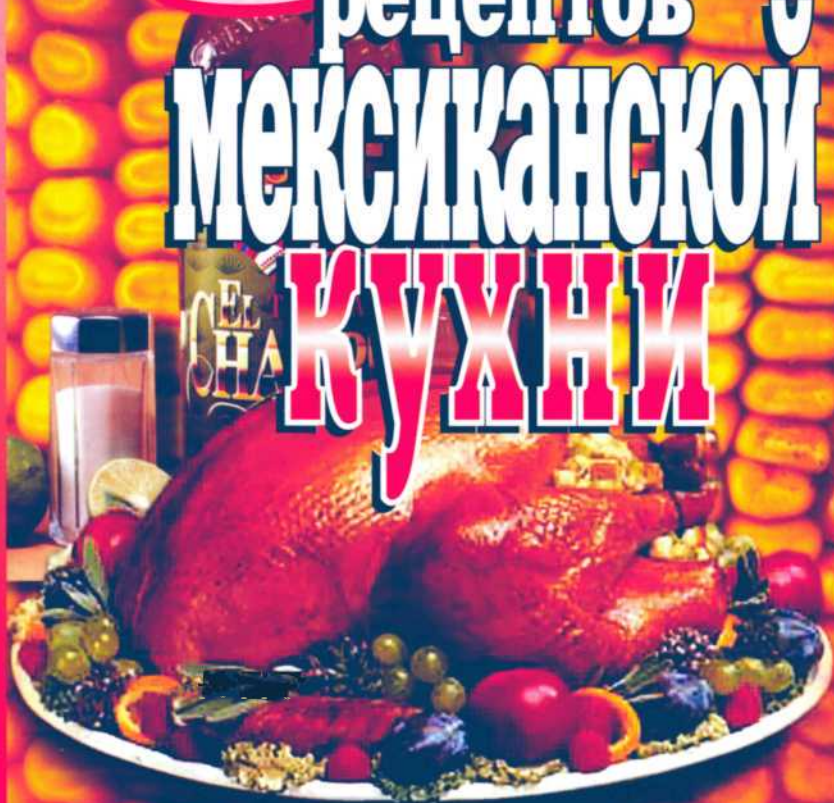


50

рецептов
**мексиканской
кухни**



Составитель *Е.С. Рзаева*

Подписано в печать 8.08.02 г. Формат 84х108'/н.
Усл. печ. л. 1,68. Тираж 10 000 экз. Заказ № 1548.

50 рецептов мексиканской кухни / Сост. Е.С. Рзаева — СПб.:
П99 ООО «Издательство «Полигон», 2002. — 29, [3] с.

ISBN 5-89173-114-2

В брошюре собраны самые популярные рецепты мексиканской кухни — Закуски, основные блюда, соусы, десерт. Экзотические блюда подобраны таким образом, чтобы русские хозяйки могли их легко приготовить.

УДК 641
ББК 36.997

Научно-популярное издание

50 рецептов мексиканской кухни

Редактор *ИВ. Петрова*
Технический редактор *ИВ. Буздалева*
Компьютерная верстка: *ЕМ. Петрова*
Корректор *А. Ю. Ларионова*

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953004 — научная и производственная литература

Гигиеническое заключение №77 99.11 953.П.002870.10.01 от 25.10.2001 г.

ООО «Издательство «Полигон». 194044, С.-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 38/40
Тел.: 320-74-24; тел./факс: 320-74-23. E-mail: polygon@spb.cityline.ru

Издание осуществлено при техническом содействии
ООО «Издательство АСТ»
368560, Республика Дагестан, Каякентский район,
с Новокаякент, ул. Новая, д. 20
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

© Сергеев А.В., Архипов И.Г.,
дизайн обложки, 2000
© ООО «Издательство «Полигон», 2002

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии издательства
"Самарский Дом печати"
443086, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.
Качество печати соответствует предоставленным диапозитивам

Предисловие..... 5

1. Мучные тортильяс.....	7
2. Тортильяс из лапши.....	7
3. Тортильяс с сыром.....	7
4. Тотопос (чипсы такос).....	8
5. Красная протертая сальса.....	8
6. Красная пикантная сальса.....	8
7. Техасско-мексиканская подливка с тотопос.....	9
8. Гуакамолe.....	9
9. Суп из устриц.....	9
10. Суп-пюре из кукурузы.....	10
11. Луковый суп по-крестьянски.....	10
12. Суп с блинчиками.....	10
13. Фасоль в горшочке.....	11
14. Жареная фасоль.....	11
15. Овощные бурритос.....	12
16. Закуска по-мексикански.....	12
17. Салат по-мексикански.....	13
18. Сельские чилакили.....	13
19. Техасско-мексиканский салат (такос).....	14
20. Запеченный перец.....	14
21. Соус для фаршированного перца.....	15
22. Жареный перец, фаршированный плавным сыром.....	15
23. Маринованный перец чили.....	16
24. Тыква с брынзой.....	16
25. Грибные квесадильяс.....	17
26. Рис по-мексикански.....	17
27. Картофель с сыром.....	18
28. Омлет "Мехико".....	18
29. Сырные блинчики с соусом чили.....	19

30. Блинчики по-мексикански.....	19
31. Мясные клецки в миндальном соусе.....	20
32. Бифштекс по-мексикански.....	21
33. Холодное платто.....	21
34. Чили кон карне.....	21
35. Кукурузные "лодочки" с курицей и свиной.....	22
36. Куриные тостадо.....	23
37. Куриное чилаки с пивом.....	23
38. Энчиладос.....	24
39. Цыпленок "Тореро".....	24
40. Индейка под какао-соусом.....	25
41. Такос стунцом.....	25
42. Горячие бутерброды с фасолью и сыром.....	26
43. Жареные кукурузные слойки с курицей.....	27
44. Печеные кукурузные сэндвичи с сыром.....	27
45. Мексиканский пирог с курицей.....	28
46. Пирог "Куахетемос".....	29
47. Рыбный пирог.....	29
48. Ромовый пудинг.....	30
49. Бананы в сиропе из вина.....	30
50. Напиток "Монтесума".....	30

Мексиканская нация образовалась в результате слияния двух культур: индейской и испанской. Влияние прошлого заметно и в национальной кухне: на столе у мексиканца соседствуют цыпленок «Тореро», слабый коньяк «Хабанеро», горячий шоколад, подаренный миру ацтеками. Главное отличие мексиканской кухни от европейской — обилие острых приправ, изготовленных из перца чили. Соус из чили настолько жгучий, что В. Маяковский назвал его «пожаром во рту».

