

18+

Евгений Расулов



# **КУХНЯ МЕКСИКИ. ВКУС ЗЕМЛИ. КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ**

Часть 1

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

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=71361598](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71361598)*

*ISBN 9785006495340*

**Аннотация**

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.

# **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 веракурс**

Крупные помидоры 4—5 штук. Сладкий перец  $\frac{1}{2}$  штуки. Острый перец 1—2 штуки. Репчатый лук  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  штуки. Чеснок 4 зубчика. Растительное масло 1 ст. л. Свежемолотый чёрный перец  $\frac{1}{3}$  ч. л.

Молотый тмин  $\frac{1}{4}$  ч. ложки. Молотая орегано  $\frac{1}{2}$  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. Неболь-

шая фиолетовая луковица  $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  кг. Корица молотая  $\frac{1}{2}$  ч. л. Паприка молотая  $\frac{1}{2}$  ч. л. Гвоздика молотая  $\frac{1}{2}$  ч. л. Перец чёрный молотый  $\frac{1}{4}$  ч. л. Кайенский перец молотый 1 щепотка. Лавровый лист 1 штука. Лук репчатый 1 штука. Чеснок 2 зубчика. Резанные 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. Разделайте 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 вмешайте 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. До-



бавьте 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.