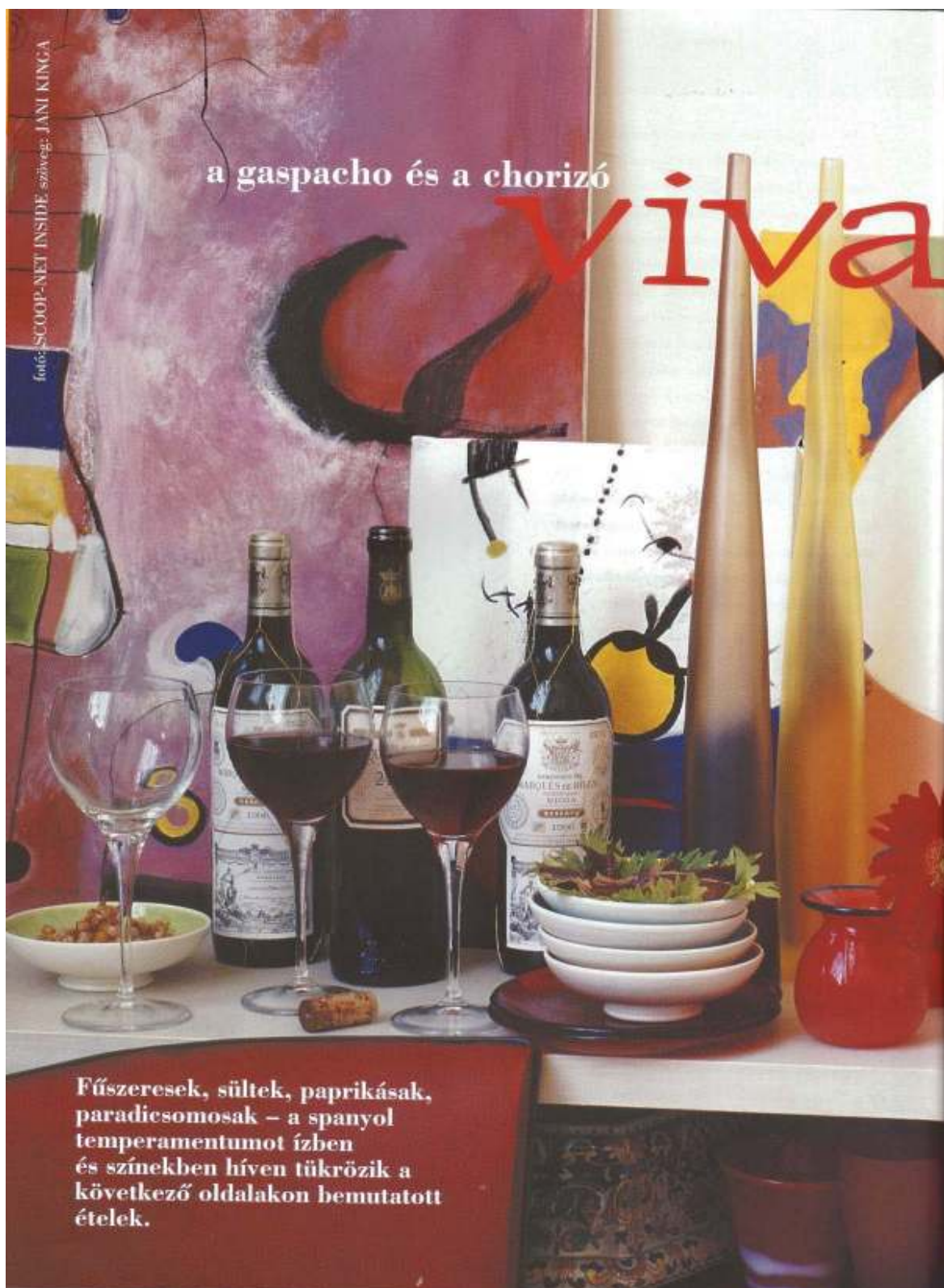