Обязательными компонентами многих блюд являются тортильяс, такое и тортас. Тортилья — это маисовые лепешки, употребляемые вместо хлеба. Тортилья, наполненная начинкой и политая соусом, называется тако, энгилато или квесадилья (в зависимости от начинки). Тако — это кусочек свинины, языка или колбасы с острым соусом, завернутый в тортилью. Тортой называется разрезанная пополам булка с начинкой из цыпленка, сыра, ветчины, рыбы, политых соусом, сметаной и т. д.

В Мексике две разновидности супов: пюре и «сухой» суп (закуска, подаваемая перед вторыми блюдами). Среди мясных блюд распространены бифштексы, жареные цыплята, лангусты, крабы. На десерт подаются пирожные, мороженое, свежие и печеные фрукты: сапотек, авокадо, манго, гуава, туна, папайя. Наиболее распространенный напиток — кофе, хотя в Мексике он очень дорог. Пьют мексиканцы чай обычный и местный (заваренный из листьев мяты, апельсина, лимона,

из корицы). Мексиканское пиво считается одним из лучших в мире. Из сока агавы готовят водку тскилья двух сортов: желтую с приправами и белую. Желтая считается лучшим сортом и входит в коктейли. Пьют текилью мексиканцы оригинально: в одной руке бокал (не рюмка!), на другую насыпают щепотку соли. Лизнут соли и глотнут: якобы так вкуснее и не пьянеешь.

Из экзотических блюд назовем приготовленные кактусы. В Мексике их известно около 500 видов. Молодые побеги и зеленые (иногда розовые) плоды вкуса мороженой картошки употребляют в пищу. Кстати, мексиканцы готовят множество блюд из картофеля, но не любят его жарить. В целом же основу кухни составляют фасоль, кукуруза, бобы, рис.

Мексика — страна коррид, петушиных боев, карнавалов — столь же своеобразна и в национальной кухне, которая, надеемся, станет чуть ближе и русскому читателю.

1. Мучные тортильяс

4 стакана муки, 2 ч. ложки соли, 120 г маргарина, 1,5 стакана теплой воды.

Муку смешать с солью, просеять сквозь сито, добавить маргарин, влить воду, замесить тесто. Из теста приготовить шарики величиной с яйцо, дать им 15 мин полежать и затем каждый шарик раскатать в кружок величиной с блюдце.

Тортильяс жарят на сковороде, не смазанной жиром, 2 мин с одной стороны и 3 мин с другой.

2. Тортильяс из лапши

4 яйца, 50 г тертого сыра, 2 стакана вареной лапши, 50 г нарезанного кубиками шпика, соль по вкусу.

Яйца взбить, добавить сыр, соль и лапшу. Размять массу. Растопить кубики шпика в сковороде средней величины. Класть в нее по 2 ст. ложки массы из лапши и обжаривать с обеих сторон. Подать на стол с зеленым салатом.

3. Тортильяс с сыром

12 тортильяс, 100 г тертого сыра, 2 ст. ложки мелко нарубленного репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок редиски, зеленый салат, соус.

Масса чоризо для начинки: 500 г рубленого мяса, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка красного перца, 1 крупная долька чеснока (потолочь), 2 ст. ложки уксуса.

Из теста для тортильяс приготовить тонкие блинчики, не слишком большие (чтобы их можно было свер-

нуть), и смазать их массой чоризо, посыпать сыром, луком и завернуть. Сверху полить соусом и посыпать остатками тертого сыра и мелко нарубленными яйцами. Украсить редиской и салатом.

4. Тотопос (чипсы такос)

20 г растительного масла, разделенная на 6 частей тортильяс.

В глубокую сковороду налить масло и нагреть до тех пор, пока оно не начнет немного дымиться. Положить в него тортильяс и жарить до золотистого цвета в течение 1 мин. Шумовкой вынуть готовые чипсы и дать стечь излишкам масла.

5. Красная протертая сальса

5 свежих перцев чили, 2 спелых помидора, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка соли.

Нагреть сухую тяжелую сковороду на среднем огне. Положить на нее чили и помидоры и жарить, помешивая, пока они не обжарятся и немного не размягчатся. Снять со сковороды и, когда овощи остынут, аккуратно очистить их от кожицы.

Смешать жареные помидоры, чили, чеснок и соль и измельчить массу до состояния мелких крупинок, но не пюре. Переложить в блюдо и подать к столу.

6. Красная пикантная сальса

4 спелых очищенных и мелко нарезанных помидора, 1/2 стакана мелко нарезанного консервированного лука, 2 зубчика чеснока, 1 банка консервированного острого перца чили, 1 ст. ложка жидкости из банки с перцем, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки измельченного майорана, 1/2 ч. ложки соли.

Измельчить помидоры, лук, чеснок, чили до однородного пюре. Прокипятить томатную массу, жидкость

из-под перца, майоран и соль 10 мин, не закрывая крышкой и помешивая. Дать хорошо остыть. Переложить массу в блюдо и подать на стол.

7. Техасско-мексиканская подливка стотопос

2 стакана тертого сыра 2 сортов, 2 ст. ложки мелко нарезанного консервированного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанного красного стручкового перца, чипсы из 6 тортильяс.

Смешать два сорта сыра и поставить кастрюлю на водяную баню. Держать сыр на ней, постоянно помешивая, пока он не расплавится. Добавить в расплавленный сыр консервированный и мелко нарезанный красный перец, хорошо перемешать. Перед подачей на стол налить подливку в маленькую тарелочку, которую поставить в середину большой тарелки с чипсами. Подливу подавать с пивом.

