

18+

Евгений Расулов



КУХНЯ МЕКСИКИ. ВКУС ЗЕМЛИ. КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Часть 1

Евгений Расулов

**Кухня Мексики. Вкус Земли.
Кулинарное путешествие. Часть 1**

«Издательские решения»

Расулов Е.

Кухня Мексики. Вкус Земли. Кулинарное путешествие. Часть 1 /
Е. Расулов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-649534-0

Приглашаем вас в захватывающее путешествие по кулинарному миру, где каждый рецепт — это шаг к новым открытиям. Узнайте о традиционных ингредиентах, технике приготовления и особенностях подачи, чтобы каждый ваш ужин стал настоящим праздником для вкусовых рецепторов.

ISBN 978-5-00-649534-0

© Расулов Е.
© Издательские решения

Кухня Мексики. Вкус Земли.

Кулинарное путешествие

Часть 1

Евгений Расулов

© Евгений Расулов, 2024

ISBN 978-5-0064-9534-0 (т. 1)

ISBN 978-5-0064-9535-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Жареная рыба с соусом веракрус

Крупные помидоры 4—5 штук. Сладкий перец ½ штуки. Острый перец 1—2 штуки. Репчатый лук ½ штуки. Чеснок 2 зубчика. Растительное масло 3—4 ст. Ложки. Каперсы 2 ст. Ложки. Оливки без косточек 10—12 штук. Сушёная орегано 1 ч. ложка. Соль по вкусу. Филе тилапии или другой рыбы 4 штуки.

Перец белый молотый по вкусу.

Помидоры и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками, острый перец – более мелкими, лук – половинками или четвертинками колец. Чеснок пропустите через пресс. В сковороде разогрейте 1—2 ложки масла на среднем огне. Обжарьте лук до мягкости, закиньте чеснок и помешивайте ещё минуту. Добавьте помидоры вместе с перцами, каперсами, оливками, орегано и чайной ложкой соли. Перемешайте и тушите соус на небольшом огне примерно 10 минут. Рыбное филе посолите и поперчите. Обжаривайте на отдельной сковороде примерно по 3 минуты с каждой стороны. Выложите рыбу на тарелки и добавьте соус на каждый кусочек.

Фасоль с беконом и ветчиной по-мексикански

Копчёный бекон 200 г. Помидоры 3—4 штуки. Репчатый лук 1 штука. Ветчина 150 г. Чили или другой острый перец 1 штука + для подачи. Чеснок 3 зубчика. Молотый тмин ½ ч. ложки. Консервированная фасоль 500 г. Куриный бульон 200—250 мл. Соль по вкусу. Зелень по вкусу.

Бекон, помидоры, лук, ветчину и острый перец без семян нарежьте небольшими кусочками. Чеснок попустите через пресс. В сковороде за несколько минут обжарьте бекон, чтобы из него вытопился жир. Закиньте лук с ветчиной и чили, помешивайте 5 минут, затем ещё полминуты вместе с чесноком. Выложите в сковороду помидоры, чипотле и тмин. Готовьте на умеренном огне 7—10 минут. Добавьте промытую фасоль, залейте горячим бульоном и слегка посолите. Доведите до кипения и через несколько минут снимите с огня. При подаче добавьте ещё немного нарезанного острого перца и зелень.

Жареная кукуруза с беконом

Кукуруза в початках 5 штук. Копчёный бекон 100 г. Сливочное масло 80—100 г. Соль по вкусу. Хлопья красного перца по вкусу.

Зелень по вкусу.

Острым ножом срежьте зёрна с початков. Надавливая ложкой или тыльной стороной ножа, проведите по початкам со всех сторон, чтобы собрать в миску выделяющуюся из срезов массу. Бекон нарежьте небольшими кусочками. В сковороде без масла обжарьте бекон до румяности и выложите на тарелку. Добавьте в ту же сковороду половину сливочного масла и растопите. Добавьте кукурузу и обжаривайте на умеренном огне примерно 15 минут. Посыпьте

солью и перцем и, помешивая, подрумянивайте ещё несколько минут. Перед подачей смешайте кукурузу с беконом, зеленью и оставшимся сливочным маслом.

Коктейль «Маргарита» с халапеньо

Ингредиенты

Халапеньо 1 штука. Лайм ½ штуки. Сахар 100 г. Вода 170 мл.

Текила 200 мл. Апельсиновый ликёр 200 мл. Лёд по вкусу.

Можно добавить

Соль по вкусу. Молотый красный перец по вкусу.

Перец нарежьте небольшими кусочками. Острым ножом снимите цедру с лайма. Смешайте в кастрюле сахар, воду, перец и цедру. Помешивая, нагревайте на небольшом огне, пока кристаллики полностью не растворятся. Снимите сироп с огня, остудите и процедите. Соедините текилу с соком лайма, ликёром и остывшим сиропом. Разлейте по бокалам и добавьте лёд.