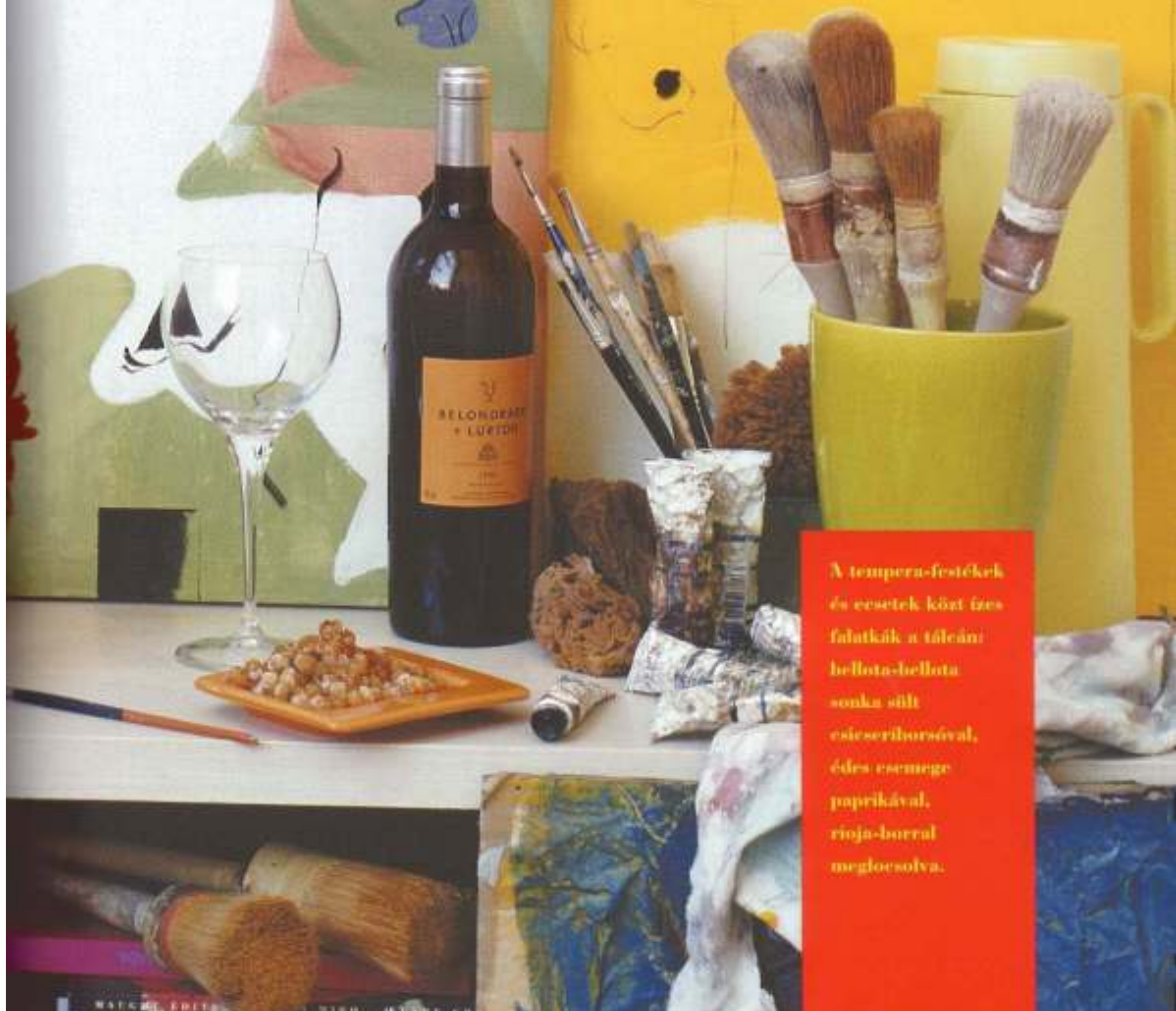
Megjelenés helye:
Ideje:

Gourmet
2002. október



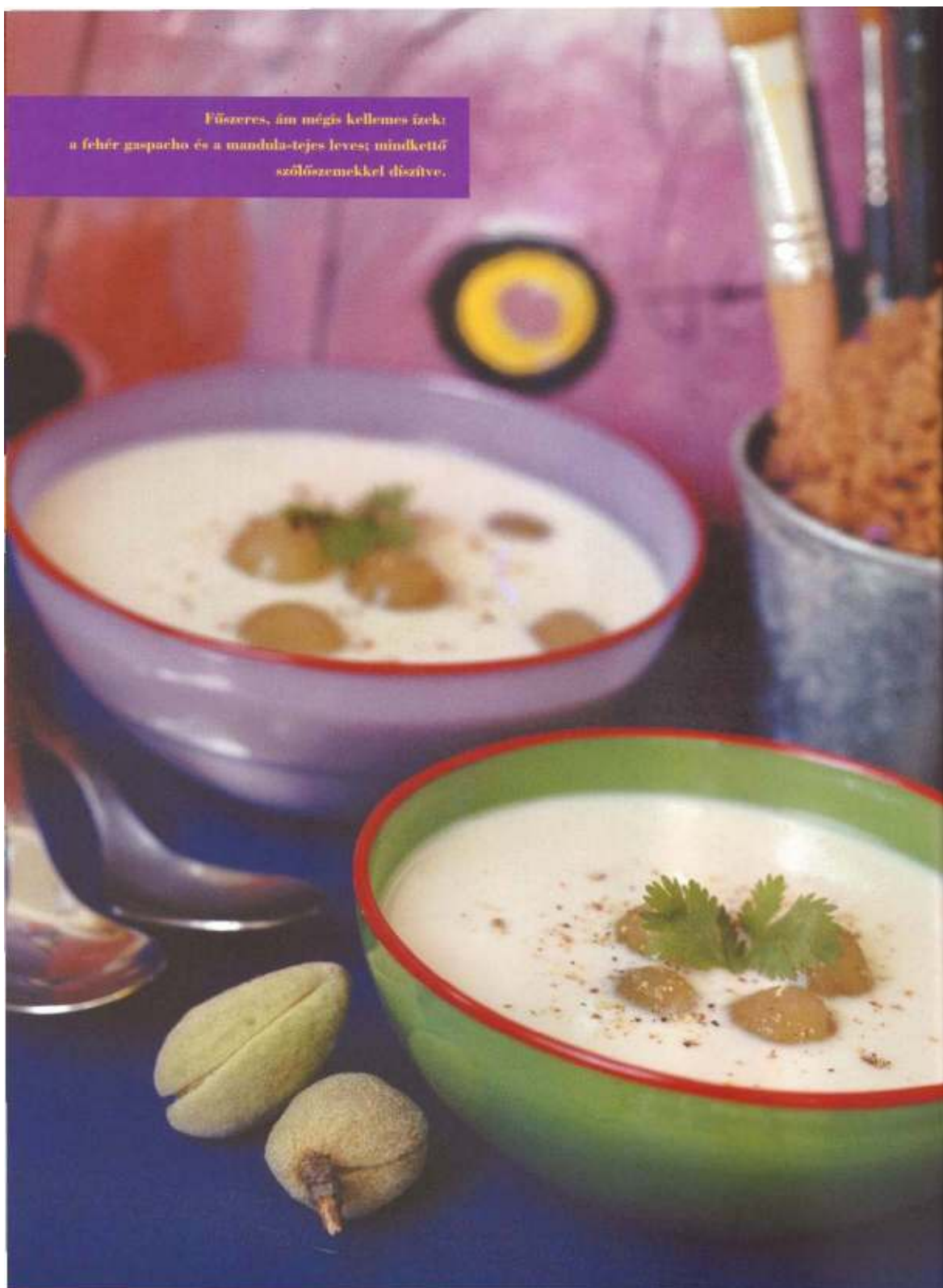
España!

Spanyolos ízek



A tempera-festékek és esetek közt ízes falatkák a táléán: bellota-bellota, sonka sült esieserflorsóval, édes esemege paprikával, rioja-borral megloesolva.

Fűszeres, ám mégis kellemes ízek:
a fehér gaspacho és a mandula-tejes leves; mindkettő
szőlőszemekkel díszítve.





Baráti eszejehez ajánlott rágesabnyivaló:
egy líveg manzanilla és paprikával szórt keksz.



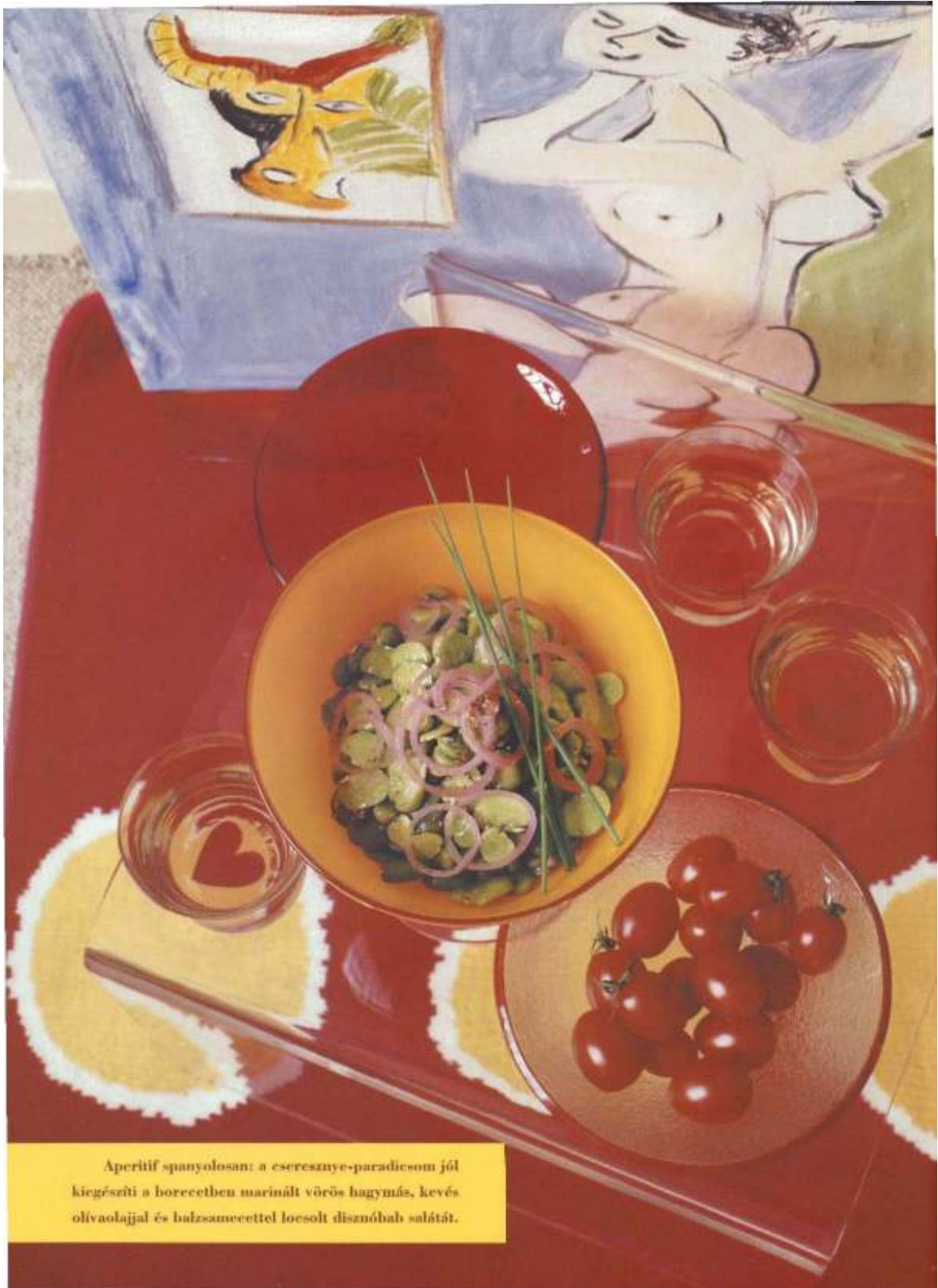
Frisítő pohár, melynek tartalma: gasparbu jeges paradicsommal, uborkával és zeller-sárral.
Eredeti spanyol és egyesített elkészítési „las picadas” módon párolt csirke lila articsókával, fehérborsos, új fűszeres áttéttel tálalva. Zsályás borjú golyócskák, vörös rióiban sült krumplival Ines Rosales lepények,
a spanyol desszertek elmaradhatatlan kísérője.





A tapas íze:
a sült csacsersósó földi
mogyoró
oblyon, kőmésnyel és
édes paprikával
fűszerezve, és a
vékony bellota-bellota
sonka szeletek,
mandulával és
rozsmaring sóval
megszóva, kiemelik az
édes-sós
kellemes ízt.
Spanyolosan könnyed:
a narancsvirág-tea lino
Rosales lekváros
tejsüteményekkel.
Fantáziálás és igazság:
a mandulalepény





Aperitív spanyolosan: a cseresznye-paradicsom jól
kiegészíti a borecetben marinált vörös hagymás, kevés
olívaolajjal és bazsámcettel locsolt disznóbab salátát.



Egyszerűen
ellenállhatatlan:
a vérmánes
dzsúzbau
posírozott füge.

Fehér gaspacho



Hozzávalók:

250 g kenyérbél, 300 g hántolt mandula – egészben, 2 evőkanálnyi Jerez borecet, 2 evőkanálnyi olívaolaj, 2 fej fokhagyma, 1 szép fürt fehér szőlő

Elkészítés:

A kenyérbelet néhány percre vízbe áztatjuk, majd jól kicsavarjuk és a pépet mixerbe tesszük. Hozzáadjuk a fokhagymát, az olívaolajat, a borecetet, a mandulát és összemixeljük. Folyamatosan, a mixelő megállítása nélkül hozzáadunk 7,5 dl jeges vizet. Közvetlenül mixelés után tálaljuk. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A szőlőszemeket kimagozzuk és tálalás előtt ezzel díszítjük a gaspachot.

Mandulalepény



Hozzávalók:

230 g liszt, 100 g vaj, 25 g cukor, 2 evőkanálnyi hideg víz, csipetnyi só, 1 tojás sárgája, 100 g apróra vágott mandula, 150 g friss egész mandula, 100 g kristálycukor, 4 tojás, 3 dl tej

Elkészítés:

A lepény kellékeit összedolgozzuk, majd szétnyújtjuk és egy tortaformában sütőbe tesszük. Tetejére alufóliát és száraz babot teszünk és 180°-on 10 percig sütjük. Közben az aprított mandulát kissé megpirítjuk, majd hagyjuk hűlni. A tejet egy edénybe öntjük, hozzáadjuk a mandulát és a kristálycukrot. Felforraljuk, majd levesszük a tűzről. A tejet leszűrjük és hűlni tesszük. Az apróra vágott friss mandulát és a tojásokat összekeverjük még langyos tejjel, majd ráöntjük az elősütött tésztára, amelyet az egész mandulákkal díszítünk. 25 percre a sütőbe tesszük. Langyosan tálaljuk.

Las picadas módra pácolt csirke

Hozzávalók:

1 darabolt csirke, 100 g hántolt mandula, 100 g hántolt mogyoró, 100 g fenyőmag, 3 evőkanálnyi olívaolaj, 1 evőkanálnyi apróra vágott petrezselyem, 1 pohár száraz fehérbor, 1 gerezd fokhagyma, só, bors

Elkészítés:

Egy edényben megpörköljük a mandulát, a mogyorót és a fenyőmagot. Ezután összetörjük és a kapott péphez hozzáadjuk a fokhagymát, a petrezselymet, a fehérbort és az olívaolajat. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A csirkehúst ebben a keverékben jól megforgatjuk, majd mindent egy tepsibe helyezünk és 40 percig hűtjük. Ezután 200°-ra előmelegített sütőben 50 percig sütjük. Zöld salátával tálaljuk.

Lila articsóka fehér borral és öt fűszerrel

Hozzávalók:

8 db kis lila articsóka, 6 dl száraz fehérbor, 1 sárga citrom, 1 rozmaring-gally, 1 evőkanálnyi öt fűszerkeverék, 4 evőkanálnyi olívaolaj, só

Elkészítés:

Az articsóka leveleit eltávolítjuk. A növénynek meg hagyunk egy 2 cm szárát, a száron maradt leveleket ollóval lerövidítjük, és a zöltséget félbevágjuk. A citromot vékony csíkokban meghámozzuk, levélvel bedörzsöljük a félbevágott articsókák belsejét. Ezután egy fazékban főni





tesszük az articsókát, ráöntjük a fehérbort, hozzáadjuk a citromcsíkokat és az öt fűszerkeveréket. Lassú tűzön 20 percig főzzük. Tálalás előtt gazdagon meglocsoljuk olívaolajjal és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Borjú pellotas zsályával



Hozzávalók:

1 kg apróra vágott borjúhús, 2 evőkanálnyi apróra vágott petrezselyem, 3 evőkanálnyi reszelt parmezan, 3 egész tojás, 100 g száraz kenyér, 3 evőkanálnyi olívaolaj, 300 g fehér hagyma, 150 g zöld olajbogyó, 500 g cseresznye-paradicsom, 2 evőkanálnyi zsály, 1 sárga citrom, 4 fej fokhagyma, 1 húsleves-kocka, só, bors

Elkészítés:

A tojásokat felverjük, beletesszük az apróra vágott borjúhúst, az összemorzolt kenyérbelet, a parmezánt, a petrezselymet és az összetört fokhagymákat. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Az így kapott pépből golyócskákat formálunk, egy serpenyőbe helyezünk, és olívaolajjal elősütjük. A hagymákat meghámozzuk, az olajbogyót kimagozzuk, és mindkettőt apróra vágjuk. Közben odateszünk egy pohár vizet formá, amelyben feloldjuk a leveskockát, beleprésszük a citrom levét és ráöntjük a serpenyőbe helyezett borjú-golyócskákra. Hozzáadjuk a cseresznye-paradicsomokat. A serpenyő tartalmát 180°-ra előmelegített sütőben 1 óráig sütjük, majd forrón tálaljuk.

Krumpli chorizóval és riojával



Hozzávalók:

1 kg krumpli, 300 g chorizó, 500 g hagyma, 500 g paradicsom, 3 édes paprika, 1 fel nagyon erős paprika, 2,5 dl húsleves, 0,5 l rioja bor

Elkészítés:

Vágjuk dombokra a chorizót és tegyük oda egy serpenyőben sülni. Amikor megpirult, vegyük le a tűzről. A hagymákat hámozzuk meg és vágjuk apróra, majd ezt is pirítsuk meg a chorizó zsírdeklájában. A paradicsomokat vágjuk kockára, a paprikákat pedig karikákra, majd adjuk hozzá a hagymához és a chorizóhoz és 10 percig pirítsuk. A meghámozott és megmosott krumplikat egy fazékban főzzük össze a serpenyő tartalmával, amelybe hozzáadjuk még a húsleveset és a bort. Egészen addig főzzük, amíg a krumpli majdnem felszívja az összes levet. Fölmelegíthető.

Vérnarancs dzsúzban posírozott füge



Hozzávalók:

8 db érett füge, 2 evőkanálnyi méz, 5 dl narancs dzsú, 1 sárga citrom, 100 g szeletelt mandula

Elkészítés:

A megmosott, megőrölt fügekbe félmagasan vágjuk keresztbe egy éles kés begyével. A citromot hámozzuk meg, a héjat néhány percre dobjuk forrásban lévő vízbe. Egy tálba öntsük bele a narancs-dzsú, a mézet és a citrom levét. Forraljuk fel a fügével, majd lassú tűzön hagyjuk 15 percet főni. A mandulát pirítsuk meg. A fügeket eközben helyezük el alba az edénybe, amelyben tálalni szeretnénk, majd a gyümölcsöket öntsük le a dzsúsz-mézes főzettel, amelynek habját előzőleg szedjük le. Tálalás előtt a fügeket feldiszhetjük a főzés során kifehérett citrombőz csikocskákkal és a szeletelt mandulával. Elsősorban teasütemények mellé ajánlott.