8. Гуакамоле

2 больших спелых авокадо, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 2 свежих мелко нарезанных перца чили, 1 большой спелый очищенный и мелко нарезанный помидор, 2 нарезанных побега сельдерея, свежесжатый сок 1 лимона, соль.

Разрезать авокадо пополам и удалить косточку, мякоть аккуратно размять вилкой. Добавить лук, чили, помидор, сельдерей и тщательно перемешать. Посолить и заправить соком лимона. Подать к столу сразу же, так как гуакамоле быстро темнеет на воздухе.

9. Суп из устриц

24 устрицы, 0,5 л воды, мука, сливочное масло, репчатый лук, 250 мл сметаны, соль, острый перец по вкусу.

Устриц вскрыть, содержимое раковин переложить в кастрюлю, влить воду и довести до кипения. Бульон процедить, заправить мукой, пожаренной вместе с луком на сливочном масле, добавить сметану. Посолить, поперчить и подавать на стол с ломтиком поджаренного хлеба.

10. Суп-пюре из кукурузы

150 г кукурузы, 150 г воды, 150 г молока, 20 г сливок, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, 10 г кукурузных хлопьев.

Зерна кукурузы молочной зрелости отваривают в воде до мягкости. Затем вливают молоко и варят еще 30 мин, после чего протирают через сито. Полученный суп заправляют сливками, яичным желтком, сливочным маслом. При подаче в суп кладут вареные кукурузные хлопья.

11. Луковый суп по-крестьянски

100 г репчатого лука, 10 г сливочного масла или маргарина, 10 г кукурузной муки, 180 г бульона, 100 г молока, 50 г сливок, 50 г булки, 1 яйцо, 20 г тертого сыра, соль.

Лук нарезать и тушить в масле на слабом огне, не давая зарумяниться. Всыпать муку, перемешать, развести бульоном (лучше всего — куриным или говяжьим) и дать прокипеть. Заправить перцем, солью, молоком и сливками. Смесью тертого сыра с сырым желтком намазать посушенные в духовке ломтики булки, положить их в суповую миску, залить горячим супом, дать постоять 3—4 мин и подать.

12. Суп с блинчиками

1 стакан томатного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 л. мясного бульона, 12 маленьких тонких тортильяс, 2 яйца.

Начинка: 200 г отварного куриного мяса, остатки овощей, сливочное масло и тертый сыр.

Растительное масло разогреть, добавить в него томатный сок и проварить в течение нескольких минут. Влить бульон и дать смеси прокипеть. Жареные тортильяс наполнить мелко нарубленным отварным куриным мясом, овощами или тертым сыром. Скатать в виде небольших рулетов. В каждую тарелку положить по 3 рулета, залить горячим бульоном, а сверху посыпать мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами.

13. Фасоль в горшочке

2 стакана фасоли, 2,5 л воды, 1/3 луковицы, 3 ст. ложки жира, 1 свежий корень сельдерея, 2 ч. ложки соли, 3 перца чили.

Промыть фасоль под струей холодной воды и положить в блюдо. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала фасоль на 5 см, и оставить на 3 ч. Убрать всплывшие фасолинки, слить воду и положить фасоль в большую кастрюлю. Добавить 2,5 л воды, луковицу, жир и довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой, убавить огонь и варить 2 ч — до тех пор, пока фасоль не станет мягкой. Фасоль должна быть все время закрыта водой.

Когда фасоль станет мягкой, положить сельдерей, соль и чили. Кипятить на медленном огне еще 20 мин. Вытащить луковицу, пряности и чили и подать на стол.

14. Жареная фасоль

1/2 стакана растительного масла, 1/2 мелко нарезанной луковицы, вареная фасоль с жидкостью, стакан тертого сыра.

Прожарить лук до мягкости (2 мин). Добавить половину фасоли вместе с жидкостью и толкушкой измельчить все до пюре. Постепенно добавить оставшуюся фасоль, также превратив ее в пюре.

Жарить фасоль, постоянно помешивая, на среднем огне 3—5 мин, пока пюре не начнет подсыхать. Готовое блюдо выложить на подогретые тарелки, сверху посыпать тертым сыром и подавать на стол.

15. Овощные бурритос

2 ст. ложки растительного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 2 очищенные и тонко нарезанные моркови, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ст. ложка измельченного сухого майорана, 1/2 ч. ложки измельченного кумина (приправы), 1 очищенный от семян и нарезанный стручковый перец, 1 стакан зерен кукурузы, 1 банка консервированного зеленого горошка без жидкости, 12 тортильяс, 1 стакан жирных сливок, 1 стакан измельченного салата-латук, 1 стакан измельченного сыра, красная протертая сальса.

Нагреть масло в большой сковороде на среднем огне. Поджарить лук, чеснок, морковь, перец, майоран, кумин в течение 10 мин. Добавить стручковый перец, кукурузу, зеленый горошек и жарить еще 6—8 мин. Разогреть лепешки; в центр каждой положить овощную смесь и свернуть конвертиком. В отдельной посуде подать сливки, сыр, салат-латук и сальсу.

16. Закуска по-мексикански

50 г отварного мяса, 50 г вареной ветчины, 50 г маринованного перца, 30 г лука, 3 г зелени петрушки, 10 г растительного масла, 5 г уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мелко нарезанное отварное мясо и вареную ветчину смешать с маринованным сладким перцем и луком, нарезанными кольцами, и посыпать зеленью петрушки. Масло смешать с уксусом, заправить перцем и солью, вылить в салат и перемешать.

17. Салат по-мексикански

100 г цыпленка, 60 г сельдерея, 30 г сладкого красного стручкового перца, 40 г репчатого лука, 60 г салата, 50 г салатной заправки, 25 г маслин.

Для салатной заправки: 500 г растительного масла, 500 г уксуса, 40 г сахарного песка, 2 г соли.

Филе жареного цыпленка нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают на терке. Сладкий перец, репчатый лук и салат шинкуют соломкой. Овощи и мясо складывают в посуду, вливают салатную заправку из растительного масла, уксуса, соли и сахара. Перед подачей салат украшают маслинами, листьями салата и луком.

