

Gazpacho és társai...

„Spanyolország hűsítő csókja a vad forróságban.” A gazpacho egy hideg leves, amely Andalúziából származik. Valószínű ez az egyik legismertebb spanyol étel világszerte. A leves gazdag vitamínokban, ásványi anyagokban és rostokban.

Gazpacho

Hozzávalók: 75 dkg paradicsom, 4 fej vöröshagyma, 2 cső piros zöldpaprika, 2 uborka, 1 csemegeuborka, 2 gerezd fokhagyma, 15 dkg szétmorzolt száraz kenyér, 4 evőkanál olaj, 2 evőkanál borecet, 5 dkg fehérkenyér-bél, 1 kávéskanál pirospaprika, só, törött bors, 3 dl víz, 10 jégkocka.

A paradicsomot néhány percre fővő vízbe tesszük, majd meghámozzuk, kimagozzuk. A paradicsom egyharmadát félretesszük, a maradékot kockákra vágjuk. Három fej vöröshagymát, 1 uborkát meghámozzunk, és vékonyra szeletelünk. Serpenyőben, nagy lángon, forgatva addig sütjük a zöldpaprikát, amíg a héja meg nem ráncosodik. Utána hideg vízbe mártjuk, külső héját lehúzzuk, magházának eltávolítása után feldaraboljuk.

Az így előkészített zöldségfélét turmixgépben összetörjük. A száraz kenyér-darabokat a fokhagymaszeletekkel, az olajjal elkeverjük. Ízesítjük sóval, borssal és egy csipetnyi porított köménymaggal. A masszát turmixgépben sima péppé törjük. Levesestálban összedolgozzuk a paradicsomos zöldséget az olajos kenyérrel, az ecettel és simára keverjük. Felöntjük nagyon hideg vízzel, és a levest a jégkockákkal a hűtőszekrénybe állítjuk.

Tálalás előtt elkészítjük a betétet, amelyet a leves mellé teszünk az asztalra. A maradék paradicsomot, csemegeuborkát 1 cm-es kockákra vágjuk, a vöröshagymát és a meghámozott uborkát vékonyra vágjuk. A különböző színű zöldségeket, kenyeret a színekkel játszva, kis halmokban egy lapos tálra helyezzük, amelyből mindenki ízlése szerint tesz a levesébe.

Córdobai gazpacho

Hozzávalók: 1 uborka, 3 szem paradicsom, 2 paradicsompaprika, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál borecet, 4 dl paradicsomlé, 1 evőkanál zöldpetrezselyem, egy kevés pirospaprika, só, törött bors, 5 jégkocka.

A paradicsomot és az uborkát meghámozzuk, és 1 cm-es kockákra vágjuk. Apróra daraboljuk a vöröshagymát és a paradicsompaprikát. Levesestálban összeforgatjuk a zöldségfélét, ízesítjük olajjal,

ecettel, paradicsomlével, a zúzott fokhagymával és a különböző fűszerekkel. Turmixgépben összetörjük a hozzávalókat, majd visszatéve a levesestálba, bele tesszük a jégkockákat, és lefödve a hűtőszekrénybe állítjuk. Nagyon hidegen, finomra vágott zöldpetrezselyemmel beszórvva tálaljuk.

Gazpacho sárgadinnyéből

Hozzávalók: 40 dkg dinnye, 1 szelet fehérkenyér, 1 gerezd fokhagyma, 10 dkg őrölt mandula, 2 dl olívaolaj, 6 dl száraz fehérbor, só, jégkocka.

A dinnyebelet apró kockákra vágjuk, egyharmadát félretesszük. A többi összeturmixoljuk a fehérborral, az olajjal, a fokhagymával, a kenyérrel, és a mandulával, sóval ízesítjük. A kész anyagot legalább három órára tegyük hűtőbe. Tálaláskor a tányérokba tegyünk 2-2 jégkockát, merjük rá a gazpachot, és szórjuk meg a félretett dinnyével.

