

Элина Флэш

Кулинария

Еда
дома

40 лучших
рецептов



Элина Флэш
Кулинария. Еда дома.
40 лучших рецептов

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=38570274
ISBN 9785449352828*

Аннотация

Международный издательский дом «Империя И-паб» представляет Вам первую книгу из новой серии кулинарных книг «Домашняя кухня» на русском языке под названием «Кулинария. Еда дома: 40 лучших рецептов».

Содержание

Предисловие	5
Салат с креветками и соусом «Коктейль»	7
Салат с крабом	12
Салат с королевскими креветками и кальмаром	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Кулинария. Еда дома 40 лучших рецептов

Элина Флэш

© Элина Флэш, 2018

ISBN 978-5-4493-5282-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Автор этой книги Элина Флеш является опытным кулинаром, практикующим свое искусство готовить роскошные блюда более 10 лет. Элина несколько лет работала в ресторанном бизнесе и решила углубиться в написание кулинарных книг. Путешествуя по разным странам мира, она собирает рецепты «от Востока до Запада», практикует приготовление самых вкусных блюд в мире, делает красивые фотографии и описывает поэтапные рецепты этих блюд. Именно так она и ее команда создают серию кулинарных книг «Домашняя кухня».

Кулинарные книги Элины уже переведены на несколько языков.

Международный издательский дом «Империя И-паб» представляет Вам первую книгу из новой серии кулинарных книг «Домашняя кухня» на русском языке под названием «Кулинария. Еда дома: 40 лучших рецептов».

Главное кредо Элины – НЕ бояться экспериментировать и добавлять что-то новое, основанное на личных вкусах, к обычным блюдам. Главное послание автора этой поваренной книги «со вкусом» – рассматривать приготовление блюд как искусство, а также экспериментировать со специями и их количеством в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями!

Помните! Мы то, что мы едим. И еда – лучшее лекарство в мире.

Салат с креветками и соусом «Коктейль»

6 порций

Ингредиенты:

Вареные коктейль креветки 1 кг.

Королевские креветки 1 кг.

1 упаковка микс-салата

1 кочан салата Айсберг

1 упаковка помидоров черри

2 средних огурца

Каперсы (3 чайные ложки)



Маринад для обжаривания креветок:

Оливковое масло (1 столовая ложка)

Специи:

соль (2 чайные ложки)

молотый черный перец (половина чайной ложки)

молотый белый перец (половина чайной ложки)

половина стручка чили перца

3 зубчика чеснока

порошок паприки (половина чайной ложки)

порошок копченой паприки (четверть чайной ложки)

Коктейль соус:

Майонез (4 столовые ложки)

Кетчуп (2 столовые ложки)

Соевый соус (1 столовая ложка)

Вустерский соус (1 чайная ложка)

Лимонный сок (1 чайная ложка)

Специи:

соль (четверть чайной ложки)

молотый черный перец (четверть чайной ложки)

молотый белый перец (четверть чайной ложки)



Рецепт

Готовим креветки:

Промываем и просушиваем креветки

Обжариваем королевские креветки на оливковом масле

в течение примерно 5 минут

Добавляем специи:

соль (2 чайные ложки)

молотый черный перец (половина чайной ложки)

молотый белый перец (половина чайной ложки)

половина стручка чили перца, порезанного кольцами

3 измельченных зубчика чеснока

порошок паприки (половина чайной ложки)

порошок копченой паприки (четверть чайной ложки)

Готовим соус

Смешиваем все ингредиенты для соуса в глубокой тарелке:

майонез (4 столовые ложки)

кетчуп (2 столовые ложки)

соевый соус (1 столовая ложка)

Вустерский соус (1 чайная ложка)

лимонный сок (1 чайная ложка)

Добавляем специи:

соль (четверть чайной ложки)

молотый черный перец (четверть чайной ложки)

молотый белый перец (четверть чайной ложки)

Готовим салат:

Промываем и просушиваем листья салата

Моем и режем помидоры черри пополам

Моем огурцы и нарезаем крупными кубиками

Собираем салат:

Выкладываем на большую плоскую тарелку или порцион-
но:

Листья салата

Помидоры черри

Порезанные огурцы

Добавляем каперсы

Выкладываем красиво обжаренные королевские креветки

Поливаем салат коктейль соусом

**Подаем салат с дольками лимона или лайма и све-
жей чиабаттой.**

Салат с крабом

4 порции

Ингредиенты:

Салат:

Фаланги краба 300 гр.

Вареные королевские креветки 300 гр.

1 упаковка микс-салата с рукколой

Половина кочана салата Айсберг

1 упаковка помидоров черри

1 средняя красная луковица

1 упаковка пшеничных сухариков

Сыр пармезан 100 гр.

Соус:

1 яйцо

Горчица (1 чайная ложка)

Лимонный сок (1 чайная ложка)

2 анчоуса

Каперсы (1 чайная ложка)

Сыр пармезан 100 гр.

Оливковое масло 150 мл.

Растительное масло 150 мл.

Специи:

соль (четверть чайной ложки)

молотый белый перец (четверть чайной ложки)



Рецепт

Готовим салат:

Очищаем крабовые фаланги

Очищаем креветки

Промываем и просушиваем листья микс-салата и салата

Айсберг

Промываем, просушиваем и режем пополам помидоры черри

Чистим луковицу и нарезаем ее полукольцами

Нарезаем пармезан тонкой стружкой

Готовим соус

Смешиваем миксером следующие ингредиенты в глубокой тарелке, используя насадку «венчик» на медленной скорости:

1 яйцо

Горчица (1 чайная ложка)

Лимонный сок (1 чайная ложка)

2 анчоуса

Каперсы (1 чайная ложка)

Сыр пармезан 100 гр.

Добавляем специи:

соль (четверть чайной ложки)

молотый белый перец (четверть чайной ложки)

Тонкой струей вливаем оливковое масло и растительное масло, увеличивая скорость взбивания (соус напоминает домашний майонез)

Собираем салат:

Смешиваем все ингредиенты

Поливаем салат соусом

Салат подаем сразу, чтобы он не дал сок.



Салат с королевскими креветками и кальмаром

4 порции

Ингредиенты:

Креветки 300 гр.

Кольца кальмара 300 гр.

1 упаковка микс-салата

1 упаковка помидоров черри

2 средних огурца

1 красная луковица

1 авокадо

Лайм для подачи

1—2 манго

Маринад:

Оливковое масло (1 столовая ложка)

1 лайм

Специи:

соевый соус (3 столовые ложки)

соус терияки (1 столовая ложка)

половина стручка чили перца

сухой имбирь (половина чайной ложки)

сухой чили перец (1 чайная ложка)

3 зубчика чеснока

тростниковый сахар (1 чайная ложка)



Рецепт

Маринуем морепродукты:

Промываем и просушиваем креветки и кольца кальмара

Укладываем их в глубокую тарелку и добавляем все ин-

гредиенты для маринада:

оливковое масло (1 столовая ложка)

сок 1 лайма

Добавляем специи:

соевый соус (3 столовые ложки)

соус терияки (1 столовая ложка)

половина стручка чили перца
сухой имбирь (половина чайной ложки)
сухой чили перец (1 чайная ложка)
3 измельченных зубчика чеснока

Готовим салат:

Промываем и просушиваем микс-салат
Помидоры черри моем и режем пополам

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.