18. Сельские чилакили

Растительное масло, 15 тортильяс, разрезанных на полоски шириной 5 см, 1 стакан томатного пюре, 1 крупно нарезанная луковица, 1/2 мелко нарезанной луковицы, 3 свежих очищенных перца чили, нарезанных на длинные узкие полоски, соль, молотый перец, 2/3 стакана натертого сыра, 1 стакан жирных сливок.

Поставить сковороду на сильный огонь и налить масло слоем 4 см. Когда масло нагреется, опустить в него полоски тортильяс и обжаривать их около минуты. Выложить тортильяс.

Истолочь томатное пюре и крупно нарезанный лук до однородного состояния. Положить его на сковороду и тушить 2 мин. Затем добавить чили и тушить еще 10 мин, пока масса не начнет густеть. Посолить, поперчить. Положить в кипящий соус обжаренные тортильяс и жарить, пока они чуть-чуть не размягчатся. Переложить в тарелки, сверху посыпать мелко нарезанным луком, тертым сыром и полить густыми сливками.

19. Техасско-мексиканский салат (такос)

750 г спелых крупно нарезанных помидоров, 2 тонко нарезанных помидора, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка соли, молотый черный перец, 1 ст. ложка растительного масла, 500 г измельченной говядины, 1 большая мелко нарезанная луковица, 1/2 ч. ложки кумина, 1/2 ч. ложки измельченного сухого майорана, 6 стаканов измельченного салата-латук, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 1 стакан очищенного огурца без семян, 1,2 стакана нарезанного кубиками сыра, 3 стакана измельченных топпос.

Измельчить помидоры и чеснок до состояния однородного пюре. Заправить солью и перцем. Разогреть масло, влить томатное пюре и готовить без крышки, часто помешивая, 10 мин. Дать массе остыть. Пожарить на среднем огне говядину, часто помешивая, до готовности. Положить нарезанный лук и жарить, мешая, еще 10 мин. Слить излишки жира, добавить кумин и майоран и 3 полные ст. ложки приготовленного томатного пюре. Все хорошо перемешать.

Смешать салат-латук, зеленый лук, огурец, сыр и горячую мясную массу. Посыпать измельченными топпос, украсить тонкими ломтиками помидора. Немедленно подать к столу вместе с оставшимся томатным соусом.

20. Запеченый перец

4 стручка сладкого перца, 100 г растительного масла.

Для теста: 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка воды.

Для начинки: 120 г сыра.

Стручки перца разрезать вдоль, удалить семена и вымыть. Залить горячей водой и оставить на 20 мин. Подготовленные половинки перца начинить сыром, сложить вместе и обвязать нитками. Желтки смешать

с водой и мукой, отдельно взбить белки, и то и другое добавить в тесто. Стручки опустить в жидкое тесто, после чего запечь каждый в отдельности в кипящем масле. Готовые стручки выложить на сито и дать стечь маслу. Подавать с соусом.

21. Соус для фаршированного перца

1/2 луковицы, 1/2 дольки чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан томат-пюре, 1 стакан мясного бульона, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 1/2 ч. ложки майорана, соль.

Лук и чеснок мелко нарубить, обжарить, добавить томат-пюре, потушить 10 мин и протереть сквозь сито. Затем добавить мясной бульон. Снова поставить на огонь, дать закипеть, добавить перец, сухой тертый майоран и посолить.

Фаршированный перец положить в кипящий соус и проварить на маленьком огне 5 мин.

22. Жареный перец, фаршированный плавным сыром

2 стакана растительного масла, 12 шт. стручкового перца, 1 стакан уксуса, 1/2 ч. ложки соли, 90 г плавленого сыра, 1/3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана свеженатертого сыра, красная протертая сальса.

Налить масло в небольшую сковороду, хорошо прогреть. Положить перцы и жарить по 3 с с каждой стороны, пока они не покроются пузырями. Шумовкой переложить их в блюдо с холодной водой и в воде очистить от кожицы. Сделать длинный надрез и удалить семена и белые прожилки, слить воду.

Смешать 1 стакан воды, уксус, соль. Положить в полученный маринад перец, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на сутки.

Затем просушить перец, промыть под струей холодной воды и снова обсушить. Аккуратно наполнить каждый стручок плавленным сыром. Обвалять фаршированный перец сначала в муке, затем окунуть во взбитое яйцо и обмакнуть в тертый сыр. Разогреть масло в небольшой сковороде, положить туда несколько перцев и жарить их примерно 2 мин с каждой стороны, пока перец не станет золотистым. Подавать перец горячим с любым мексиканским соусом.

23. Маринованный перец чили

1 ст. ложка растительного масла, 1 кг свежих перцев чили, 1 большая мелко нарезанная луковица, 1 головка очищенного чеснока, 2 большие мелко нарезанные моркови, 2 стакана уксуса, 1 стакан воды, 3 ст. ложки измельченного сухого майорана, 1/4 стакана желтого сахара, соль, молотый перец.

В большой кастрюле подогреть на среднем огне масло. Положить чили, лук, чеснок, морковь и жарить 1 мин, пока смесь не станет немного острой. Добавить уксус, воду, майоран, желтый сахар, соль и перец по вкусу, довести смесь до кипения. Снять кастрюлю с огня, накрыть и дать хорошо остыть перед подачей на стол.

Маринованный чили может храниться в холодильнике около 3 месяцев.

24. Тыква с брынзой

400 г тыквы, 50 г брынзы, 20 г растительного масла, 50 г помидора, 15 г жира, соль.

Тыкву разрезать на 4 части, удалить семена и отварить в подсоленной воде. После этого очистить кожуру и нарезать куски тыквы ломтиками. На смазанный маслом противень выложить рядами ломтики тыквы, пересыпая их измельченной брынзой. Сверху положить ряд красных помидоров, нарезанных кружочками. Полить блюдо жиром и запечь в духовке.

25. Грибные квесадильяс

500 г готового теста для тортильяс, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка растопленного маргарина, 1 ч. ложка панировочных сухарей, по 1/2 ложки соли и растительного масла.

