

Gazpacho, tortilla, empanada és társai...

Mexikói ételreceptek

Sűrű gazpacho

Hozzávalók: 8 nagy paradicsom meghámozva, kimagozva és kockára vágva, 2 gerezd fokhagyma apróra vágva, 1 zöldpaprika kimagozva és apróra vágva, 1 uborka meghámozva, kimagozva és apróra vágva, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyem, 1 evőkanál finomra vágott menta, 5 dkg friss, fehér zsemlemorzsa, 2 evőkanál borecet, 2 evőkanál olívaolaj, 3 dl jeges víz, só és frissen őrölt fehér bors, jégkockák (elhagyható). A díszítéshez: 2 kemény tojás, 1 hagyma, 12 fekete olajbogyó, 1 piros húsú paprika.

A jeges víz, a só és a bors, valamint a jégkockák kivételével valamennyi hozzávalót turmixgépbe rakjuk (ha szükséges két adagban), és alacsony fordulatszámra fél-egy percig keverjük, amíg sima masszát nem kapunk. A keveréket egy nagyméretű tálalóedénybe öntjük, felöntjük a jeges vízzel, megsózzuk, borsozzuk, és lefedve legalább 2 órán át hűtjük. A díszítéshez felaprítjuk a tojást, finomra vágjuk a hagymát, kimagozzuk, és vékonyan felkarikázzuk az olajbogyót, apró kockákra vágjuk a piros paprikát. Tálalás előtt a gazpachóhoz adjuk a jégkockákat, és a tetejére szórjuk a díszítést.

Kukoricatortilla

Hozzávalók: körülbelül 12 darabhoz: 45 dkg kukoricaliszt, 3 dl víz, 1 teáskanál só.

A hozzávalókat nagy tálba öntjük és összedolgozzuk. Ha a massa ragad, adjunk hozzá egy kevés lisztet. Ha a tészta törik, akkor túl száraz, apránként öntsünk hozzá még egy kevés vizet. Egy darabka tésztát kicsippentünk, golyóvá formáljuk, majd a két nyitott tenyerünk között ide-oda csapkodjuk, amíg lapos, kerek lepényt nem kapunk. Ezt a technikát elég nehéz elsajátítani, ráadásul időigényes is. Egyszerűbb megoldás a tortillaprés, amely külsőleg a gofrisütőhöz hasonlít. Tortillaprés hiányában a tésztát két nejlonzacskó között sodrófával kerek lappá nyújtjuk. A tortillák mérete igen változó lehet. Egy serpenyőben a tortilla mindkét oldalát néhány percig sütjük. Akkor készült el, ha a széle elválik a serpenyőtől, és kissé megbarnult. A kész lepény felmelegítésének legjobb módja, ha közvetlenül a tűz fölé tartjuk. A kisebb tortillákat süthetjük olajban is, ehhez bő, nagyon forró zsiradékot használunk. Körülbelül 30 másodpercnyi sütés után a tortilla puha és rugalmas lesz, ha tovább sütjük, körülbelül 3 percig, akkor keményé, ropogóssá válik, ezt a változatot tostadasnak nevezik.

Tükörtojás patisonágyon

Hozzávalók 4 személy részére: 1 hagyma finomra vágva, 2 evőkanál olívaolaj, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 40 dkg konzerv paradicsom kockákra vágva, fél piros húsú paprika kimagozva és kockákra vágva, 2 patison legyalulva, 1 evőkanál paradicsompüré, fél kiskanál chilipor, 4 tojás, egy jó csipetnyi piros paprika, petrezselyemág a díszítéshez

A sütőt előmelegítjük 180 Celsius-fokra. Az olajat felforrósítjuk egy lábosban, és üvegesre sütjük rajta a hagymát és a fokhagymát. Hozzákeverjük a paradicsomot, a paprikát, a patisszont, a paradicsompürét, a chiliport és egy cseppnyi Tabascót, majd alaposan megkeverjük. További 15

percig folytatjuk a sütést, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Átkanalazzuk egy lapos tűzálló tálba. Gondolatban 4 részre osztjuk a tál tartalmát. Mindegyik negyed közepébe kanállal mélyedést készítünk, és óvatosan beleütünk egy-egy tojást. Az előmelegített sütőbe tesszük, és 10 percig sütjük, amíg a tojás megkeményedik. Megszórjuk a piros paprikával, és ízlés szerint petrezselyemágakkal díszítjük. Tortillát kínálunk mellé.

Rakott bab

Hozzávalók: 30 dkg szárazbab, 1 kg darált sertéscomb vagy -lapocka, 2 evőkanál olaj, 1 fej hagyma finomra vágva, néhány csepp Tabasco-mártás, fél kávéskanál só, 1 kis doboz paradicsompüré, 1 mokkáskanál oregano, 3 paradicsom meghámozva és felkarikázva, 12 szelet bacon szalonna.

Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és aranysárgára pirítjuk rajta a hagymát. Beletesszük a húst, a paradicsompürét, a sót és a Tabasco-mártást. Addig pirítjuk, míg a leve el nem párolog. A babot sós vízben puhára főzzük, majd leöntjük a levét. Egy nagyobb tűzálló tálat kibélelünk a bacon felével. Kiterítjük rajta a bab felét, erre tesszük a hús felét, majd a paradicsomkarikák fele következik. Az egészet még egyszer megismételjük, majd befedjük a maradék bacon-szeletekkel. 180 Celsius-fokra előmelegített sütőben kb. 30-40 perc alatt megsütjük.

Empanada (húsos táskák)

Hozzávalók: 50 dkg leveles tészta, 20 dkg darált marhahús, 1 hagyma finomra vágva, 1 piros húsú zöldpaprika kimagozva és csíkokra vágva, 2 nagy paradicsom meghámozva és kockákra vágva, 1 evőkanál mag nélküli mazsola, 1 szárított chilipaprika szétmorzsolva, fél kávéskanál kömény, 2 evőkanál olaj, fél kávéskanál só, bors.

Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és üvegesre pároljuk rajta a hagymát. Belekeverjük a paprikát és a paradicsomot. Hozzáadjuk a darált húst, és megpirítjuk. Beleszórjuk a szárított chilit a köménnyel és a mazsolával együtt. Megsózzuk, megborsozzuk, 1-2 percig pirítjuk, majd kihűtjük. A tésztából 8 darab körülbelül 12 cm átmérőjű kört nyújtunk. A tésztakörök egyik felére halmozzuk a marhahúsos töltelék nyolcadrészét, ráhajtjuk a tészta másik felét, és a széleit összenyomkodjuk. A tésztatáskákat tepsire helyezük, és 190 Celsius-fokra előmelegített sütőben körülbelül 35 perc alatt aranysárgára sütjük, de bő, forró olajban is kisüthetjük.

Töltött szilva rummal

Hozzávalók: 24 szem magvaváló szilva, 6 dió bele négyfelé törve, 8 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 dl rum.

A szilvák egyik végét levágjuk, és kinyomjuk a magjukat. A helyükbe egy-egy diódarabot dugunk. A szilvákat tálba tesszük. A cukorból és a vaníliás cukorból 1,5 dl vízzel szirupot főzünk, és forrón a szilvára öntjük. Lefedjük, és 2 órát állni hagyjuk. Kivesszük a szilvákat a szirupból, és egy tálba tesszük. Meglocsoljuk a rummal, és legalább 2 órára a hűtőszekrénybe tesszük.