Маринованная картошка по-мексикански

Картофель 450 г. Халапеньо или другой острый перец 1—3 штуки. Репчатый лук ½ штуки. Чеснок 4 зубчика. Растительное масло 1 ст. л. Свежемолотый чёрный перец ⅓ ч.л.

Молотый тмин ¼ ч. ложки. Молотая орегано ½ ч. л. Вода 250 мл. Белый винный уксус 350 мл. Соль 1 ст. л.

Картошку нарежьте небольшими кубиками, острый перец – соломкой, лук – четвертинками колец, чеснок – соломкой. Отварите картошку за 3—4 минуты, откиньте на дуршлаг. В сковороде разогрейте масло на среднем огне. Обжарьте лук с чесноком за 2—3 минуты. Посыпьте чёрным перцем, тмином и орегано. Помешивайте ещё 15—20 секунд. Добавьте картошку с халапеньо, а через полминуты-минуту залейте всё горячей водой, размешанной с уксусом и солью. После закипания снимите с огня и переложите всё в банку или миску. Накройте крышкой. Остудите при комнатной температуре и отправьте в холодильник на 2—3 часа.

Мексиканский овощной суп с томатным соком

Помидоры среднего размера 5—6 штук. Сладкий перец 1 штука.

Острый перец 1 штука. Огурцы 1—2 штуки. Небольшая фиолетовая луковица ⅓—½ штуки. Чеснок 1 зубчик. Лайм 1 штука. Яблочный уксус 50 мл. Табаско 1 ч. л. Соль 1 ч. л. Перец чёрный молотый 1 ч. л. Томатный сок 1 л.

Помидоры и перцы очистите от семян. Нарежьте помидоры, сладкий перец и огурцы небольшими кусочками, лук и острый перец – более мелкими. Чеснок пропустите через пресс или измельчите ножом. Перемешайте всё. Мелкой цедрой снимите цедру с лайма. Из мякоти цитруса выжмите сок. Добавьте к овощам сок и цедру, яблочный уксус, табаско, соль и перец. Залейте всё томатным соком и уберите в холодильник на полчаса-час.

Курица по-мексикански в шоколадном соусе

Растительное масло 1 ст. л. Целая курица 1½ кг. Корица молотая ½ ч. л. Паприка молотая ½ ч. л. Гвоздика молотая ½ ч. л. Перец чёрный молотый ¼ ч. л. Кайенский перец молотый 1 щепотка. Лавровый лист 1 штука. Лук репчатый 1 штука. Чеснок 2 зубчика. Резаные помидоры в собственном соку 400 г. Куриный бульон 250 мл. Коричневый сахар 2 ч. л. Тёмный шоколад 40 г. Изюм 40 г. Кунжут 2 ст. л.

Разогрейте масло в глубокой сковороде. Разделите курицу на бёдра, голени и части грудки. Обжарьте эти куски до румяности примерно за 10 минут. Отложите курицу на тарелку. Уменьшите огонь и прогрейте в той же сковороде корицу, паприку, гвоздику, оба вида перца и лавровый лист за 30 секунд. Добавьте к специям измельчённый лук и чеснок. Готовьте, помешивая, до мягкости. Введите помидоры вместе с соком, бульон и сахар. После закипания добавьте кусочки шоколада. Выложите в соус курицу. Готовьте на слабом огне под крышкой около 20 минут. Добавьте изюм и прогревайте ещё 3 минуты. Посыпьте кунжутом.

Мясной суп а-ля тако

Помидоры в собственном соку 750 г. Сладкий перец 1 штука. Репчатый лук 1 штука. Халапеньо или другой острый перец 1 штука. Чеснок 2 зубчика. Кинза или петрушка несколько веточек. Растительное масло 2 ст. ложки. Говяжий фарш 500—600 г. Молотый тмин 1 ч. ложка. Копчёная или сладкая паприка $\frac{3}{4}$ ч. ложки. Молотый чили 1 ст. ложка или по вкусу. Сушёная орегано $\frac{1}{3}$ ч. ложки. Соль по вкусу. Перец чёрный молотый по вкусу. Мясной бульон или вода 700—900 мл. Консервированная фасоль 400 г. Замороженная кукуруза 200 г. Свежевыжатый сок лайма по вкусу.

Помидоры и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками, лук и халапеньо – мельче. Чеснок пропустите через пресс. Зелень мелко нарубите. В кастрюле разогрейте масло на среднем огне. Обжарьте лук с халапеньо до мягкости. Закиньте чеснок и помешивайте ещё полминуты-минуту. Выложите в кастрюлю фарш. Продолжая помешивать, обжаривайте ещё 4—5 минут. Добавьте помидоры вместе с соком, сладкий перец, тмин, паприку, хлопья красного перца, орегано, соль и перец. Залейте горячим бульоном и доведите до кипения. Прикройте крышкой и варите на умеренном огне примерно полчаса. Время от времени помешивайте. Добавьте в суп промытую фасоль и замороженную кукурузу. Варите всё вместе ещё 5—7 минут. При подаче добавьте сок лайма и зелень.

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.