Начинка: 2 ст. ложки несоленого сливочного масла, 1/4 стакана растительного масла, 3 зубчика мелко нарезанного чеснока, 1/2 мелко нарезанной луковицы, 2 свежих мелко нарезанных перца, 500 г нарезанных тонкими пластинками свежих шампиньонов, 2 ст. ложки мелко нарезанного сельдерея, соль, молотый перец.

Для приготовления грибной начинки выложить на сковороду сливочное и растительное масло и нагреть на среднем огне. Положить лук, чеснок, жарить до золотистого цвета 2 мин. Добавить стручки мелко нарезанного перца, сельдерея, грибы и жарить 5 мин. Посолить, поперчить.

Выложить тесто в большое блюдо, добавить муку, маргарин, панировочные сухари и соль. Вымесить тесто до эластичности, завернуть во влажную ткань и дать постоять 10 мин.

Приготовить 12 тортильяс. На половину каждой лепешки положить полную столовую ложку грибной начинки, накрыть другой половиной лепешки и плотно соединить края. В большую сковороду налить масло слоем 1 см и поставить на средний огонь. Когда масло разогреется, жарить по 1—2 лепешки 2 мин с каждой стороны. К столу подавать сразу.

26. Риспо-мексикански

250 г риса, 80 г изюма, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 долька чеснока, 250 г рубленого мяса (смешать разные сорта), 1,5 стакана воды, 250 г помидоров, 80 г шпика, соль.

Рис вымыть, обсушить, положить в кастрюлю, добавить изюм и 2 ст. ложки растительного масла и поставить тушить, пока рис не зарумянится. Лук и чеснок мелко нарубить, обжарить мясо и перец и тушить все вместе 10 мин. Незадолго до конца тушения добавить помидоры, с которых предварительно удалить кожицу. Влить немного воды. Мясо посолить, смешать с рисом, выложить в огнеупорную посуду, сверху распределить нарезанный полосками шпик и поставить форму в духовку на слабый огонь. Тушить до готовности риса.

27. Картофель с сыром

6 больших картофелин, 1/4 стакана сливочного масла или маргарина, 2 взбитых яйца, 1 луковица, 1 стакан нарезанного кубиками сыра, соль, перец.

Картофель отварить и размять. Добавить сливочное масло (оставить 1 ч. ложку), яйца, лук, в конце — кубики сыра. Пюре посолить и сильно поперчить. Выложить в смазанный маслом горшочек, на поверхности разложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекать 30 мин в духовке при средней температуре.

28. Омлет «Мехико»

2 яйца, 30 г сливочного масла, 30 г свежих грибов, 30 г красного стручкового перца, 40 г помидоров, 30 г томатного соуса, 10 г мясного сока.

Нарезанные ломтиками и спассерованные на сливочном масле свежие грибы соединяют с испеченным, очищенным, нарезанным соломкой и спассерованным на масле перцем и очищенными от кожицы и семян, мелко нарезанными и поджаренными в масле помидорами. Весь гарнир заворачивают в поджаренный омлет и поливают томатным соусом, разбавленным мясным соком.

29. Сырные блинчики с соусом чили

100 г сухих перцев чили, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1/2 стакана муки, 1/2 ст. ложки растительного масла, сливочное масло, 1 бульонный говяжий кубик, растворенный в 1 ст. ложке воды, 2 ст. ложки соуса магги, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки соли, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 1 стакан измельченного сыра, 1/2 стакана жирных сливок.

Очистить перец от семян и прожилок, прожарить его до потемнения на сухой тяжелой сковороде. Переложить перец на 5 мин в теплую воду, затем обсушить.

Смешать яйца, молоко, муку и 1 ч. ложку соли и взбить так, чтобы не было комков. Вылить 3 ст. ложки полученного теста на смазанную растительным маслом сковороду. Выпекать тонкие блинчики по 30 с с одной стороны, затем перевернуть и печь еще 15 с. Блинчики должны быть гибкими, светло-золотистого цвета.

Измельчить до однородного пюре мягкие перцы чили, разведенный бульонный кубик, соус магги, чеснок, лук и перец. Добавить пюре в кастрюлю с разогретой 1 ст. ложкой масла; готовить без крышки около 10 мин.

Смазать квадратную форму для запекания. Положить 1 ст. ложку сыра на каждый блинчик, скатать в рулет и положить швом вниз на предварительно разогретую форму. Сверху намазать пюре и запечь до появления пузырей около 20 мин. Полить жирными сливками и подавать блюдо горячим.

30. Блинчики по-мексикански

Для теста на 10—12 блинчиков: 650 г муки, яйцо, 125 г сливочного масла, 10 г соли, 250 г овощного отвара. Для начинки: мясо, сливочное масло, репчатый лук, черный молотый перец и соль по вкусу.

Из муки, соли, яйца, масла и овощного отвара приготовить густое тесто. Сформировать из него шарики

величиной с куриное яйцо и выдержать их 15 мин. Затем раскатать так, чтобы получились лепешки величиной с обычную тарелку. Положить их на смазанную жиром сковороду и печь с одной стороны в течение 2 мин, затем перевернуть и печь еще 1 мин.

Рубленое мясо обжарить с нарубленным луком. Добавить черный молотый перец и соль, хорошо перемешать. Этим фаршем начинить блинчики.

Подавать на стол со свежими помидорами или острым томатным соусом.

31. Мясные клецки в миндальном соусе

2 ст. ложки мелко нарубленного репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана томат-пюре, 1,5 стакана воды, 1/2 стакана очищенного толченого миндаля, 1 долька чеснока, 3 ломтика белого хлеба, 500 г рубленого мяса, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 100 г молока.

Лук обжарить в 1 ст. ложке растительного масла, добавить томат-пюре, воду и специи; поставить тушить на небольшом огне на 20 мин. В оставшемся масле обжарить миндаль, растолченный чеснок и ломтик белого хлеба. Добавить небольшое количество воды, истолочь с вышеприведенными продуктами в пюре, добавить томат-пюре, смешанное с луком. Размочить в молоке размятые ломтики белого хлеба и смешать с мясом и яйцом, посолить и поперчить. Сформировать небольшие шарики, опустить их в кипящий соус и прокипятить, закрыв крышкой, в течение 20 мин на небольшом огне. По желанию можно отварить в этом же соусе 2—4 нарезанных кубиками картофеля.