Baszk gazpacho

Hozzávalók: 4 szem paradicsom, 2 cső zöldpaprika, 1 vékony szelet kenyér, 1 csemege uborka, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál borecet, 4 dl víz, egy kevés só, törött bors, 10 jégkocka.

Turmixgépben sima péppé dolgozzuk össze a meghámozott, összevágott paradicsomot, a magházától megtisztított zöldpaprikát, a zúzott fokhagymát, az olajat, az ecetet, a vizet. A masszát sóval és borssal ízesítjük, levesestálba öntjük, összekeverjük az 1 cm nagy kockákra vágott csemegeuborkával és a jégkockákkal. Nagyon hidegre hűtve tálaljuk.

Sűrű gazpacho

Hozzávalók: 8 nagy paradicsom meghámozva kimagozva és kockákra vágva, 2 ek. olívaolaj, 3 dl jeges víz, 2 gerezd fokhagyma apróra vágva, só, 1 zöldpaprika kimagozva, apróra vágva, 1 uborka, meghámozva, kimagozva és apróra vágva, frissen őrölt fehér bors, jégkockák (elhagyható)

A díszítéshez: 1 ek. finomra vágott petrezselyem, 2 kemény tojás, 1 ek. finomra vágott menta, 1 hagyma. 5 dkg friss, fehér zsemlemorzsa, 12 fekete olajbogyó, 2 ek. borecet, 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 fordulatszám körülbelül 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 olajbogyó, apró kockákra vágjuk a piros paprikát. Tálalás előtt a gazpachóhoz adjuk a jégkockákat, és a tetejére szórjuk a díszítést.

Zöldséges paella serpenyőben

Hozzávalók: 15 dkg vöröshagyma, 5 gerezd fokhagyma, 2 cukkini, 10 dkg datolya, 50 dkg paradicsom, 2-2 vörös- és sárgahüvelyű paprika, 15 dkg zöldborsó, 8 dl húslé (lehet kockából is), 2 babérlevél, 4 evőkanál olívaolaj, 40 dkg rizs, 1 kis kakukkfű ágacska, 1 rozmarin ágacska, 5 dkg gyalult mandula, késhegynyi őrölt csillagánizs, 1 citrom, só, bors.

A hagymát finom kockákra vágjuk, négy gerezd fokhagymát összezúzzuk, a többi fokhagymát megtisztítva félretesszük. A cukkinit megmossuk, hosszában negyedeljük, 5 cm-es hasábokra vágjuk. A datolyákat negyedeljük, magjukat eltávolítjuk. A paradicsomokat kereszt alakban bemetszük, leforrázzuk, hámozzuk, negyedeljük, magjukat eltávolítjuk, nagyobb kockákra aprítjuk. A paprikákat megmossuk, negyedeljük, magházukat kivesszük, héjárészükkel felfelé, sütőlemezen 10 percig grillezzük, míg a héja fekete nem lesz. Nedves ruhával letakarva kihűtjük. Ezután a héját lehúzzuk, a húsát 3 cm-es darabokra vágjuk. A zöldborsót 2 percig só vízben forraljuk, majd lecsepegtetjük.

A húslét 2 dl vízzel, egy babérlevéllel és a félretett, zúzott fokhagymával, sóval, borssal felforraljuk. Egy nagyobb, családi serpenyőben 3 evőkanál olajat felforrósítunk. A hagymát, fokhagymát, rizst, az ágacskákat, a babérlevelet megfonnyasztjuk benne. A húslét rászűrjük, a safrányt a végén adjuk hozzá, és enyhe tűzön 25-40 percig főzzük, közben néhányszor óvatosan keverjük.

A gyalult mandulát olaj nélkül, röviden aranybarnára pirítjuk egy kisebb serpenyőben. A cukkinit a maradék olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk. 10 perc múlva a datolyával, zöldborsóval, paprikával, paradicsommal a serpenyőben főző paellához keverjük, együtt átforrósitjuk. Sóval, borssal, csillagánizzsal, citromlével fűszerezzük. A serpenyőben tesszük asztalra.

Tortilla española (Spanyol omlett)

Hozzávalók (6 személy részére): 3 nagy rózsaburgonya, 2 nagy lila hagyma, 1 evőkanál olívaolaj, 5 tojás

A megtisztított burgonyát és hagymát kockákra vágjuk, a tojást felverjük. Az olajat közép nagyságú serpenyőben felhevítjük, beletesszük a burgonyát, majd néhány perc múlva a hagymát, s lefödve, megkeverve, közepes lángon tizenöt percig pároljuk. Vigyázzunk, nehogy a hagyma megpiruljon, mert akkor megkeseredik. Amikor a burgonya megpuhult, leöntjük róla a felesleges olajat, hozzáadjuk a felvert tojást és jól elkeverjük. A serpenyőt megráz-

zuk, hogy ne tapadjon a falához az omlett, s addig sütjük lassú tűzön, amíg el nem válik a serpenyő falától. A serpenyő fölé tányért teszünk, gyors mozdulattal beleborítjuk a tortillát, megfordítva visszacsúsztatjuk, s még egy percig sütjük, hogy a másik fele is megpiruljon Tálalhatjuk melegen, hidegen.

Spanyol saláta

Hozzávalók: 1 kis kígyóuborka, 35 dkg burgonya, 1 doboz (kb. 35 dkg) spárgakonzerz, 20 dkg majonéz, 1 evőkanál dijoni mustár, 1 mokkáskanál szárított tárkony, 1 piros húsú paprika, só, bors

Az uborkát meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk, megsózzuk és egy órára behűtjük. Megtisztítjuk, és kockára vágjuk a burgonyát, majd felteszünk főni és tíz percig főzzük. Kivesszük, megszáritjuk, lehűtjük.

Papírszalvétán leszárítjuk a spárgafejeket. A burgonyát elkeverjük a majonézzel, mustárral, tárkonnal, sóval, borssal, majd lapos edénybe tesszük. Kocsikerék alakban elrendezzük rajta a spárgafejeket, a leszárított uborkadarabokat egyenként a spárgafejek közé rakjuk, a közepére jeget, s mindegyik tetejére egy-egy kimagozott paprikadarabot teszünk

A madridi ragu

A csicseriborsó ragu, vagy más néven a madridi ragu, nagyon közkedvelt étel a spanyol gasztronómiában erős íze, kalóriadús állaga miatt. Eredetileg ez egy öreg zsidó recept volt, amit mindig pénteken a Szabbat előtt készítettek el, mint ünnepi ételt a Szabbath üdvözlésére. Egész éjjel főzték, így másnapra már fogyasztásra alkalmas volt, anélkül hogy, elhanyagolták volna a fények meggyújtását. A későbbi, keresztény módja ennek az ételnek az elkészítésében adott hozzá még disznóhúst is.

Hozzávalók (6 személy részére): 1 kg káposzta, 400 g csicseriborsó, 5 közép nagyságú burgonya, 1/2 kg ujjpercekre vágott hús, 1/4 csibe mell, kis darab sonka, 1 véres hurka, 15 dkg szalonna, só

Az aprított húst, a szalonnát és a sonkát beletesszük egy nagy vízzel teli edénybe. Ha a víz elkezd forrni, hozzáadjuk a csicseriborsót, amit előző éjszaka a vízben áztattunk. Utána következik a só és a hagyma. Amikor az egész elkezd forrni levesszük kicsit a gázzól és lassú kevergetés mellett tovább főzzük. A fazéknak végig le kell lenni fődve. Mintegy három órán át főzzük. A répát körülbelül egy órával a vége előtt tesszük a raguba, a burgonyát mintegy félórával a vége előtt. A káposztát megaprítjuk és külön megsütjük olajon és fokhagyma felhasználásával. A véres hurkát is külön sütjük meg. Amikor a főzés befejeződött, akkor mindent kivesszünk a léből és megfőzzük benne a tésztát. A lébe még főtt, felaprított tojást is teszünk, körülbelül hármat. Ezután ehetjük is a levest, mert a madridi ragu elkészült.