32. Бифштекс по-мексикански

220 г вырезки говядины, 3 г чеснока, 15 г растительного масла, 80 г сладкого перца, 100 г помидоров, 20 г репчатого лука, соль и фасный молотый перец по вкусу.

Бифштексы натирают чесноком, солят, перчат и обжаривают на сильно разогретом масле. Мясо внутри должно быть бледно-розовым. Затем бифштексы снимают, а на сковороду кладут рубленый лук, промытые и очищенные от семян стручки сладкого перца и тушат их 10 мин. После этого добавляют разрезанные на четыре части помидоры и снова слегка тушат. При подаче приготовленные овощи выкладывают на бифштексы. Отдельно подают картофельное пюре или зеленый салат.

33. Холодное платто

1 стакан отварного мяса, нарезанного кубиками, 1/2 стакана отварной свинины, нарезанной кубиками, 1/2 стакана маринованного сладкого перца, нарезанного квадратиками, 1 луковица, нарезанная кольцами, 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный и красный перец.

Мясо, свинину и стручки сладкого перца смешать, добавить нарезанные кольцами лук и петрушку. Растительное масло смешать с уксусом, добавить соль, черный перец и полученный соус смешать с салатом. Посыпать салат красным молотым перцем и в холодном виде подать на стол.

34. Чили кон карне

8 сухих перцев чили, 4 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, 800 г измельченной говядины, 1 крупная мелко нарезанная луковица, 1 зубчик мелко нарезанного чеснока, 1 ч. ложка паприки, 1 ст. ложка измельченного майорана, 1,5 ч. ложки измельченного

кумина, 2 мелко нарезанных консервированных перца, 500 г крупно нарезанных помидоров, 500 г консервированного зеленого горошка без жидкости, соль.

15 мин варить сухие перцы. Когда чили остынет, очистить его. Измельчить чили и 1,5 стакана воды, в которой он варился, до состояния однородного пюре.

В большой кастрюле нагреть масло, положить измельченное мясо и готовить, помешивая, 5—7 мин. Прожарить на сковороде лук и чеснок 2—3 мин. Смешать в кастрюле мясо, паприку, майоран, кумин, помидоры и пюре чили. Довести до кипения, убавить огонь, добавить зеленый горошек. Накрыть крышкой и варить смесь до загустения 25 мин. Посолить.

35. Кукурузные «лодочки» с курицей и свиной

3 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана растительного масла, 1,5 стакана теплой воды, 1 стакан измельченной готовой свинины или курицы, 1/2 стакана мелко нарезанного лука, 1 стакан домашнего сыра, красная протертая сальса.

Замесить мягкое тесто (мука, соль, 1/2 стакана масла, вода). Разделить тесто на 12 равных порций и сделать из них шарики. Раскатать каждый шарик в полосу длиной 14 см и толщиной 1 см.

Накрыть нижнюю половину пресса полиэтиленовой пленкой, выступающей за его края, положить в центр полосу из теста, а сверху — еще один кусок полиэтиленовой пленки такого же размера. Опустить верхнюю половину пресса и аккуратно сжать обе половинки. У вас должны получиться овальные «лодочки» толщиной 3 мм.

Открыть пресс, снять верхнюю пленку. Переложить «лодочку» на руку. Удалить нижнюю пленку. Осторожно переложить ее на сухую сковороду, разогретую на среднем огне. Жарить с обеих сторон около 45 с, пока края лепешки не начнут подсыхать. Еще раз перевер-

нуть и жарить 45—60 с, пока края не станут коричневыми.

Перед подачей на стол переложить «лодочки» на тарелки, выложив начинку слоями: мясо, лук, соус, сыр.

36. Куриные тостадо

Грудка 1 курицы, растительное масло, 12 тортильяс, 1/2 стакана жаренной фасоли, 250 г копченой колбасы — очищенной, измельченной и поджаренной, 3 стакана измельченного салата-латук, 1 нарезанная тонкими кольцами луковица, 2 тонко нарезанных спелых помидора, соль, 1 стакан жирных сливок, 3/4 стакана измельченного сыра, красная протертая сальса.

Положить куриное мясо в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала грудку. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и варить 25 мин. Остудить мясо, отделить от костей и кожи, измельчить. В маленькую сковороду налить масло слоем 1 см, поставить на сильный огонь. Жарить тортильяс 45—60 с с каждой стороны.

Разогреть жареную фасоль, добавить копченую колбасу. На каждую лепешку выложить слоями: столовую ложку фасоли, курицы, салат-латук, лук, помидоры. Посолить. Сверху украсить сливками и посыпать сыром.

37. Куриное чилакили с пивом

Грудка 1 курицы, 2 сухих перца чили, 200 г растительного масла, 12 разрезанных на 6 частей тортильяс, 2 спелых крупно нарезанных помидора, 1 стакан пива, 3 яйца, 1 стакан жирных сливок, 1,5 стакана тертого сыра.

Положить курицу в кастрюлю и налить столько воды, чтобы она только покрывала мясо. Довести до кипения, убавить огонь и варить на медленном огне 25 мин. Остудить мясо, отделить от костей и кожи, разделить на волокна.

Нарезать перец чили вдоль, удалить семена и белые прожилки. Обжарить их до потемнения в сухой тяжелой сковороде; выложить на 5 мин в теплую воду.

Налить масло в большую сковороду и поставить на сильный огонь; прожарить в нем треугольнички из лепешек по 1 мин. Выложить в форму для выпечки, сверху положить мясо. Измельчить до состояния пюре чили, помидоры, яйца, соль, перец и пиво. Вылить пюре на мясо и посыпать сыром. Запечь в духовке, пока сыр не начнет плавиться и пузыриться. Немедленно подавать на стол.

38. Энчиладос

500 г воды, 125 г кукурузной муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г отварной свинины, 100 г куриного мяса, 100 г сладкого стручкового перца, 50 г сметаны, 50 г молока, соль.

В подсоленную воду медленно всыпать кукурузную муку, добавить масло, тщательно размешать и прокипятить несколько минут. Снять с огня, накрыть и охладить. Затем добавить яйцо, развести молоком так, чтобы получилось тесто такой консистенции, как для блинов. Печь блины диаметром 6—8 см. Отваренную курятину и свинину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, молотые стручки перца и приготовить фарш. На каждый блин положить немного фарша и завернуть. Разложить энчиладос, полить сметаной и поставить на очень слабый огонь. Жарить до зарумянивания.

39. Цыпленок «Тореро»

220 г цыпленка, 50 г растительного масла, 30 г белого вина, 50 г мясного сока, 10 г томат-пюре, 60 г свежих грибов, 30 г помидоров, 30 г стручкового перца, 10 г кукурузной муки, 30 г поджаренных хлебцев.

Филе и ножки цыпленка обжаривают на растительном масле до образования корочки. Заливают белым вином и мясным соком (25 г), прибавляют томат-пюре и тушат, пока мясо не станет мягким. На гарнир идут жареные свежие грибы, очищенные от кожицы и семян, нарезанные мелкими кусочками, жареные помидоры и посоленный запанированный в кукурузной муке и поджаренный сладкий стручковый перец. Мясо укладывают на поджаренные хлебцы, поливают оставшимся мясным соком, а гарниры раскладывают букетиками вокруг.

40. Индейка под какаовым соусом

1 — 1,5 кг индейки, 20 г молока, 40 г мякиша черствого хлеба, 3 яйца, 150 г вареной колбасы, 3 г чеснока, 30 г жира, 400 г белого вина, 400 г сметаны, 100 г какао, соль, 1 апельсин.

Потрошат и хорошо промывают индейку. В небольшом количестве молока замачивают мякиш черствого хлеба. Мелко нарезают лук и пассеруют в небольшом количестве жира. Туда же добавляют замоченный хлеб, яйца, мелко нарезанную вареную колбасу, соль по вкусу и мелко нарезанные дольки чеснока. Хорошо размешивают начинку и фаршируют индейку. Тщательно зашивают отверстие в брюшке.

Кладут фаршированную индейку на противень с небольшим количеством жира и жарят в духовке, переворачивая и поливая какао. Вынимают готовую индейку и ставят в теплое место.

На противень, где жарилась индейка, наливают белое вино и прибавляют сметану, смешанную с какао. Ставят соус на огонь и варят, пока его количество не уменьшится вдвое. Заливают индейку соусом и украшают кружочками апельсина или лимона.

41. Такос с тунцом

4 измельченных зубчика чеснока, 1 крупно нарезанная луковица, 1/2 нарезанной тонкими кольцами луковицы, 500 г крупно нарезанных спелых помидоров, 2 спелых нарезанных тонкими ломтиками помидора, 3 свежих крупно нарезанных перца чили, 3 стакана воды, 1 ч. ложка растительного масла, 18 кукурузных тортильяс, 400 г консервированного тунца в масле или в соку, 1,2 стакана измельченного сыра, 200 г растительного масла.

Измельчить чеснок, лук, помидоры. Смешать с чили, солью, соевым соусом и водой до однородного пюре. В кастрюле разогреть 1 ст. ложку масла, положить нарезанный лук и жарить 2 мин. Добавить пюре и тушить около 15 мин без крышки до загустения.

Положить столовую ложку тунца на каждую тортилью, скатать в рулет. Налить масло слоем 2 см на сковороду, прогреть, жарить в нем такос около 5 мин. Переложить такое на бумажное полотенце, затем — снова на сковороду с соусом. Жарить до размягчения 6 мин.

Положить в огнеупорную посуду по 3 такое на порцию, сверху полить соусом, украсить ломтиками помидора и сыром. Поставить в духовку на 2 мин и подавать на стол.

42. Горячие бутерброды с фасолью и сыром

6 маленьких булочек, 2 стакана жареной фасоли, 400 г нарезанного тонкими кусочками сыра, 1 стакан красной протертой сальсы, 200 г сливочного масла.

Нагреть духовку. Разрезать булочки на две части и намазать половинки маслом. Затем на каждый кусок выложить 1 ст. ложку жареной фасоли, сверху — ломтик сыра. Уложить бутерброды на противень и поставить в духовку, пока сыр не расплавится. Немедленно подавать к столу с сальсой.

43. Жареные кукурузные слойки с курицей

250 г мелко нарезанного красного лука, 1 стакан яблочного уксуса, 1 целая куриная грудка, 2 стакана муки, 1,5 стакана теплой воды, 1 нарезанный тонкими ломтиками спелый помидор, 1 нарезанное вдоль на тонкие ломтики спелое очищенное авокадо (без косточек), растительное масло.

Смешать в стеклянной посуде мелко нарезанный лук с уксусом. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Положить куриную грудку в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала мясо. Варить курицу около 25 мин. Остудить мясо, отделить от костей и кожи, разделить на волокна. Замесить из воды и муки тесто (мягкое, не прилипающее к рукам). Разделить тесто на 12 частей и раскатать шарики диаметром 5 см. Приготовить тортильяс. Поставить сковороду на сильный огонь и налить масло слоем 1 см. Обжарить лепешки до золотистого цвета по 25 с с каждой стороны, обсушить. Подавать по 2 шт. на порцию. На каждую сверху положить измельченное мясо курицы, маринованный лук, украсить ломтиками помидоров и авокадо.

44. Печеные кукурузные сэндвичи с сыром

2 ст. ложки несоленого сливочного масла, 1 стакан нарезанных на тонкие пластины свежих шампиньонов, 12 тортильяс, 480 г тертого сыра, 3 свежих, очищенных перца чили, обжаренных и нарезанных на длинные полоски, гуакамоле, мексиканская сальса.

Растопить сливочное масло в сковороде, добавить шампиньоны и жарить 3—5 мин. На другую сковороду положить лепешку, на нее — 1/6 часть сыра, шампиньонов и чили. Сверху накрыть второй лепешкой и слег-

ка придавить. Нагреть 2 мин, пока сыр не расплавится, а нижняя лепешка не покоричневает. Перевернуть сандвич и жарить с другой стороны еще 1 мин.

Так же приготовить остальные тортильяс. Разрезать каждый сандвич на две или четыре части. Подать к столу с гуакамоле и сальсой сразу же.

45. Мексиканский пирог с курицей

Грудка 1 курицы, 250 г помидоров, 5 перцев чили, 1/4 мелко нарезанной луковицы, 1 нарезанная тонкими кольцами луковица, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана нарезанной кинзы, 1 измельченный бульонный кубик, 300 г растительного масла, 18 тортильяс, 250 г нарезанной ветчины, 6 свежих обжаренных, очищенных от семян и разрезанных на полоски перцев, 1 стакан жирных сливок, 1 стакан тертого сыра.

Положить курицу в кастрюлю и залить водой. После закипания варить около 25 мин. Остудить мясо, отделить от костей и кожи, разделить на волокна.

Обжарить помидоры и перец чили на сухой тяжелой сковороде, часто переворачивая, пока они слегка не обуглятся. Перец остудить, очистить. Смешать жаренные помидоры, чили, лук, чеснок, кинзу и бульонный кубик до жидкого пюре (если надо — добавить воду).

Обжарить тортильяс по 5 с с каждой стороны, поместить в блюдо для выпечки 6 лепешек так, чтобы они перекрывали друг друга. Сверху выложить курицу и половинку пюре. Затем положить еще 6 лепешек и на них — 6 свежих перцев, ветчину и колечки лука, полить оставшимся пюре и накрыть остальными лепешками. Сверху полить сливками, посыпать сыром. Запекать, пока сыр не начнет плавиться. Разрезать на 4 части и подавать к столу.

46. Пирог «Куахетемос»

Грудки 2 кур, 24 тортильяс, 400 г растительного масла, 2 стакана жареной красной фасоли, 1/4 ч. ложки измельченного кумина, 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 сухой перец чили, вымоченный в теплой воде 30 мин, 3 свежих перца чили, обжаренных, очищенных и разрезанных на длинные полоски, 3 стакана тертого сыра, 1 стакан жирных сливок.

Приготовить курицу по предыдущим рецептам. Обжарить лепешки по 5 с с каждой стороны. Истолочь жареную фасоль, кумин, вымоченный перец, соль с водой до однородного пюре.

В форму для запекания выложить слоями: пюре, лепешки, по половинке оставшегося пюре, куриного мяса, перца и сыра. Запечь, пока сыр не начнет плавиться. Сверху украсить сливками, разрезать и подать к столу.

47. Рыбный пирог

2 кг крупно нарезанных спелых помидоров, 200 г нарезанного кусочками красного лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ст. ложки соли, 800 г нарезанной на кусочки 5х8 см рыбы (тунца или палтуса), 8 веточек кориандра, 24 тортильяс, 2 стакана фасоли в горшочке, 8 свежих очищенных и нарезанных полосками перцев чили, 4 разрезанных помидора.

Измельчить до состояния однородного пюре помидоры и лук. В кастрюле разогреть 1 ст. ложку масла, добавить пюре, 1 ст. ложку соли и тушить 10 мин, мешая, до загустения. В другой кастрюле смешать рыбу, кориандр и соль. Залить водой, варить 20 мин. Остудить рыбу и размять ее. Добавить 3 стакана горячего томатного соуса и хорошо перемешать.

Прожарить тортильяс по 5 с с каждой стороны. Разогреть пюре из фасоли. Разложить помидоры в 8 порционных тарелок. Быстро погрузить лепешки в томатный соус, а затем положить на тарелки с помидорами.

Выложить на каждую лепешку 2 ст. ложки фасолевого пюре и 2 ст. ложки рыбной смеси. Чередовать слои лепешек и фасолевой рыбной смеси; украсить полосками жареного перца и веточками кориандра.

48. Ромовый пудинг

3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки маисового крахмала, 2 ст. ложки холодного молока, 12 шт. длинных макарон, 4 ст. ложки рома или коньяка, 1/2 ч. ложки корицы.

Желтки и сахар хорошо взбить. В холодном молоке развести крахмал и добавить его к взбитым с сахаром желткам. Оставшееся молоко вскипятить, осторожно влить в яичную массу и продолжать взбивать на паровой бане до тех пор, пока масса для пудинга не загустеет. Оставить на паровой бане на 20 мин, прикрыв крышкой и уменьшить до минимума огонь. Вареные макароны положить в миску, залить сначала взбитыми белками, а затем горячей пудинговой массой. Как только блюдо остынет, полить его ромом и поставить в холодильник на 2—3 ч. Перед подачей на стол слегка посыпать корицей.

49. Бананы в сиропе из вина

250 г красного вина, 125 г сахара, 3 г корицы, бананы.

Сварить сироп из красного вина типа бордо с сахаром и корицей. В кипящий сироп опустить несколько спелых, хорошо очищенных бананов и сразу же снять сироп с огня. Выдержать бананы в сиропе несколько часов.

50. Напиток «Монтесума»

50 г шоколада, 150 г молока.

Шоколад растопить в кастрюле, влить молоко и дать трижды закипеть (всякий раз снимая с огня). Взбить венчиком и подать горячим.



ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПОЛИГОН

ПРЕДЛАГАЕТ:

- литературу и энциклопедии по военной истории и технике
- книги по всеобщей истории, технике, электронике, медицине
- книги по кулинарии и домашнему хозяйству
- детскую, обучающую, художественную и специальную литературу
- словари и пособия по изучению иностранных языков

Гибкая система скидок

Доставка в любую точку России

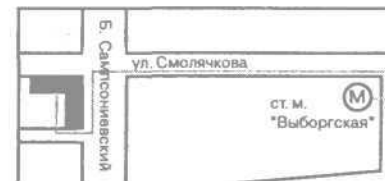
Книгообмен

Наш адрес:

194044, Санкт-Петербург,
Б.Сампсониевский пр., д. 38/40

Тел.: 320-7424, 320-7423

E-mail: polygon@spb.cityline.ru



www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru