

Время приготовления [10–15 минут]

Замочить хлебный мякиш на один час, затем отжать.

В блендере измельчить в течение 5 минут все ингредиенты, после чего пропустить их через сито.

Полученную массу поставить в холодильник.

Примечание: Если получится слишком густо, добавить льда или воды.

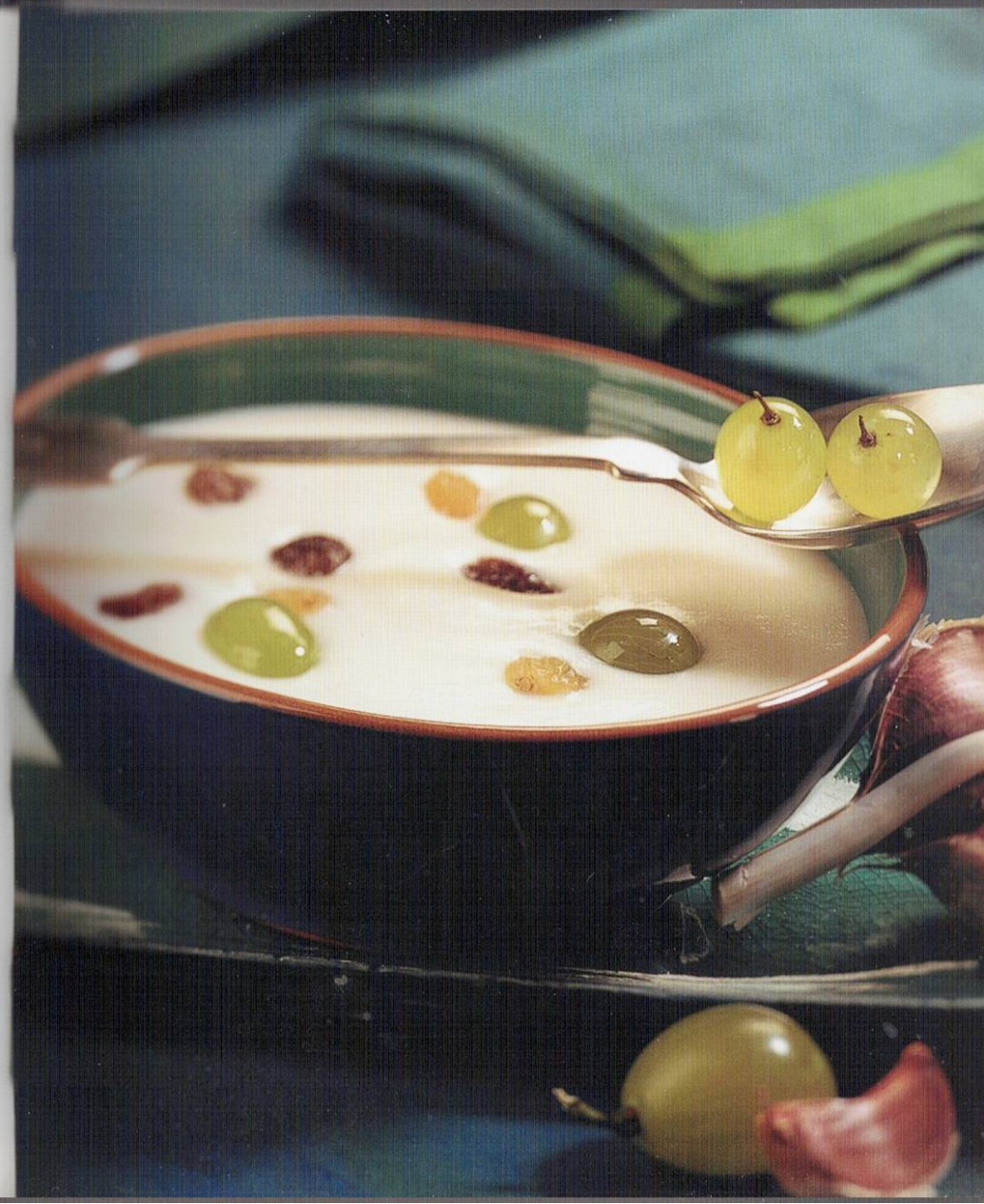
Подать на стол с виноградом и изюмом.

Ингредиенты

250 г хлебного мякиша
150 г сырого размолотого
миндаля
2 зубчика чеснока, без ростка
1 яйцо
2 столовых ложки уксуса
1 стакан оливкового масла 0,4°
0,5 л воды
Соль

Гарнир:

100 г винограда
50 г коринфского изюма



Пюре из белого чеснока с виноградом

Время приготовления [10–15 минут]

Замочить хлебный мякиш на несколько часов.

В стакан кухонного комбайна поместить предварительно вымоченный хлеб, помидоры, сладкий перец, огурец, чеснок, растительное масло, соль, сахар и влить небольшой стакан воды.

Измельчать в течение двух минут для получения однородной эмульсии.

Пропустить через ручную машинку для изготовления пюре и перелить в кастрюлю. Если пюре получится слишком густым, добавить немного воды.

Подача на стол: Холодный суп-пюре подается на стол с кубиками льда. Овощи и яйцо рубятся отдельно.

Гарнир раскладывается вокруг или отдельно на подносе.

Ингредиенты

250 г хлеба

1 кг зрелых красных помидор

1 сладкий зеленый перец

1 зубчик чеснока

50 г огурцов

0,1 л растительного масла

1 столовая ложка уксуса

Соль и щепотка сахара

Вода и лед

Гарнир:

1/2 огурца

1/2 сладкого зеленого перца

1 консервированный перец пикильо
(печеный сладкий красный перец)

1/2 луковицы

1 крутое яйцо

Кубики из подсушенного белого хлеба

Гаспачо



Время приготовления [45–50 минут]

Освободить бобы из стручков и, желательно, вылущить.

Отдельно, в глиняной латке, поджарить мелко нарезанные лук и чеснок, добавить бекон и, когда все эти ингредиенты станут прозрачными, положить бобы. Залить водой так, чтобы она покрывала содержимое латки. Добавить херес, две веточки мелко нарубленной мяты, соль и воду так, чтобы она опять покрыла ингредиенты.

Варить бобы, пока они не станут мягкими. Добавить нарезанную кружками бутифарру.

Подавать на стол прямо в глиняной латке, посыпав оставшейся мятой.

Ингредиенты

1 кг бобов
200 г белой бутифарры
(каталонская копченая колбаса)
2 ломтика бекона
2 зубчика чеснока
1 луковица
1 небольшой стакан ароматного хереса
1 небольшой стакан оливкового масла
8 веточек мяты
Соль

Бобы по-каталонски



Время приготовления [45–50 минут]

Очистить креветки, жарить хвосты в течение нескольких минут и убрать в холодильник. Головы варить в течение 30 минут, измельчить в блендере и протереть через сито в бульон. Оставить горячий бульон на огне.

Приправить мясо солью и перцем.

В смазанной маслом паэльере (широкой сковороде для приготовления паэлья) пожарить чеснок, курицу и свинину. Добавить рис. Продолжать жарить, помешивая, в течение 5 минут. Добавить лимонный сок, помидор, соль, перец и растертый шафран. Залить горячим бульоном из-под креветок. При необходимости, долить горячей воды. Когда закипит, поставить в духовку, предварительно нагретую до 180° и готовить в течение 20 минут. Вынув из духовки, оставить настояться еще 15 минут. Если рис останется не проваренным, сбрызнуть водой, накрыть крышкой и поставить в духовку еще на несколько минут.

Перед подачей на стол украсить жареными хвостами креветок, крутым яйцом и сладким перцем.

Ингредиенты

- 2 большие чашки риса
- 300 г креветок
- 100 г нарезанной кубиками нежирной свинины
- 10 куриных крылышек
- 0,15 л оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- 1 очищенный и мелко нарезанный помидор
- Несколько капель лимонного сока
- Соль и шафран
- 4 большие чашки бульона из-под креветок
- 2 крутых яйца
- 1 консервированный перец



Время приготовления [40–45 минут]

В большую плоскую паэлью (широкую сковороду для приготовления паэлья) поместить порей, лук и шампиньоны и залить 0,05 л масла. Обжаривать, пока не испарится вся жидкость.

Остальные овощи сварить в кастрюле до готовности и смешать с обжаренными шампиньонами.

Засыпать рис и вылить оставшееся масло в сковороду.

Поджаривать, пока рис не помутнеет.

Сдобрить лимонным соком и щедро приправить.

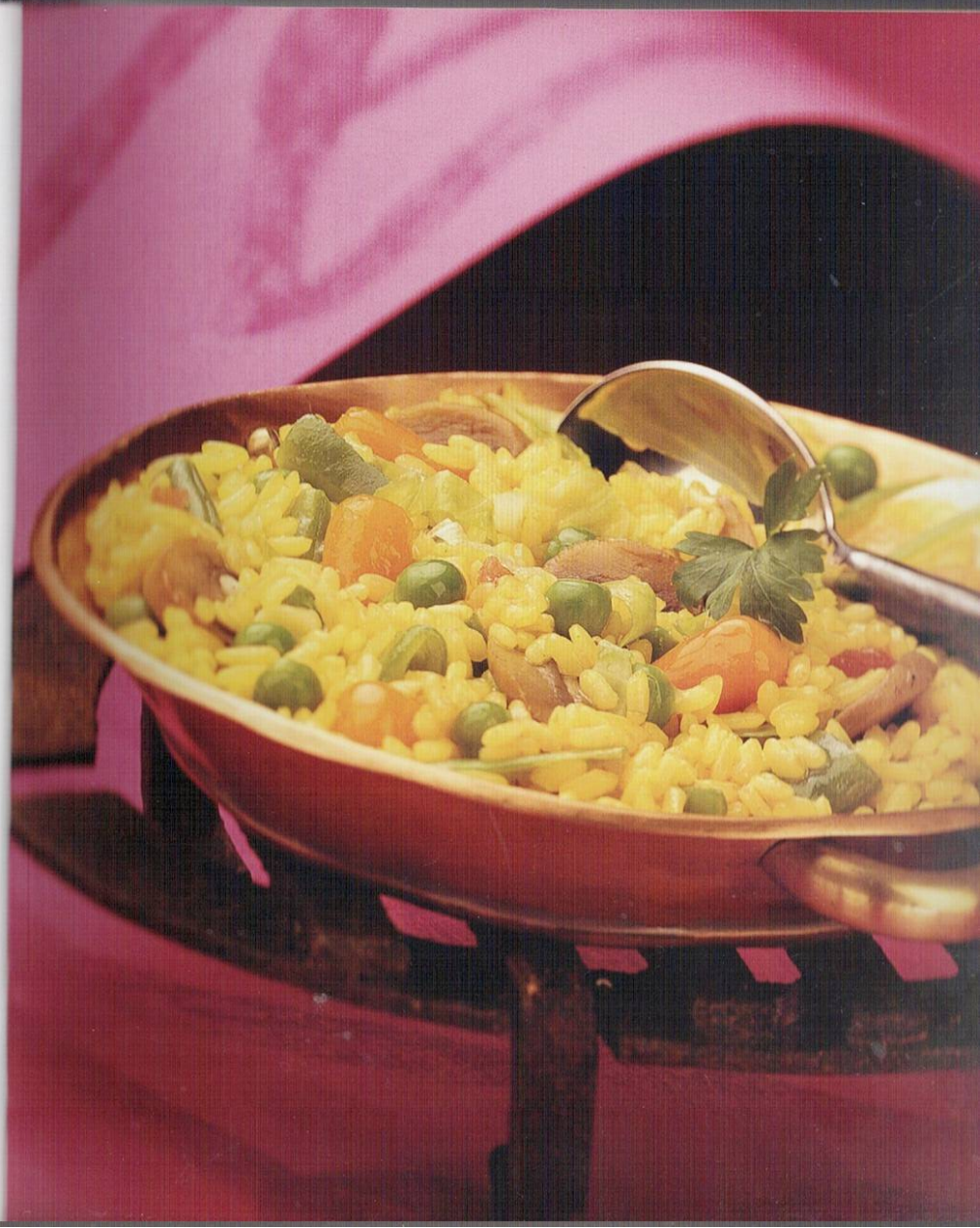
Добавить 4 чашки горячей воды и когда она закипит, поставить паэлью в духовку, разогретую до 180°. Варить в течение 20 минут. Проверить готовность риса. Если он остается твердым, закрыть паэлью крышкой и поставить в духовку еще на 5 минут.

Подавать на стол прямо в сковороде или в 6 порционных латках, украсив каждую из них сладким красным перцем и 1 ломтиком крутого яйца.

Ингредиенты

100 г мелко нарубленного порея (только белая часть)
100 г мелко нарубленного лука
150 г чистых шампиньонов тонкими ломтиками
1 л воды и щепотка соли
150 г нашинкованной белокочанной капусты
150 г замороженного зеленого горошка
150 г нарезанной квадратиками зеленой фасоли
150 г замороженной мелкой моркови
1 кубик овощного бульона
3 ниточки шафрана
2 столовые ложки томатного соуса (стр. 220)
475 г круглого риса типа Каласпарра (две чашки)
4 чашки бульона и несколько капель лимонного сока
0,15 л оливкового масла 0,4°
1 большой сладкий красный перец
1 крутое яйцо

Паэлья из овощей



Время приготовления [5–10 минут]

Мелко нарезать огурцы, помидор, сладкие перцы и лук-батун. Вымыть кабачок и нарезать прямо с кожурой.

Соус-маринад: в чайной ложке хересного уксуса растворить соль, сахар и перец и хорошо взбить с растительным маслом.

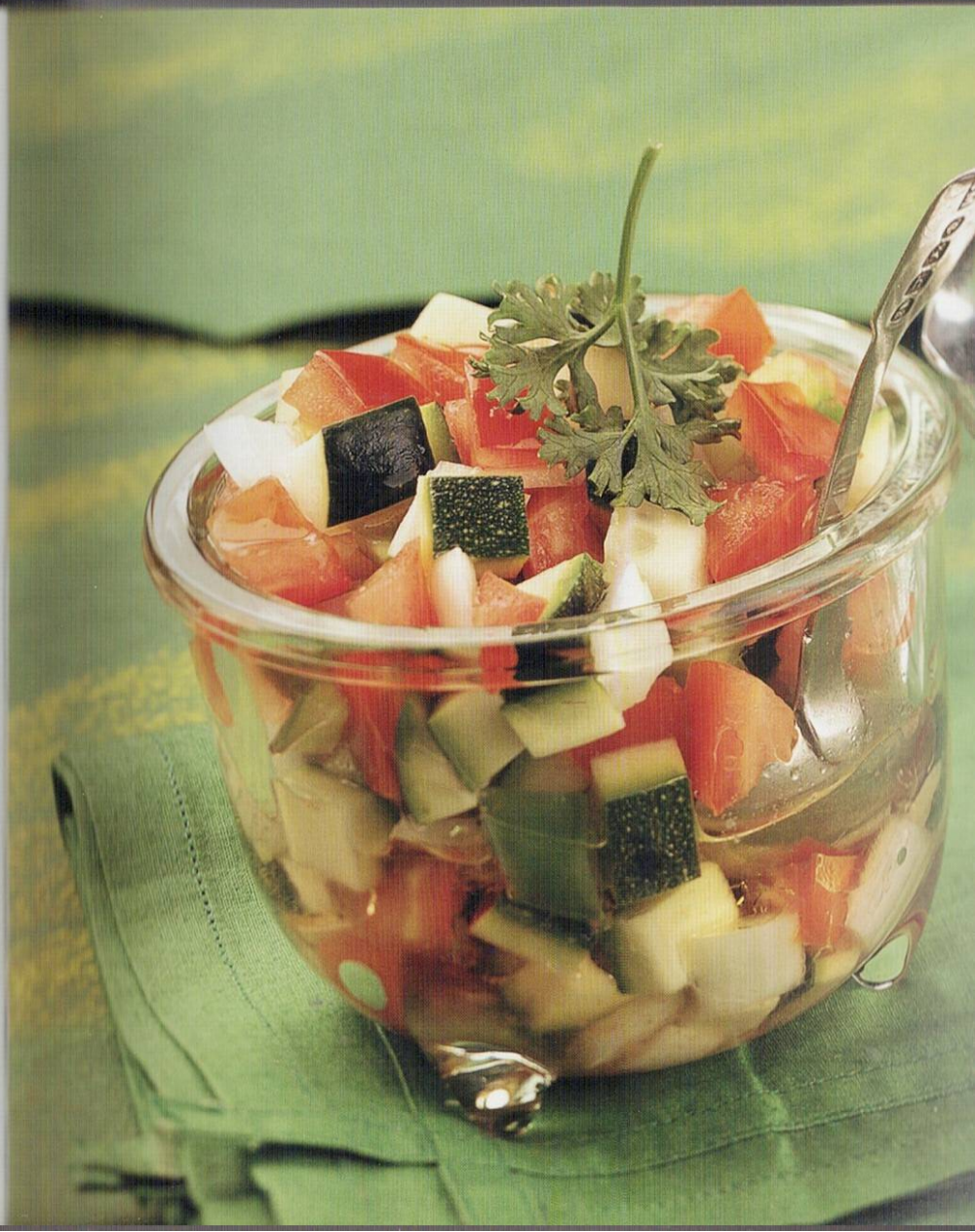
Подача на стол: Смешать овощи с соусом и подать сильно охлажденными. Сверху положить два кубика льда.

Примечание: Менее зрелые огурцы лучше усваиваются организмом.

Ингредиенты

2 зрелых, но крепких помидора
2 огурца
1 кабачок
2 зеленых сладких перца
1 стрелка лука-батюна
Оливковое масло
Хересный уксус
Соль и щепотка сахара

Кордовская холодная икра



Время приготовления [30–40 минут]

Завернуть красный сладкий перец в фольгу и печь в течение 1 часа.

Оставить остывать не раскрывая. Когда остынет, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Поджарить лук в 0,2 литра масла. Через 5 минут добавить зеленые сладкие перцы и еще через 15 минут кабачки и красный сладкий перец. Приправить и тушить на медленном огне.

Через полчаса добавить помидоры и тушить все вместе на медленном огне еще 10 минут.

Под конец оставить настаиваться и снять масло, плавающее на поверхности. Если получится слишком жидко, поварить еще немного, поперчить и посолить.

Подать в 6 порционных глиняных горшочках, украсив дольками крутого яйца.

Ингредиенты

500 г очищенных и нарезанных кубиками кабачков

300 г нарубленных сладких зеленых перцев

100 г мелко нарубленного лука

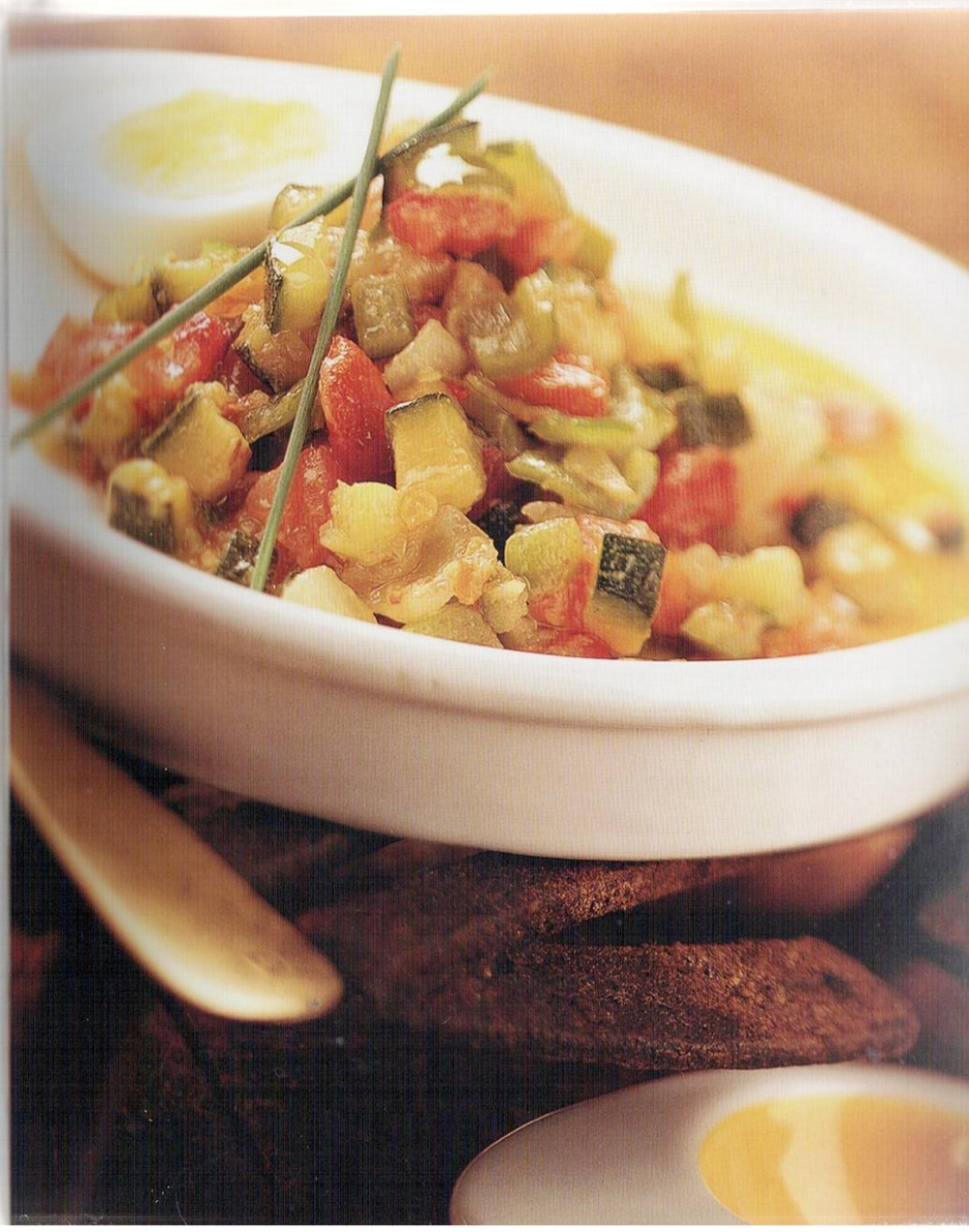
150 г ошпаренных и очищенных от кожицы помидоров

1 красный сладкий перец

Оливковое масло

Соль, черный молотый перец и сахар 2

крутых яйца для украшения



Время приготовления [20–25 минут]

Положить помидоры и зубчики чеснока в стакан кухонного комбайна, змельчив, добавить хлеб и взбить еще раз. При работающем комбайне, понемногу наливает масло.

Когда оно закончится, приправить и продолжать взбивать на максимальной скорости в течение 2 минут до получения эмульсии.

Поставить в холодильник.

Подавать суп-пюре сильно охлажденным в порционных пиалах со стружкой из окорока и крутым яйцом.

Ингредиенты

- 1 кг зрелых помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 1 полная чашка хлебного мякиша
- 0,25 л оливкового масла
- 1 чайная ложка уксуса (по желанию)
- Щепотка сахара
- Соль
- 100 г нарезанного стружкой вяленого окорока Хабуго
- 2 мелко нарубленных крутых яйца



Сальморехо

Время приготовления [40-50 минут]

Вымачивать треску в течение 24 часов, меняя воду несколько раз.

Накануне замочить горох в соленой воде. Перед приготовлением слить эту воду, залить новой водой в пропорции 1:4, положить луковицу и головку чеснока. Когда горох будет почти готов, вынуть луковицу и чеснок и пропустить их через машинку для приготовления пюре.

Налить в сковороду масло так, чтобы оно покрыло дно, обжарить мелко порубленный чеснок, добавить пюре из лука и чеснока, шпинат и треску.

Полученную заправку переложить в горшок с горохом, посолить и оставить варить до готовности.

Подать в 6 глиняных горшочках.

Примечание:

Точно рассчитать время варки гороха невозможно, так как оно зависит от характеристик гороха и воды. Если используется скороварка, попробовать горох через 20 минут.

Ингредиенты

250 г гороха

1 целая очищенная луковица

1 головка чеснока и два мелко
нарубленных зубчика

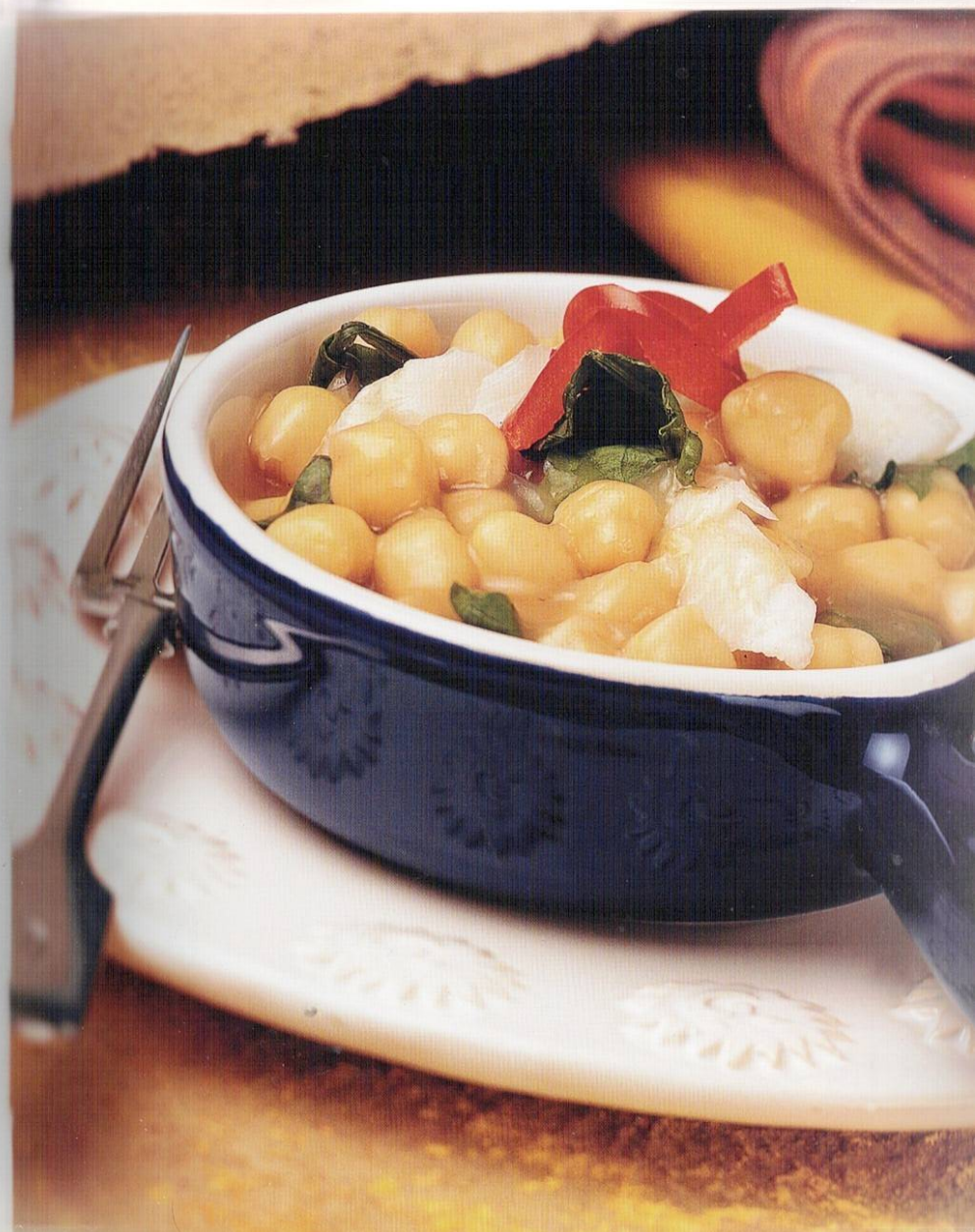
200 г замороженного шпината

150 г раскрошенной соленой трески

0,1 л оливкового масла

Соль

Горшочек с горохом, шпинатом и треской



Время приготовления [10–15 минут]

Нарезать *чисторру* кусочками длиной 2 см и положить их в одинаковом количестве в 6 крутых горшочек.

Покрыть *чисторру* ломтиками сыра и выпекать пока сыр не начнёт плавиться

Ингредиенты

250 г *чисторры* (копченой свиной колбасы из Наварры)

6 ломтиков швейцарского сыра
Эмменталера



Запеченная чисторра с сыром

Время приготовления [70–80 минут]

Пожарить лук в масле. Посолить и добавить чеснок и зеленые перцы. Немного не доводя до готовности, добавить перец пикильо.

В готовую заправку положить нарезанный не очень мелкими кусочками картофель. Залить водой так, чтобы она покрывала картофель, добавить томатный соус и лавровый лист. Варить до готовности. При необходимости досолить.

Добавить нарезанный тунец и варить на медленном огне еще 15 минут.

Подать в 6 глиняных горшочках.

Ингредиенты

- 0,2 л растительного масла
- 2 мелко нарубленные луковицы
- 3 сладких зеленых перца, нарезанных кружочками
- 4 консервированных нарезанных кусочками перца пикильо (печеный сладкий красный перец)
- 4 мелко нарубленных зубчика чеснока
- 2 кг картофеля
- 1 кг тунца
- 0,15 л соуса из жаренных помидоров по рецепту (стр. 220)
- Соль и перец
- 1 лавровый лист



Время приготовления [20-30 минут]

Вскипятить 1 литр воды с 40 г соли и двумя лавровыми листьями. Когда вода забуллит, опустить туда лангустины и карабинеры. Лангустины варят 90 секунд, а карабинеры – на 1-2 минуты больше (в зависимости от размера). Вынимать по мере готовности и оставить остывать.

Остывшие креветки очистить и нарезать кусочками.

Хорошо вымыть раковины мидий. Сварить в небольшом количестве воды.

Вынимать из раковин по мере того, как мидии будут раскрываться. Приготовить маринад. Для этого, растворить соль в уксусе и взбить с маслом. Добавить лук-батун и морепродукты.

Перед подачей на стол дать настояться в течение нескольких часов.

Ингредиенты

1 головка лука-батун,
нарезанная соломкой
1,5 кг мелких лангустинов
(средних креветок) по 50 г
каждый
1 кг мидий
3 карабинера (больших красных
креветки)
0,1 л нерафинированного оливкового
масла
2 столовые ложки хересного уксуса
Соль
Лавровый лист



Ассорти из морепродуктов

Время приготовления [70–80 минут]

Нарезанные кусочками сычуг и свиную голову погрузить в воду. Влить уксус и добавить крупную соль. Через час промыть холодной водой. Залить водой и поставить варить в скороварке, добавив окорок, сухие перцы и 15 горошин черного перца.

Через 45 минут проверить готовность, добавить чорисо и кровяную колбасу (по желанию). Варить еще 20 минут.

Пожарить в растительном масле лук и чеснок. Когда они станут прозрачными, добавить томатный соус, бульон от сычуга и кусочек острого красного перца.

Когда соус будет готов, пропустить через машинку для приготовления пюре и вылить на сычуг и свиную голову. Добавить нарезанные кружочками чорисо и кровяную колбасу.

Ингредиенты

- 1,5 кг сычуга
- 500 г нарезанной кусочками свиной головы
- 1 говяжья ножка без костей, нарезанная кусочками
- 200 г вяленого свиного окорока
- 8 сухих перцев
- 100 г мягкого, мало-хопченого чорисо (свиной колбасы с красным перцем)
- 1 кровяная колбаса (по желанию)
- Соль и несколько горошин перца
- 0,1 л оливкового масла
- 2 мелко нарубленные луковицы
- 4 мелко нарубленных зубчика чеснока
- 1 чашка томатного соуса, приготовленного по рецепту (стр. 220)
- 2 чашки бульона от сычуга
- 1 кусочек красного острого перца или несколько капель соуса Табаско



Сычуг по-мадридски

Время приготовления [30–40 минут]

Подогреть духовку до 250°.

В течение нескольких минут на смазанной растительным маслом сковороде поджарить креветки. Очистить. Для обогащения бульона головы сварить и пропустить через машинку для приготовления пюре. Бульон сохранить.

Обжарить чеснок, перцы и кальмары в паэльере (широкой сковороде для приготовления паэльы), добавить лапшу и хорошо обжарить при постоянном помешивании. Влить кипящий бульон от креветок и, при необходимости, долить водой.

Поставить в духовку на 20 минут.

Под конец добавить креветки.

Подавать на стол с соусом алиоли.

Ингредиенты

250 г толстой лапши
2 сладких зеленых перца
4 зубчика чеснока
500 г кальмаров
500 г креветок
0,1 л оливкового масла
0,75 л креветочного бульона
Соль
Соус алиоли по рецепту
(стр. 218)



Время приготовления [15–20 минут]

Очистить картофель и нарезать вдоль, ломтиками толщиной 3/4 см.

Нагреть достаточное количество масла до температуры 175° и пожарить картофель несколькими порциями. Следить за огнем, чтобы картофель готовился не подрумяниваясь. Когда картофель будет готов, переложить его в дуршлаг.

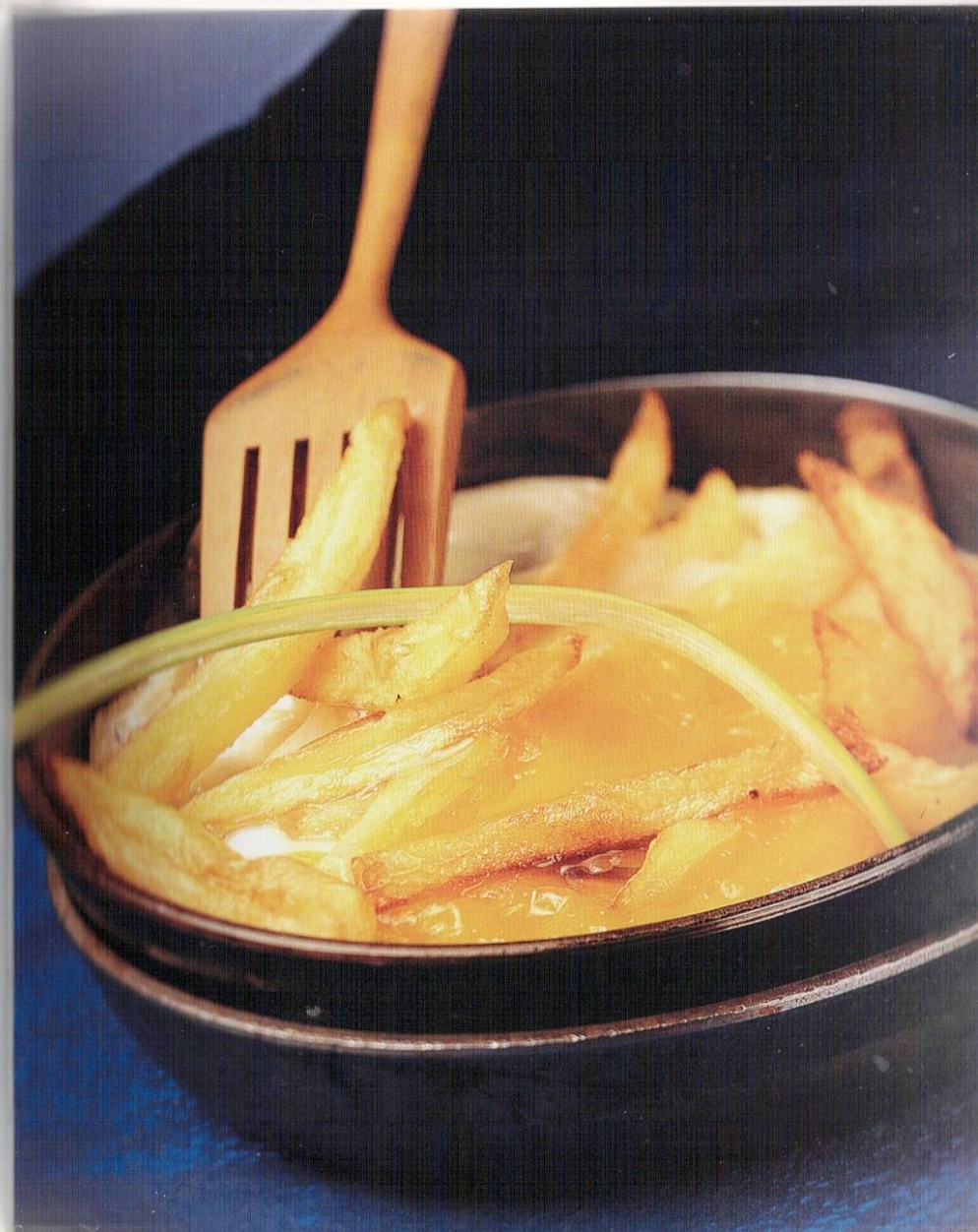
Оставить немного масла на сковороде и снова положить в сковороду картофель.

Пока картофель снова нагревается, выпустить сверху яйца и разбить желток.

Приправить.

Ингредиенты

1,5 кг картофеля
2 очищенных зубчика чеснока
6 средних яиц
Соль
Оливковое масло



Яичница с картофелем

Время приготовления [15–20 минут]

Кальмары тщательно очистить, сняв с них кожу. Отделить плавники, выпотрошить и вынуть хрящ. Щупальца и мешочки с чернилами отложить. Вымыть кальмары снаружи, после чего вывернуть наизнанку, как перчатку, и вымыть изнутри.

Мелко нарезать 6 целых кальмаров, а также отложенные щупальца и плавники остальных. Обжарить все и начинить 18 остальных кальмаров.

Соус:

Потушить в масле лук, чеснок и перец. Когда будет готово, добавить томатный соус.

Растолочь чернила с небольшим количеством крупной соли и добавить в соус с небольшим количеством воды. Варить кальмары в получившемся соусе до готовности.

При необходимости досолить.

Перед подачей на стол разложить кальмары в 6 глиняных горшочков и подать горячими.

Ингредиенты

24 кальмара

1 мелко нарубленная луковица

2 мелко нарубленных зубчика чеснока

1 мелко нарубленный сладкий зеленый перец

Оливковое масло

0,2 л томатного соуса по рецепту (стр. 220)

Чернила кальмаров или 3 мешочка

чернил отдельно

Соль



Мелкие кальмары в собственных чернилах

Время приготовления [20–30 минут]

Очистить сырые креветки.

В кастрюльку налить масло, добавить мелко нарубленный чеснок и красный острый перец. Всё это подогреть и, не дав чесноку подрумяниться, положить креветки и слегка приправить, перемешивая пока они не изменят цвет.

Подавать очень горячими.

Примечание:

Ингредиенты приведены из расчета одной порции.

Ингредиенты

300 г целых креветок

(по возможности, свежих)

0,1 л растительного масла

5 очищенных и мелко

нарубленных зубчиков чеснока

4 маленьких кусочка красного острого
перца

Соль



Креветки в чесноке

Время приготовления [50–60 минут]

Попросить мясника проверить копченую грудинку вместе с мясом для фарша. Добавить сосиски, сняв с них оболочку.

Замочить хлеб в сливках, добавить яйца, соль, чеснок и петрушку. Измельчить в блендере и вылить на мясо. Хорошо вымешать, скатать шарики и обвалять их в муке.

Жарить в очень горячем масле, чтобы образовалась корочка.

Соус: Поджарить лук и, когда он станет прозрачным, добавить морковь, помидор и соль. Добавить поджаренную муку, 2 стакана воды и бульонный кубик. Варить 30 минут, после чего пропустить через машинку для приготовления пюре.

Подогревать фрикадельки в соусе в течение 15–20 минут.

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша
3 свежие домашние сосиски
40 г копченой грудинки (бекона)
4 ломтика формового хлеба
0,1 л сливок
2 яйца
1 мелко нарубленный зубчик чеснока
1 столовая ложка петрушки
Мука и соль

Соус:

1 мелко нарезанная луковица
1 мелко нарезанная морковь
1/2 очищенного и нарезанного помидора
1 столовая ложка поджаренной муки
0,2 л растительного масла
1 кубик говяжьего бульона и соль



Фрикадельки

Время приготовления [80–90 минут]

Обжарить лук и перцы в растительном масле. Добавить слегка подсолненные кусочки баранины. Поджаривать в течение нескольких секунд на сильном огне.

Растолочь чеснок, лавровый лист, петрушку, красный молотый перец, соль и черный молотый перец и растворить все это в уксусе, немного разбавленном водой. Вылить на баранину.

Полить воды так, чтобы она полностью покрыла все ингредиенты, и тушить.

Через полчаса добавить картофель и продолжать тушить до полной готовности.

Для сгущения соуса добавить муку, разведенную в небольшом количестве воды и дать прокипеть.

Подать жаркое горячим в 6 порционных горшочках.

Ингредиенты

- 1 кг нарезанной на кусочки баранины
- 2 мелко нарубленные луковицы
- 2 мелко нарубленных сладких зеленых перца
- 0,1 л оливкового масла
- 12 мелких молодых картофелин без кожицы
- 4 зубчика чеснока
- 3 лавровых листа
- 2 столовые ложки свежей мелко нарезанной петрушки
- 1 столовая ложка сладкого красного молотого перца
- 1 чайная ложка крупной соли
- Свежемолотый черный перец
- 1 столовая ложка красного винного уксуса
- 1 столовая ложка с верхом муки

Жаркое из баранины



Время приготовления [30–40 минут]

Натереть цыпленка чесноком и солью.

В глиняную латку налить масло и когда оно нагреется, положить цыпленка и неочищенные зубчики чеснока. Жарить, пока цыпленок не подрумянится.

Добавить вино и дать ему полностью выкипеть.

Подать на стол в той же глиняной латке.

Ингредиенты

1 разрубленный на кусочки цыпленок

3 мелко нарубленных зубчика чеснока

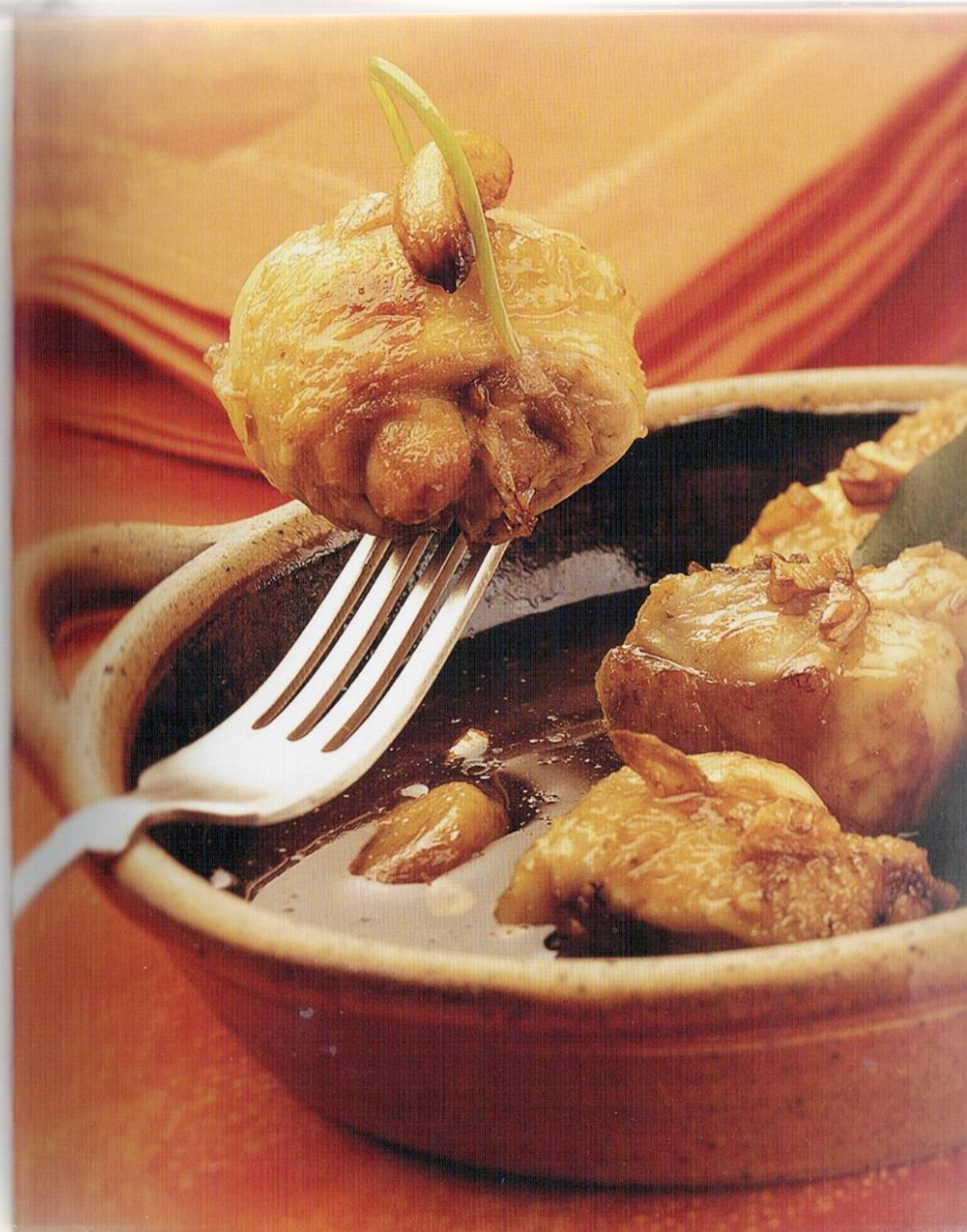
6 неочищенных зубчиков чеснока

0,05 л белого хереса

0,02 л оливкового масла

Соль

Цыпленок в чесноке



Время приготовления [240–260 минут]

Положить нарезанный хвост в кастрюлю так, чтобы не оставалось свободного места.

Отдельно, обжарить в масле лук. Когда он станет прозрачным, добавить чеснок и морковь, приправить солью и перцем и выложить на хвосты. Добавить бренди и необходимое количество вина. Накрыть кастрюлю крышкой. Поставить на огонь и, когда закипит, поместить в духовку, разогретую до 100°.

Через 4 часа проверить готовность и переложить на блюдо.

Снять жир с оставшегося бульона и залить им хвосты.

Подать горячим.

Примечание: Это блюдо можно приготовить в скороварке за 40 минут, однако существует риск, что хвост переварится. Поэтому следует внимательно контролировать процесс.

Ингредиенты

2 нарезанных воловьих хвоста
4 мелко нарезанные луковицы
2 нарезанные кусочками моркови
6 толченых зубчиков чеснока
0,2 л оливкового масла
2 столовые ложки бренди
3 щепотки черного молотого перца
Красное вино в количестве, достаточном
для того, чтобы залить с верхом хвосты
Соль



Воловий хвост

Время приготовления [20–30 минут]

Хлеб приготовить накануне.

Раскрошить хлебный мякиш.

Мелко нарубить чеснок, добавить воды и перца. Полученной смесью, энергично перемешивая, равномерно пропитать хлеб. Скатать в шар и завернуть во влажную полотняную салфетку.

До прощевни 12 часов поджарить мякиш в небольшом количестве масла. Поджаренный хлеб не должен быть маслянистым.

Расплющить мякиш, добавить окорок и чорисо и перемешать.

Сразу же подать на стол.

Ингредиенты

- 1 каравай белого хлеба из муки высшего сорта (500 г)
- 3 зубчика чеснока
- 2 столовые ложки сладкого красного молотого перца
- 4 столовые ложки воды
- 3 ложки растительного масла
- 50 г вяленого окорока, нарезанного кубиками
- 12 кружков чорисо (свиной колбасы с красным перцем)

Хлебный мякиш с окороком и чорисо



Время приготовления [10–20 минут]

Встряхнуть альмехи, чтобы ссыпался песок. Погрузить в соленую воду. Через полчаса вымыть и варить в 0,2 литра воды. Вынимать из воды по мере того, как раковины будут открываться. Процедить бульон.

Обжарить в масле чеснок и, прежде чем он подрумянится, добавить столовую ложку муки, растворенную в вине, и бульон.

Когда закипит, добавить альмехи и посыпать петрушкой. Варить 1-2 минуты.

Подать на стол в 6 глиняных горшочках.

Ингредиенты

1 кг альмех (мелких морских моллюсков)
4 мелко нарубленных зубчика чеснока
0,1 л оливкового масла
0,1 л белого вина
0,2 л бульона из-под альмех
2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки
1 столовая ложка муки
Соль

Альмехи по-флотски



Время приготовления [80–90 минут]

В большую сковороду налить масло, положить мелко нарубленный чеснок и бросить щепотку соли. Обжарить все на медленном огне и, не давая подрумяниться, снять и полностью остудить.

Добавить щеки и подсолить. Потряхивая сковороду круговыми движениями и добавив 6 ложек воды по мере того, как соус будет густеть. Чем больше воды будет влита, тем жиже будет соус, но точное количество воды определить невозможно.

Добавить несколько капель масла из острого перца и петрушку.

Так только щеки будут готовы, снять с огня.

Подать в собственном соку, разложив в 6 глиняных горшочков.

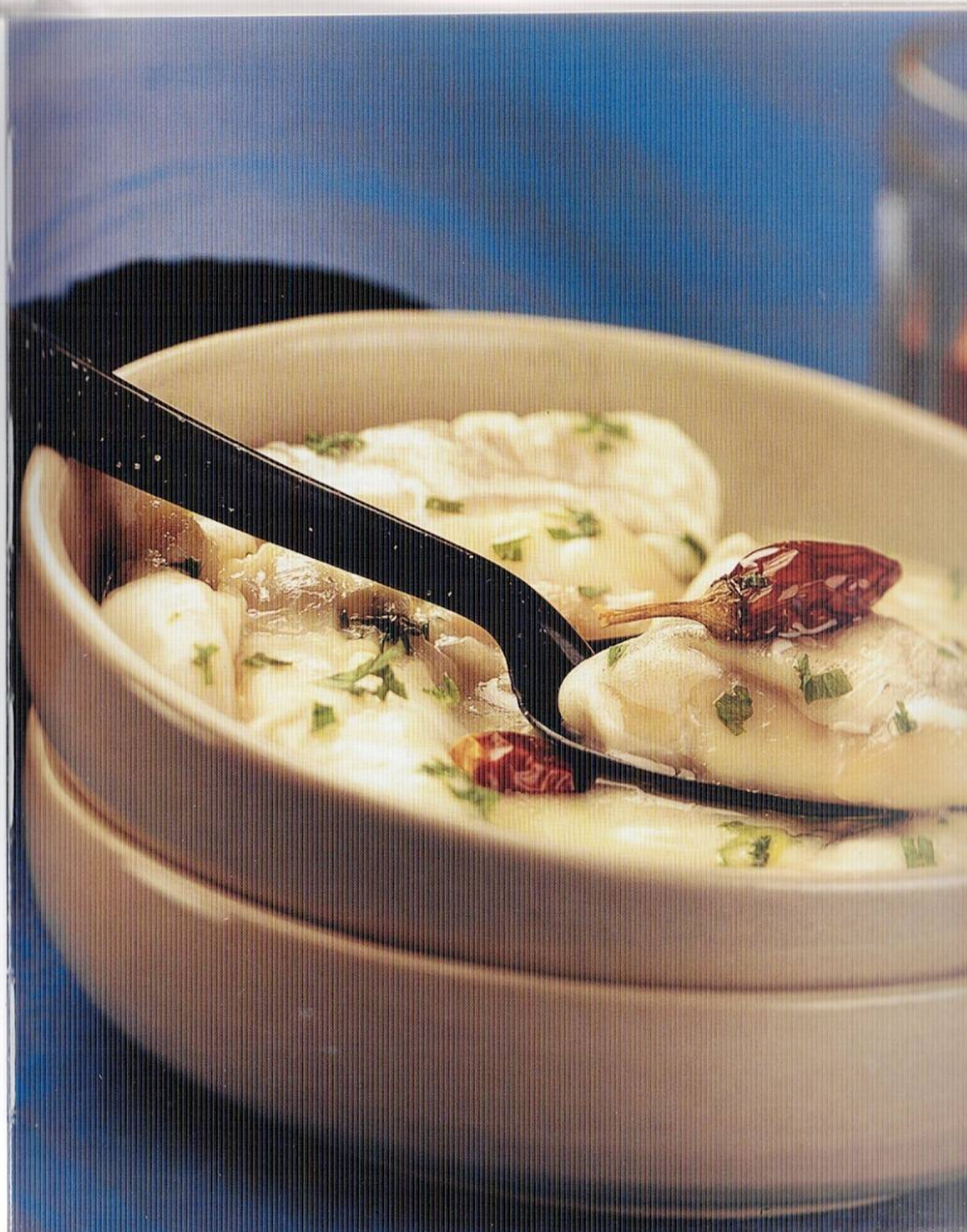
Примечание:

Во время приготовления щечек вода не должна кипеть.

Ингредиенты

- 1 кг щечек трески
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 6 столовых ложек воды
- 6 мелко нарубленных зубчиков чеснока без ростка
- Несколько капель масла из острого перца или соуса Табаско
- 4 столовые ложки мелко нарезанной петрушки
- Соль

Щечки трески



Время приготовления [20–30 минут]

Приготовить томатный соус и добавить в него сливки.

Снять оболочку с колбасы, нарезать мякоть и обжаривать ее в течение двух минут, постоянно помешивая.

Нафаршировать перцы колбасой.

Разлить томатный соус по глиняным горшочкам, положить перцы и сбрызнуть растительным маслом.

Запекать при температуре 170° в течение 15 минут.

Подавать горячими.

Ингредиенты

12 консервированных перцев пикильо
(печеный сладкий красный перец)

2 кровяные колбаски по 200 г каждая
0,5 л томатного соуса (стр. 220)

3 столовые ложки сливок

Соль

Черный молотый перец

Перцы, фаршированные кровяной колбасой



Время приготовления [15–20 минут]

Почистить баклажаны и нарезать вдоль ломтиками толщиной 1/2 сантиметра. Положить на 10 минут в миску с соленой водой. Хорошо отжать и обвалять в муке, после чего обжарить в сильно разогретом масле до образования хрустящей корочки.

Перед подачей на стол намазать баклажаны томатным соусом и положить сверху кусок камамбера. Посыпать душицей.

Ингредиенты

2 средних баклажана
1 сыр камамбер
6 столовых ложек томатного
соуса (стр. 220)
Мелко нарезанная душица
Мука для панировки
0,2 л оливкового

Баклажаны с сыром



Время приготовления [50–60 минут]

Блинчики: Приготовить блинчики по рецепту.

Начинка: Приготовить бешамель, покрыть пленкой и охладить. Обжарить нарубленный лук в глубокой сковороде. Когда лук станет прозрачным, добавить нарезанный чеснок.

Помыть грибы, отделить ножки, и добавить грибы в сковороду. Жарить, пока не испарится жидкость, выпускаемая грибами.

Приправить и смешать с соусом бешамель.

Перед подачей на стол распределить начинку и сложить каждый блинчик вчетверо так, чтобы получился треугольник.

Посыпать нарезанными трюфелями.

Ингредиенты

12 блинчиков, готовых или
приготовленных по рецепту (стр. 224)
500 г свежих грибов по сезону
1 побег лука-батун
2 зубчика чеснока
3 столовых ложки растительного масла
10 столовых ложек соуса бешамель
(стр. 219)
1 баночка трюфелей Эстивиум



Блинчики с грибами под соусом бешамель

Время приготовления [40–45 минут]

Помыть овощи и картофель, нарезать тонкими кружочками и положить по порядку в большую латку для духовки. Посолить и побрызгать маслом. Накрыть фольгой и выпекать в течение 30 минут при температуре 170°.

Вынуть из духовки. Далее запекать на раскаленном гриле противне до образования хрустящей корочки. Подрумяненные овощи вынуть из духовки и снова сбрызнуть оливковым маслом.

Примечание: Это блюдо готовят в Каталонии. Здесь каждый овощ обжаривают отдельно, на углях, в зависимости от скорости приготовления. Предлагаемый Вам рецепт упрощен.

Ингредиенты

2 картофелины
2 луковицы
2 сладких зеленых перца
2 баклажана
Соль
Нерафинированное оливковое масло



Эскалибада

Время приготовления [15–20 минут]

Почистить картофель и нарезать неправильными кусочками. Поджарить в большом количестве растительного масла.

Отдельно, поджарить в растительном масле жгучий красный перец и вылить масло на картофель. Хорошенько пропитать картофель томатным соусом, не перенасыщая.

Подача на стол: Подать на блюде или в 6 глиняных горшочках.

Ингредиенты

700 г картофеля

1/2 л томатного соуса (стр. 220)

1 кусочек жгучего красного перца или немного соуса Табаско

6 столовых ложек оливкового масла

Растительное масло для жарки



Картофель а-ла брава

Время приготовления [15–20 минут]

Почистить и разрезать на куски картофель такого размера, как на фотографии.

Отварить в воде с крупной солью до готовности, не давая картофелинам развалиться. Слить воду и охладить.

Смешать с алиоли и приправить по вкусу.

Подача на стол: Подать на блюде или в 6 глиняных горшочках.

Ингредиенты

750 г картофеля

Соус алиоли (рецепт на стр. 218)

1 столовая ложка неострой

горчицы

1 столовая ложка крупной соли

Обычная соль

1 щепотка свежемолотого
перца



Картофель алиоли

Время приготовления [40–50 минут]

Нарезать кусочками треску, залить водой, убрать в холодильник и вымачивать в течение 48 часов. Сменить воду 6 раз. Положить в холодную воду и довести до кипения. Снять кожу, удалить кости и раскрошить.

Приготовить соус бешамель и разделить его на две части. Одну часть смешать с треской и довести до кипения. Полученной смесью нафаршировать перцы и поместить их в жаропрочную посуду.

Соус из перцев: Добавить в оставшийся соус два отложенных перца и насыщенный мясной бульон.

Измельчить в блендере, залить фаршированные перцы и запекать в духовке в течение 30 минут при температуре 180°.

Ингредиенты

200 г соленой трески

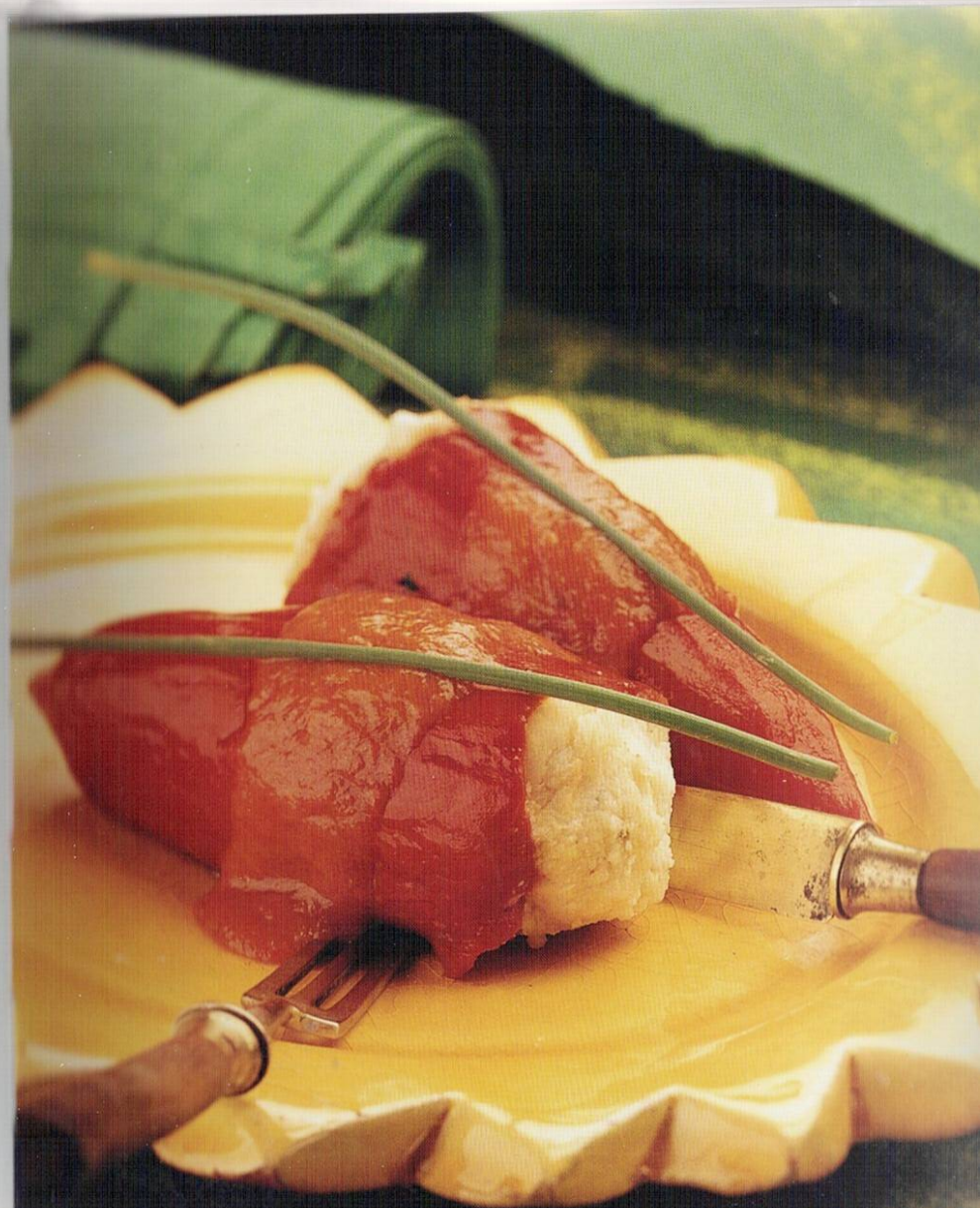
1 банка (приблизительно 425 г)
консервированных перцев пикильо
(печеный сладкий красный перец).

2 перца сохранить для соуса

Соус бешамель (стр. 219)

Несколько капель насыщенного мясного
бульона

Соль



Перцы пикильо, фаршированные треской

Время приготовления [30–35 минут]

Покупные блинчики предварительно разморозить при комнатной температуре.

Мелко порезать и обжарить в течение 15 минут перцы.

Взбить яйца и смешать с перцами и маслом в сковороде. Перемешивать на среднем огне, пока яичница не будет готова. Снять сковороду с огня и продолжать помешивать. Яичница не должна получиться сухой.

Перед подачей на стол разложить начинку на блинчики и сложить их вчетверо так, чтобы получились треугольники.

Сверху присыпать мелко порубленным крутым яйцом.

Ингредиенты

12 блинчиков, замороженных или
приготовленных по рецепту (стр. 224)
6 консервированных перцев пикильо
(печеный сладкий красный перец)
1 мелко нарезанная луковица
4 сырых яйца
2 крутых яйца для украшения
3 столовые ложки оливкового масла
Соль

Блинчики, фаршированные яичницей с перцами



Время приготовления [20–25 минут]

Очистить сырой картофель и нарезать тонкими ломтиками. Нагреть масло в не пригорающей сковороде диаметром 25 см и положить картофель. Через 5 минут добавить лук и соль. Жарить на сильном огне. Время от времени, с помощью лопатки переворачивать ломтики картофеля, поднимая их со дна сковороды вверх так, чтобы картофель не слипался. Когда картофель будет готов, откинуть на дуршлаг, дав стечь маслу. Взбить яйца и добавить в картофель. Перемешать только один раз. Добавить соль по вкусу.

Подогреть 3 столовые ложки растительного масла, оставшегося от жарки картофеля и, когда масло раскалится, вылить на сковороду омлет. Жарить, слегка встряхивая сковороду, чтобы омлет не пригорел, и формируя борт при помощи шумовки. Уменьшить огонь и дать омлету медленно загустеть.

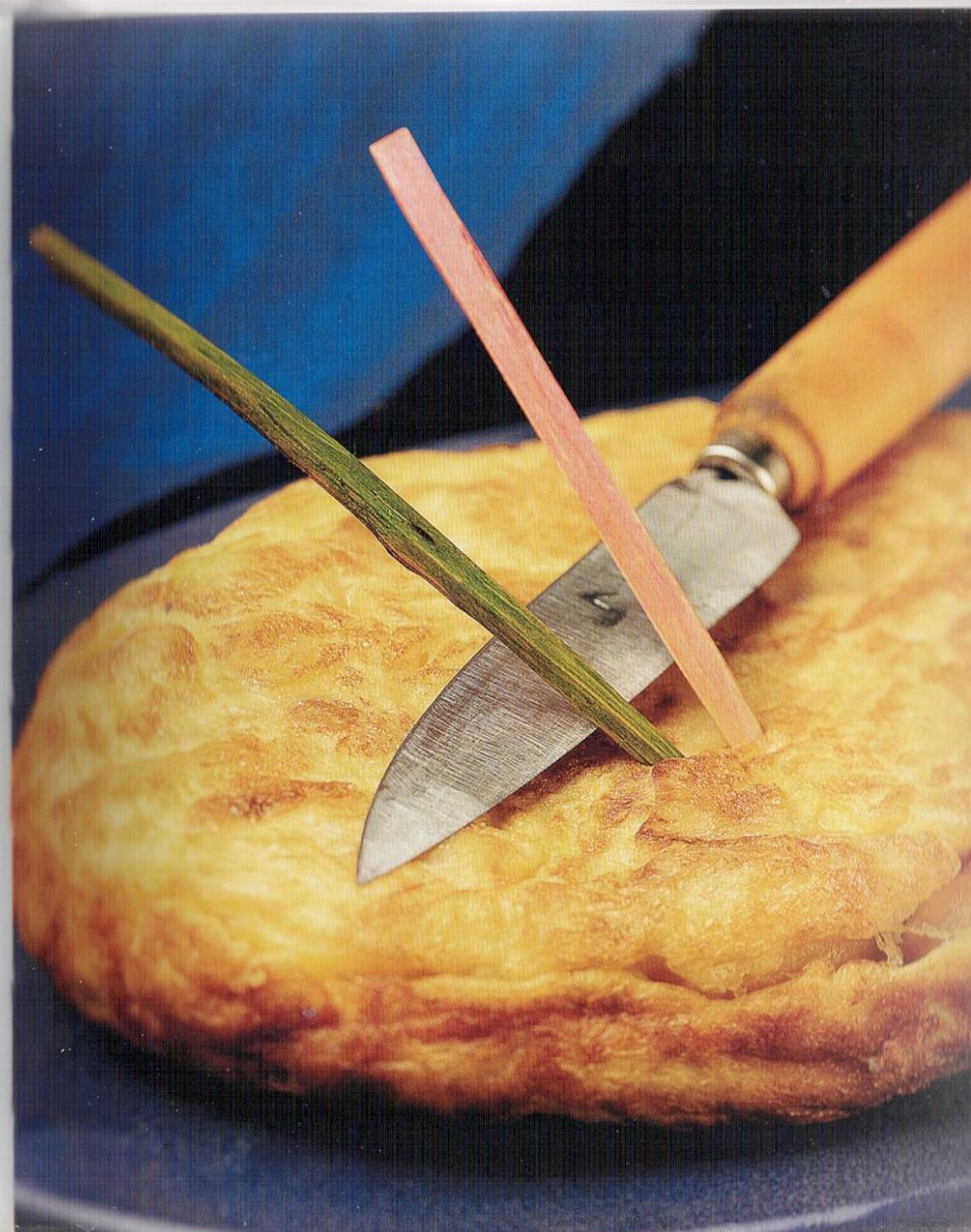
Не пересушивая, перевернуть на тарелку готовой стороной вверх, а затем выложить на сковороду другой стороной и жарить до готовности еще несколько секунд.

На стол подается охлажденным и нарезанным на куски.

Ингредиенты

1 кг картофеля
200 г мелко нарубленного лука
8 яиц по 50 г
0,1 л оливкового масла 0,4°
Соль

Картофельный омлет



Время приготовления [25–30 минут]

Вымачивать треску в течение 12 часов, меняя воду три раза.

В сковороде диаметром 20 см приготовить заправку: обжарить лук, когда он станет прозрачным, добавить чеснок и зеленые перцы и жарить, пока перец не станет мягким. После этого добавить перцы пикильо и треску и, влив пол ложки масла, жарить все вместе в течение 15 минут, следя за тем, чтобы треска не покрылась корочкой. Приправить.

Добавить взбитые яйца. Жарить омлет на очень медленном огне. Когда он загустеет, не пересушивая, перевернуть на тарелку и снова выложить на сковороду, чтобы омлет обжарился с другой стороны.

Ингредиенты

100 г мелко нарубленного лука
400 г мелко нарезанных сладких зеленых
вычищенных перцев
3 зубчика чеснока
8 консервированных перца пикильо
(печеный сладкий красный перец)
100 г раскрошенной соленой трески
8 сырых яиц
5,5 столовых ложек растительного масла

Омлет с перцами пикильо и треской



Время приготовления [45–55 минут]

Омлет из тунца: взбить 3 яйца, добавить соль и перемешать с раскрошенным тунцом. Приготовить тонкий омлет в сковороде диаметром 20 см, добавив 3 столовые ложки растительного масла.

Омлет из шпината и зеленой фасоли: Сварить зеленую фасоль, пожарить шпинат в трех ложках масла, добавить фасоль, взбитые яйца и посолить. Приготовить омлет.

Омлет из спаржи: Подогреть спаржу в сковороде с тремя ложками масла, добавить яйца и посолить. Приготовить.

Омлет из перцев: Поджарить перцы, добавить яйца и посолить. Приготовить омлет.

Перед подачей на стол, положить омлеты один на другой, подбирая цвета и смазывая майонезом.

Ингредиенты

12 сырых яиц (по 3 для каждого цвета)

Оливковое масло и соль

1 банка светлого тунца весом 150 г

2 столовые ложки замороженного шпината

100 г плоской зеленой фасоли

10 кончиков консервированной белой спаржи

4 мелко нарезанных консервированных перцев пикильо (печеный сладкий красный перец)

3 столовые ложки майонеза

Многоцветный омлет



Время приготовления [25–30 минут]

Вымыть анчоусы, удалить головы и хребты. Распластать тушки.

Начинка: Измельчить в кухонном-комбайне сухие горькие перцы с 0,1 л оливкового масла.

Пожарить сухари в трех столовых ложках оливкового масла, добавить смешанное с перцами масло, томатный соус, соль и щепотку сахара.

Смазать начинкой тушку анчоуса и накрыть другой наподобие сэндвича.

Перед подачей на стол обваливать анчоусы в муке, взбитом яйце и снова в муке. Поджарить в большом количестве масла.

Ингредиенты

14 свежих анчоусов

3 столовые ложки консервированного томатного соуса

6 сухих горьких перцев

0,1 л оливкового масла и еще 3 столовые ложки

2 столовые ложки панировочных сухарей

0,5 чайной ложки сахара

Соль

3 яйца

Мука



Анчоусы, фаршированные перцем

Время приготовления [15–20 минут]

Почистить чипироны, выпотрошив и удалив хрящ. Помыть и отделить щупальца. Сильно разогреть масло и подрумянить чипироны с обеих сторон. Приправить. Щупальца пожарить отдельно. Слить из сковороды образовавшуюся жидкость.

Обжарить лук-батун, луковицу и порей в небольшом количестве растительного масла. Посолить. Разложить на две тарелки и положить сверху чипироны.

Примечание: Чипироны – мелкие кальмары, рождающиеся летом и вылавливаемые на крючок. Только что выловленные кальмары перед приготовлением должны быть выдержаны в течение 24 часов. В противном случае они могут оказаться очень жесткими.

Ингредиенты

На две порции:

- 6 чипионов (средних кальмаров)**
- 3 мелко нарубленных головки лука-батун**
- 1 нарезанная соломкой луковица**
- 1 нарезанный соломкой порей (белая часть)**
- Растительное масло**
- Соль**

Мелкие кальмары с луком



Время приготовления [15–20 минут]

Удалить головы у килек и через получившееся отверстие вытащить хребет. Если килька очень мелкая, хребет можно оставить.

Нарезать филе лихия мелкими кусочками и положить в маринад, приготовленный из указанных ингредиентов.

Приправить рыбу, которая не будет мариноваться, обвалять в муке всю рыбу и жарить в очень горячем фритюре. Обсушить на бумажной салфетке.

Подать на блюде, разложив рыбу и морепродукты по видам.

Ингредиенты

Филе одной лихии

250 г мелкой барабульки

300 г чопито (мелких кальмаров)

250 г свежей кильки

250 г колец из тушки кальмара

Мука (специальная для жарки рыбы)

Соль

Маринад:

3 зубчика чеснока

2 лавровых листа

1 стаканчик белого вина

1 ложка уксуса

0,25 л растительного масла

2 столовые ложки сладкого красного
молотого перца

Соль



Жаренная рыба по-андалузски

Время приготовления [15–20 минут]

Варить осьминога в течение 15 минут в приготовленном из кубика бульоне, с лавровым листом и солью. Вытащить при помощи шумовки, дать воде хорошо стечь. Выложить на блюдо.

Подача на стол:

Посыпать осьминога солью и красным перцем и полить сверху маслом. Снова посыпать перцем.

Примечание:

Сырой осьминог должен вариться 3 часа с лавровым листом и пробкой от вина.

Охлаждать в самом бульоне.

Ингредиенты

2 упаковки вареного осьминога
2 столовые ложки сладкого
красного молотого перца
1 кубик рыбного бульона
2 лавровых листа
Крупная соль для осьминога
1 чайная ложка крупной соли для бульона
0,2 л оливкового масла



Осьминог по-галисийски

Время приготовления [5–10 минут]

Закупить копчености высшего качества не жалея денег. Эта изысканная, типично испанская закуска известна по всему миру.

Подача на стол:

Окорока подаются на большом плоском блюде, каждый сорт отдельно. В центре блюда навалить горкой горбушки.

Ингредиенты

6 ломтиков окорока горячего
копчения

6 ломтиков вяленого окорока
Хабуго

12 ломтиков свиного филея Хабуго

12 кружков чорисо (свиной колбасы с
красным перцем) Хабуго

Горбушки хлеба



Ассорти из окороков

Время приготовления [50–60 минут]

Тесто: Развести дрожжи в теплом белом вине. Добавить растительное масло и взбитые яйца. Смешать. Всыпать муку, предварительно смешанную с солью и сахаром. Вымешивать 10 минут до получения эластичного теста. Раскатать скалкой, придавая форму круга и приподнимая пальцам края для придания коке большей вместимости. Наколоть тесто вилкой.

Начинка: Подогреть собрасаду, добавить сладкое вино и луковый суп. Перемешать до получения однородной массы.

Разложить начинку поверх теста. Закрывать фольгой и выпекать при температуре 180° в течение 25 минут. В середине процесса удалить фольгу и следить за приготовлением, не давая поверхности пересушиться.

Примечание: Можно использовать готовое замороженное слоеное тесто.

Ингредиенты

Начинка:

200 г собрасады (толстой мягкой свиной колбасы с перцем)
2 столовые ложки лукового супа из пакетика
1 столовая ложка сладкого вина типа Педро Хименес
1 столовая ложка сахара
300 г муки

Тесто:

0,1 л растительного масла
0,05 л белого вина
2 яйца
20 г дрожжей
1 столовая ложка соли
1/2 ложки сахара

Кока с собрасадой



Время приготовления [15–20 минут]

Приготовить блинчики или купить готовые.

Варить куриную грудку 15 минут в кипящей воде, добавив бульонный кубик. Мелко порезать.

Вымыть и очень мелко порубить листья салата.

Смешать йогурт с несколькими каплями соуса Перринз и приправить.

Смешать нарезанную куриную грудку с соусом из йогурта и салатом.

Начинить блинчики, свернуть их трубочкой и украсить петрушкой и перцем.

Ингредиенты

Блинчики по рецепту (стр. 224)

1 чашка мелко нарубленных
листьев салата

2 стаканчика жирного йогурта

1 куриная грудка

Несколько капель уорчестерширского
соуса (Перринз)

1 кубик мясного бульона

Соль

Несколько веточек петрушки

Несколько полосок сладкого перца

Блинчики с куриным салатом



Время приготовления [60–70 минут]

Начинка: Обжарить лук и перец в масле.
Снять кожу с сардин и вытащить хребет.

Добавить сардины в заправку из лука. Когда лук станет прозрачным, добавить помидор и соль. Хорошо прожарить все вместе.

Тесто: Растворить дрожжи в теплых сливках или молоке. Добавить вино, растительное масло и 2 взбитых яйца, муку, соль и сахар. Вымешивать руками или с помощью кухонного комбайна в течение 10 минут, пока тесто не станет эластичным.

Готовое тесто разделить на две части. Одну часть раскатать скалкой и распределить сверху начинку. Раскатать оставшуюся часть теста, накрыть пирог и смазать сверху взбитым яйцом.

Выпекать при температуре 180° в течение 25 минут.

Ингредиенты

Начинка:

0,2 л растительного масла
3 мелко нарубленные луковицы
4 консервированных перца пикильо
(печеный красный сладкий перец)
1 очищенный и мелко
нарезанный помидор
3 баночки сардин в масле или 1 кг свежих
сардин
Соль

Тесто:

500 г муки
0,15 л растительного масла
0,05 л сливок или молока
3 яйца
1 столовая ложка соли
1 столовая ложка сахара
30 г дрожжей

Галисийский пирог



Время приготовления [35–40 минут]

Положить помидоры плоской стороной вниз. Срезать чуть выше середины и удалить мякоть. Мякоть сохранить. Приправить помидоры солью и сахаром и перевернуть, чтобы стекла жидкость.

Нафаршировать мелко нарубленным чесноком, петрушкой, панировочными сухарями, сладким красным молотым перцем и оливковым маслом.

Запекать в течение 20 минут при температуре 160°.

Томатное пюре: Измельчить мякоть помидор в миксере вместе с чесноком, растительным маслом, солью и щепоткой сахара.

Разрезать багеты на 6 ломтиков вдоль и втереть в них приготовленное томатное пюре. Сверху положить запеченный помидор.

Перед подачей на стол посыпать петрушкой.

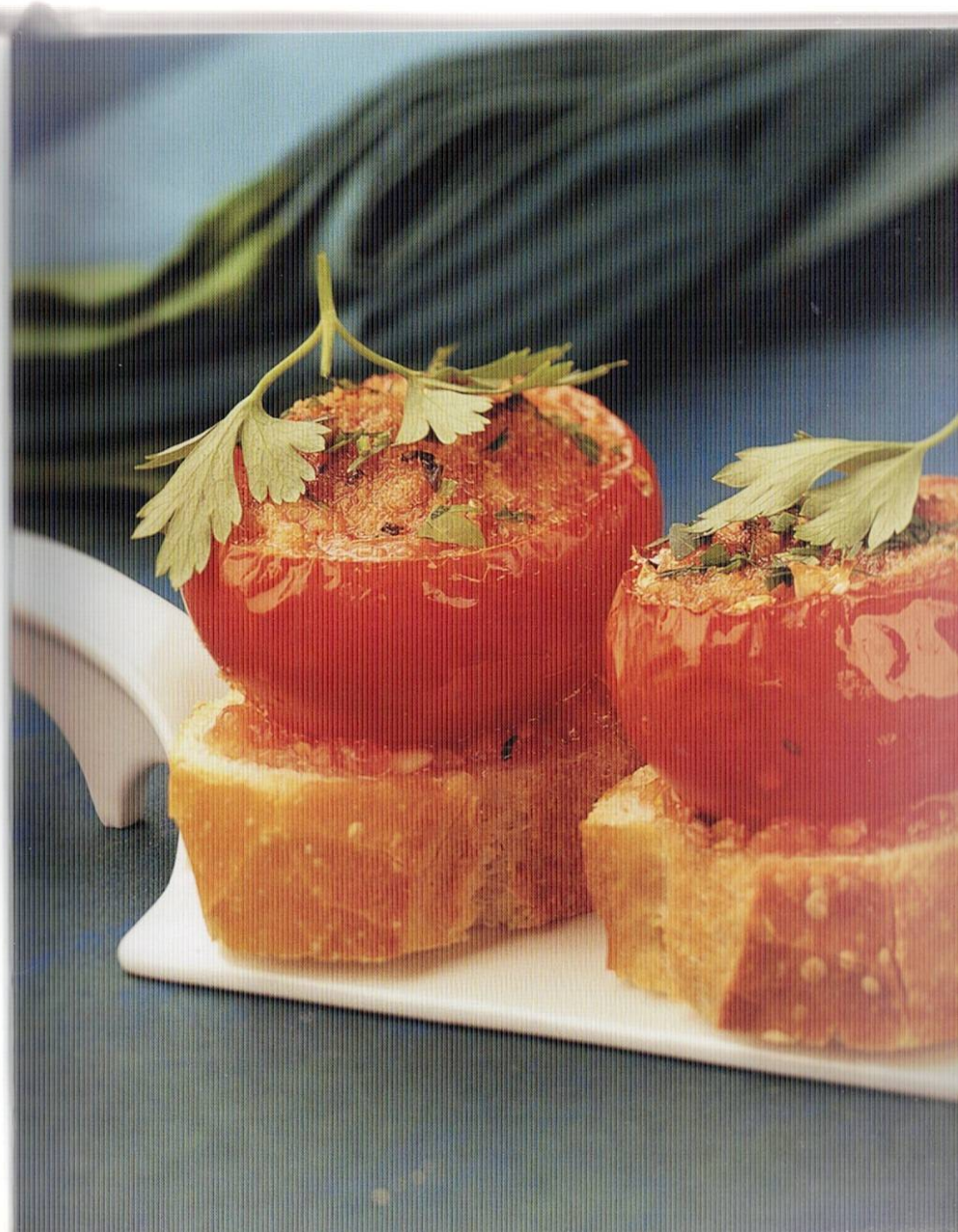
Ингредиенты

Багеты

6 помидоров
6 столовых ложек панировочных сухарей
2 зубчика чеснока
6 столовых ложек петрушки
1 столовая ложка красного сладкого молотого перца
6 столовых ложек оливкового масла
Соль, сахар и петрушка

Томатная паста:

2 зубчика чеснока
3 столовые ложки растительного масла
Соль
Щепотка сахара



Хлеб с помидором, чесноком и петрушкой

Время приготовления [15–20 минут]

Сварить карабинеры в небольшом количестве соленой воды с 2 лавровыми листьями. Через две минуты вынуть, охладить, почистить и нарезать кубиками.

В 3/4 того же отвара сварить головы и панцирь. Для обогащения бульона процедить и пропустить головы и панцири через ручную машинку для приготовления пюре. Приготовить соус, сгустив 0,5 литра этой жидкости кукурузным крахмалом, доведя ее до кипения.

Охладив, смешать с майонезом, который в этом случае должен готовиться очень густым и без уксуса.

Смешать крабы с карабинерами и соусом.
Нафаршировать перцы.

Перед подачей на стол нарезать 6 ломтиков хлеба, положить сверху фаршированные перцы и украсить каперсами.

Перцы, фаршированные крабами и карабинерами

Ингредиенты

Белый хлеб
6 консервированных перцев пикильо
(печеный сладкий красный перец)
200 г консервированных крабов
2 карабинера (большая красная креветка)
Майонез (стр. 223)
Лавровый лист
2 столовые ложки оливкового масла
1 столовая ложка кукурузного крахмала
типа Экспресс
Каперсы



Время приготовления [80–90 минут]

Запекать перцы, завернув их в фольгу, в течении 1 часа. Оставить остывать, не снимая фольги. Очистить от кожицы и нарезать полосками.

На сковороде обжарить в масле мелко нарубленный лук и перцы.

Перед подачей на стол разложить за жарку из перцев на 6 ломтиков хлеба. Сверху положить полоски из грудки тунца.

Примечание: Грудка тунца - самая нежная и сочная часть рыбы. Её можно заменить обычным консервированным тунцом, который стоит дешевле.

Ингредиенты

6 ломтиков чапаты (плоского
деревенского белого хлеба)

3 красных сладких перца
(приблизительно 200 г)

50 г лука

100 г грудки тунца, консервированного в
оливковом масле

5 столовых ложек оливкового масла 0,4°



Красные сладкие перцы с грудкой тунца

Время приготовления [20–30 минут]

Варить яйца в соленой воде в течение 15 минут. Очистить от скорлупы под струей холодной воды. Разрезать пополам и отделить желтки. Для устойчивости срезать округлую часть яйца.

Начинка: Измельчить мелко нарезанные желтки с 1 порубленным перцем, раскрошенным тунцом и 2-3 столовыми ложками майонеза.

Подача на стол: Начинить белки и разложить фаршированные яйца на хлеб. Разрезать второй перец на 6 квадратов и украсить каждое яйцо.

Ингредиенты

6 сырых яиц
2 перца пикильо (печеный сладкий
красный перец)
Майонез, покупной или приготовленный
по рецепту (стр. 223)
2 столовые ложки растительного масла
1 банка тунца в оливковом масле
Багет

Яйца, фаршированные тунцом



Время приготовления [20–30 минут]

Посолить лук и поджарить на медленном огне в 0,1 л растительного масла.

Вымыть кабачки, нарезать кружочками, не очищая от кожицы и жарить с луком, пока не станут прозрачными. Кабачки не пережаривать, чтобы они не развалились и не потеряли вкус.

Переложить зажарку в дуршлаг, дать стечь. После этого подогреть на не пригорающей сковороде с 0,1 л растительного масла.

Взбить яйца, приправить и вылить в ту же сковороду, осторожно перемешивая. Уменьшить огонь, чтобы яйца густели медленно. С помощью крышки перевернуть омлет и довести до готовности с другой стороны.

Перед подачей на стол охлажденный омлет разрезать на 6 частей и положить на 6 косых ломтей хлеба, предварительно смазанных майонезом.

Ингредиенты

6 сырых яиц

0,2 л растительного масла

Покупной майонез

1 кг неочищенных кабачков

2 мелко нарубленные луковичы

Соль

1 чапата (плоский деревенский белый хлеб)



Омлет из кабачка

Время приготовления [10–15 минут]

Приготовить маринад, растворив соль и сахар в уксусе, после чего добавить остальные ингредиенты: оливковое масло, лавровый лист, эстрагон и одну столовую ложку петрушки.

Удалить головы и хребты у анчоусов. Целые тушки выложить в широкую не металлическую миску. Полить маринадом и накрыть пленкой. Оставить на 24 часа в холодильнике.

Перед подачей на стол, нарезать хлеб ломтями по 1 см. Сбрызнуть маринадом и положить на хлеб анчоусы. Снова полить маринадом (одна чайная ложка) и посыпать оставшейся петрушкой.

Примечание:

Маринованные анчоусы могут храниться 10 дней.

Ингредиенты

15 свежих анчоусов

Хлеб

1 чайная ложка соли

1 столовая ложка сахара

4 столовые ложки красного винного уксуса

10 столовых ложек оливкового масла

1 мелко порубленный лавровый лист

2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки

1 столовая ложка мелко нарезанного эстрагона

Черный молотый перец



Маринованные анчоусы

Время приготовления [60–70 минут]

Обернуть красные перцы в фольгу и печь в течение 1 часа. Остудить. Очистить от кожицы и нарезать так, чтобы получилось 6 долек.

Пиперрада: Обжарить в оливковом масле лук; когда он станет прозрачным, добавить чеснок и сладкие зеленые перцы. Довести до готовности и добавить 3 столовые ложки соуса из жаренных помидоров и соль.

Подача на стол: Разложить на столе 6 ломтиков трески. Распределить пиперраду и свернуть ломтики рулетом. Положить дольки красного перца на хлеб. Сверху положить рулеты из трески и украсить стрелками зеленого лука.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)
6 ломтиков копченой трески
3 красных сладких перца
Несколько стрелок зеленого лука

Пиперрада:

2 столовые ложки оливкового масла
100 г мелко нарубленного лука
2 мелко нарезанных сладких зеленых перца
1 консервированный сладкий красный перец
2 мелко нарубленных зубчика чеснока
3 столовые ложки консервированного соуса из жаренных помидоров

Копченая треска, фаршированная пиперрадой



Время приготовления [10–15 минут]

Заморозить северо-атлантический тунец, чтобы можно было нарезать его очень тонкими ломтиками. Разложить ломтики на блюде, посыпать солью и перцем и сбрызнуть вином и мясным бульоном.

Залить маслом и дать настояться в течение 1-2 часов.

Перед подачей на стол положить ломтики тунца на хлеб. Посыпать сыром, очень мелко нарубленным луком и беконом.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)

500 г североатлантического тунца

75 г жаренного бекона, нарезанного полосками

6 чайных ложек мясного бульона Магги

1 столовая ложка сладкого вина Педро Хименес

3 столовые ложки мелко нарубленного лука

3 столовые ложки тертого сыра манчего (овечий сыр из Ла-Манчи)

Нерафинированное оливковое масло

Соль

Свежемолотый чёрный перец

Северо-атлантический тунец, маринованный в оливковом масле



Время приготовления [60–65 минут]

Смешать все ингредиенты для маринада.

Почистить и разделать кильку. Удалив головы и хребет, поместить в маринад на два часа. Таким же образом очистить и разделать сардины.

Разложить на смазанном маслом противне, приправить и запекать в духовке в течение 5 минут при температуре 170°.

Обернуть перцы в фольгу и запекать в течение 50 минут. Оставить остывать в фольге. Остывшие перцы очистить от кожицы.

Перед подачей на стол разложить полоски перца на хлебе. Сверху положить кильки крест накрест с сардинами.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)

1 кг кильки или анчоусов

6 крупных сардин

3 сладких красных перца

Маринад:

1 мелко нарубленная луковица

2 мелко нарубленных зубчика чеснока

1 столовая ложка пряностей

8 горошин черного перца

0,5 л растительного масла

0,1 л уксуса

2 столовые ложки сахара

Соль



Кильки в маринаде с сардинами

Время приготовления [20–25 минут]

Очистить авокадо, порезать на толстые ломтики и сбрызнуть лимонным соком. Отложить, накрыв пленкой.

Раскрошить мясо краба. В соленой воде сварить креветки, следя за тем, чтобы они не переварились. Когда креветки изменят цвет, снять с огня и почистить. Нарезать окорок полосками и поджарить так, чтобы он стал хрустящим.

Хорошо вымыть, порезать и убрать в холодильник листья салата.

Перед подачей на стол положить авокадо с небольшим количеством майонеза на хлеб. После этого положить салат, крабы, креветки, снова немного майонеза и еще один листик салата. В центре разместить несколько спиралек из сыро-копченого окорока.

Ингредиенты

8 ломтей чапаты (плоского
деревенского белого хлеба)

2 авокадо

1 банка консервированных
крабов

1 кг креветок

200 г иберийского сыро-копченого
окорока ломтиками

1 кочан салата и

1 лимон

Майонез, покупной или приготовленный
по рецепту (стр. 223)



Салат из морепродуктов

Время приготовления [15–20 минут]

Сильно охладить печень трески в холодильнике.

Пюре: Сварить в скороварке один стебель сельдерея. Через 15 минут вынуть сельдерей из воды. На отваре приготовить густое пюре из картофельных хлопьев, добавив одну столовую ложку растительного масла.

Разложить пюре на минитосты. Сверху положить печень трески и украсить красной икрой.

Ингредиенты

- 1 банка печени трески (250 г)
- 1 банка красной икры
- 6 прямоугольных минитостов
- 1 стебель сельдерея
- 2 столовые ложки картофельного пюре в хлопьях
- 1 столовая ложка растительного масла
- Мускатный орех
- Соль

Печень трески с красной икрой



Время приготовления [20–25 минут]

Попросить продавца в рыбной лавке вырезать шесть кусков спинки мерлузы из центральной части рыбы. Приправить, обмакнуть в яйцо и обвалить в муке. Жарить во фритюре до образования корочки, после чего уменьшить огонь и дать рыбе провариться.

Перед подачей на стол налить на каждый ломоть хлеба по столовой ложке майонеза, накрыть листиком салата, добавить еще немного майонеза и положить жаренное филе мерлузы.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского
деревенского белого хлеба)
6 кусков филе мерлузы по
100 г
6 листов салата
2 яйца
Майонез по рецепту (стр. 223)
Мука для обвалки
Соль
Растительное масло для фритюра

Жаренная мерлуза



Время приготовления [25–30 минут]

Если покупается замороженный морской черт, его вес при разморозке уменьшится с 1 кг до 400 г. Свежая рыба потеряет меньше веса. Рыбу положить в дуршлаг. Дуршлаг поставить на кастрюлю с кипящей водой. Варить на пару до готовности. Переложить в миску.

Таким же способом сварить очищенные креветки и переложить в ту же миску. Порубить крабовые палочки и высыпать поверх рыбы и креветок.

Раскрыть раковины моллюсков и удалить темное дно. Осторожно отделить кораллы и поджарить в небольшом количестве масла. Отложить для украшения блюда.

Мелко нарезать белое мясо вийеры и немного поварить. Выложить в ту же миску. Смешать 0,3 л розового соуса с рыбой. При необходимости добавить соль и молотый перец.

Перед подачей на стол получившуюся смесь разложить на хлеб. Из оставшегося соуса выложить розочки на бутербродах и украсить кораллами.

Пикадилльо из морепродуктов под розовым соусом

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)

1 кг мяса морского черта, нарезанного кубиками

10 мелко нарезанных крабовых палочек

300 г больших очищенных креветок

6 замороженных вийер с кораллом (большой моллюск в полукруглой раковине, напоминающей веер)

400 г розового соуса по рецепту (стр. 222)

2 столовых ложки растительного масла

Соль и перец



Время приготовления [20–25 минут]

Пожарить в масле бекон. Когда бекон будет становиться хрустящим, добавить чеснок и шампиньоны. Когда все зажарится, добавить сливки и варить, пока не выпарится часть жидкости.

Добавить креветки и, как только они будут готовы, снять с огня.

Перед подачей на стол разрезать булки пополам. Слегка полить соусом и разложить начинку. Посыпать сыром и запечь в духовке. Сверху посыпать мелко нарубленной петрушкой.

Ингредиенты

3 булки диаметром 6 см каждая
4 столовые ложки оливкового масла
4 мелко нарубленных зубчика чеснока
300 г шампиньонов или других грибов
150 г бекона, нарезанного полосками
200 г очищенных креветок
0,15 л сливок
6 столовых ложек тертого сыра
6 чайных ложек мелко нарубленной петрушки
Соль и перец

Грибы, запеченные с креветками



Время приготовления [10–15 минут]

Смешать майонез с одной столовой ложкой йогурта и укропом.

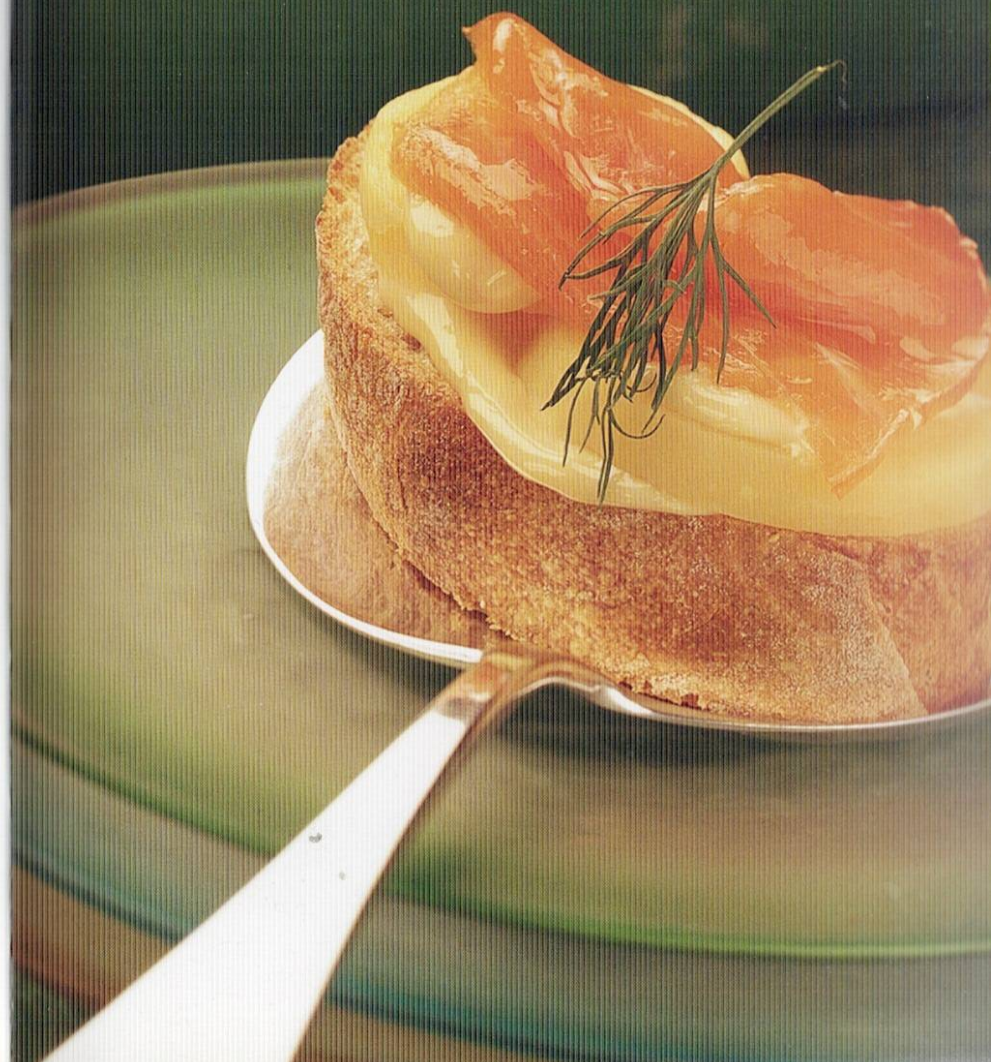
Сварить картофель в соленой воде, следя за тем чтобы вода кипела не слишком сильно.

Перед подачей на стол нарезать 6 ломтей хлеба, намазать майонезом, сверху положить 2–3 кружочка картофеля, снова намазать майонезом и накрыть половиной ломтика лосося.

Ингредиенты

- 1 чопата (плоский деревенский белый хлеб)
- 3 очищенные картофелины, нарезанные кружочками в 1 см толщиной
- 3 ломтика соленого лосося
- 6 столовых ложек майонеза, покупного или приготовленного по рецепту (стр. 223)
- 1 чайная ложка сухого укропа
- 1 стаканчик йогурта без сахара

Бутерброд с соленым лососем и картофелем



Время приготовления [10–15 минут]

Варить зеленый лук в течение 1 минуты в микроволновой печи, или 2 минуты в кастрюле, в небольшом количестве воды.

Нарезать побеги спаржи кусочками по 8 см в длину. Связать в два пучка и поставить варить в соленой кипящей воде кончиками вверх. Когда спаржа будет готова, вынуть ее из кастрюли и переложить в другую кастрюлю с ледяной водой. Вынуть из воды и развязать пучки. Связать с помощью стрелок зеленого лука в букетики по 5 побегов.

Перед подачей на стол нарезать хлеб продолговатыми ломтями, полить соусом и сверху положить облитую оливковым маслом соленую рыбу. Украсить букетиком спаржи.

Бутерброд с соленым лососем и зеленой спаржей

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)

3 ломтика соленого лосося

40 побегов тонкой зеленой спаржи

6 стрелок зеленого лука

Соус для копченостей по рецепту (стр. 221)



Время приготовления [60–70 минут]

Соус из перцев: Печь обернутый фольгой перец в духовке при температуре 160° 1 час. выключить и оставить остывать в фольге, после чего очистить от кожицы.

Положить половину печеного перца в стакан кухонного комбайна. Добавить сливки, соль и черный молотый перец. Измельчить.

Паштет из сардин: Удалить хребет и измельчить сардины со сливочным сыром и размягченным сливочным маслом.

Намазать минитосты соусом из перца. Сформировать с помощью двух чайных ложек крокетки из паштета и разложить крокетки по тостам. Сверху положить маринованную мидию.

Ингредиенты

Паштет из сардин:

1 банка (150 г) сардин в оливковом масле

1 банка (150 г) мидий в маринаде

50 г сливочного сыра

50 г сливочного масла

Соус из перцев:

1 красный сладкий перец

0,1 сливок

Соль и перец

Прямоугольные минитосты



Бутерброд из сардин и мидий

Время приготовления [10–15 минут]

Тальярини: Сварить до готовности, слить воду и обжарить в одной столовой ложке растительного масла.

Омлеты: Взбить яйца со сливками и щепоткой соли. Приготовить в сковороде диаметром 7 см, на разогретом масле, 6 омлетов.

Перед подачей на стол положить омлеты на хлеб, накрыть ломтиком сыра и поместить сверху чорисо. С помощью ножа для резки теста придать бутербродам округлую форму. Остатки омлетов и тальярини используются для украшения.

Ингредиенты

6 ломтей формового хлеба
6 ломтиков сыра манчего (овечий сыр из Ла-Манчи)
6 ломтиков чорисо (свиной колбасы с красным перцем) из Памплоны
6 яиц
3 столовые ложки сливок
6 столовых ложек оливкового масла
50 г зеленых тальярини (плоских макарон)
Соль

Канapé из чорисо по-памплонски



Время приготовления [20–25 минут]

Глазированный лук: Взять непригорающую сковороду с толстым дном. Растопить сливочное масло, добавить растительное масло и лук. Жарить пять минут, после чего влить красное вино, уксус, всыпать сахар и немного соли. Варить на медленном огне пока не выпарится вся жидкость.

Варить сладкое вино Педро Хименес пока оно не выпарится наполовину.

Утиная печень: Вымачивать в холодной воде в течение 12 часов. Удалить остатки желчи и кровяные сгустки. Отделить доли печени друг от друга и с помощью тряпочки удалить жилки. Нарезать ломтиками. Обжарить ломтики печени в собственном жиру, не прожаривая полностью.

Перед подачей на стол положить глазированный лук на хлеб, накрыть ломтиком печени и полить выпаренным вином Педро Хименес. Рассчитано на 15 порций.

Ингредиенты

Хлеб чапата (плоский деревенский белый хлеб)

Свежая утиная печень

0,2 л сладкого вина Педро Хименес

Свежемолотый перец

1 кг нарезанного полосками лука

100 г сливочного масла

2 столовые ложки оливкового масла 0,4°

160 г сахара

0,25 л красного вина

0,1 л бальзамического уксуса

Соль



Утиная печень с глазированным луком

Время приготовления [15–20 минут]

Пожарить свинину без соли.

Почистить яблоко и разрезать на 12 одинаковых долек. Разложить в кастрюле и залить водой так, чтобы она покрывала яблоки. Сварить. Когда яблоки будут готовы, слить почти всю воду, добавить сахар и продолжать варить пока сахар не начнет карамелизоваться. В этот момент вынуть горячие дольки яблока и положить поверх ломтиков свинины.

Два оставшихся яблока варить в воде с сахаром, после чего измельчить в блендере.

Перед подачей на стол намазать хлеб яблочным пюре и накрыть ломтиками свинины с глазированными яблочными дольками.

Примечание: Для приготовления этого блюда рекомендуем использовать маринованный филей иберийской свиньи. Он чуть дороже, но зато ароматнее и нежнее на вкус.

Ингредиенты

6 ломтей формового хлеба
6 ломтиков маринованного
свиного филея (275 г)
3 яблока Гольден (приблизительно 250 г)
Оливковое масло для жарки свинины
75 г сахара для карамели
2 столовые ложки сахара для
яблочного пюре
Соль

Маринованная свинина с глазированными яблоками



Время приготовления [10–15 минут]

Нарезать одно яблоко кубиками, а другое – тонкими дольками. Сбрызнуть соком лимона.

Снять оболочку с кровяной колбасы и раскрошить колбасу при помощи ножа.

На сухую нагретую сковороду и без масла положить кровяную колбасу, смешанную с яблочными кубиками. Когда яблоко испечется, снять с огня.

Перед подачей на стол нарезать хлеб ломтиками и распределить полученную массу.
Украсить дольками яблока.

Ингредиенты

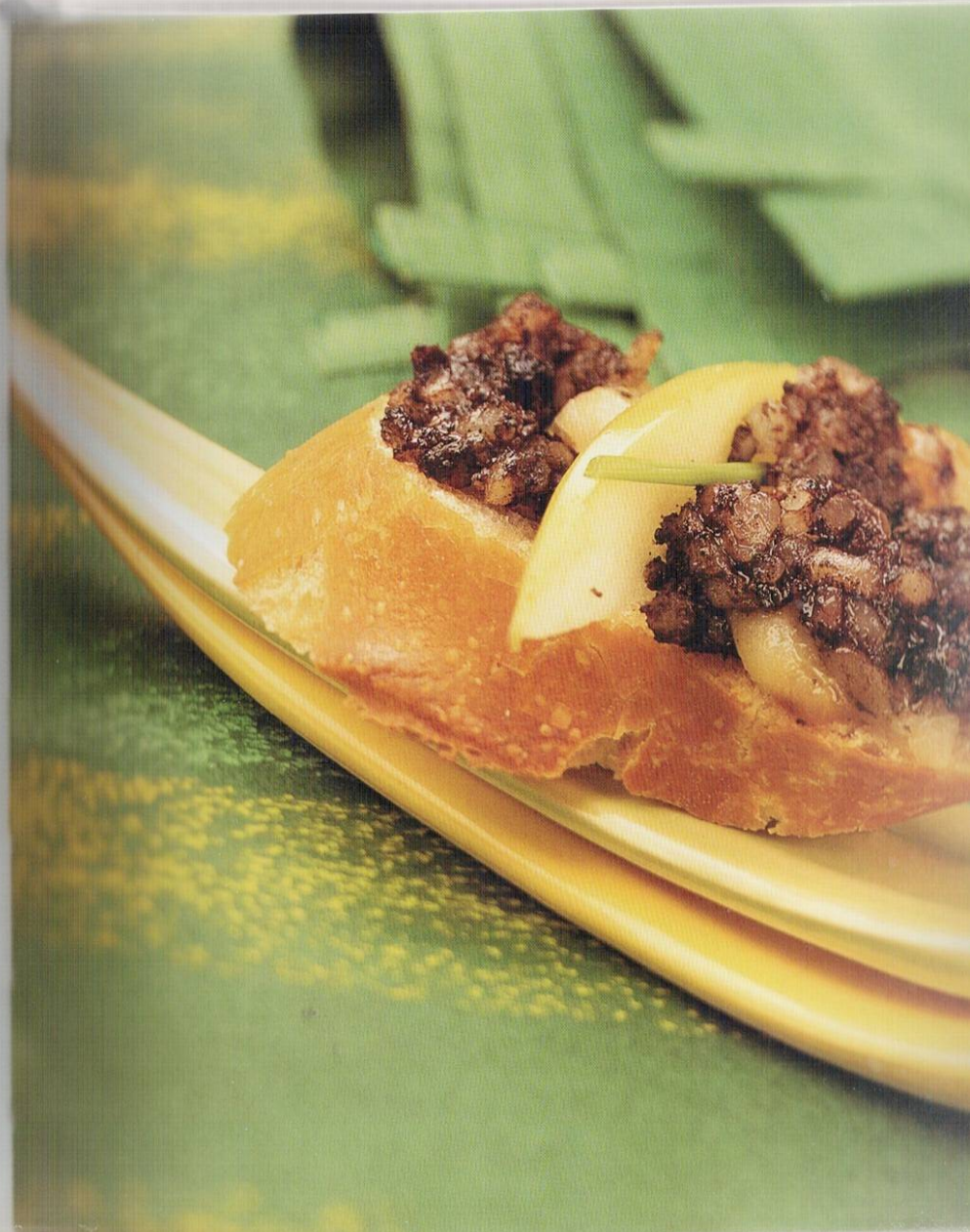
1 бургосская кровяная колбаса

2 яблока Рейнета

1 лимон

1 батон белого хлеба

Бургосская кровяная колбаса с яблоком



Время приготовления [10–15 минут]

Разрезать перцы вдоль пополам. Колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см.

Налить в сковороду масло, пожарить перцы. Когда перцы станут мягкими, снять со сковороды и пожарить в ней колбасу.

Перед подачей на стол нарезать хлеб косыми ломтями. Положить на каждый ломоть половинку зеленого перца и кружок колбасы.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (плоского деревенского белого хлеба)

3 сладких зеленых перца

2 бургосские кровяные колбаски

Оливковое масло

Бургосская кровяная колбаса с зелеными перцами



Время приготовления [20–25 минут]

Чтобы получить 6 тонких ломтиков ростбифа, необходимо взять 1 или 1,5 кг мяса. Посолить, поперчить и сбрызнуть маслом. Напекать в духовке на решетке при температуре 190° из расчета 20 минут на один килограмм мяса. Приготовив мясо и охладив его, нарезать 6 тонких ломтиков.

Перед подачей на стол намазать хлеб горчицей. Свернуть ломтики ростбифа трубочкой, положить на хлеб и украсить кусочком огурца.

Примечание:

Оставшийся ростбиф можно использовать для других блюд.

Ингредиенты

1,5 кг нижней филейной части
1 баночка зеленой горчицы
6 ломтей чапаты (плоского
деревенского белого хлеба)
1 маринованный огурчик
Оливковое масло
Соль и перец



Ростбиф на ложе из зеленой горчицы

Время приготовления [15–20 минут]

Приправить и поджарить филе на оливковом масле.

В маленькой кастрюльке сварить перцы в сливках, посолить и поперчить. Когда закипят, снять с огня и измельчить в кухонном комбайне.

Перед подачей на стол намазать хлеб соусом, положить сверху ломтики мяса и снова залить соусом.

Ингредиенты

6 ломтиков белого хлеба

6 ломтиков иберийской свиной вырезки

3 консервированных перца пикильо
(печеный сладкий красный перец)

0,1 л сливок

Соль и перец



Свиная вырезка под соусом из перцев

Время приготовления [15–20 минут]

Сильно зажарить лук в 3 столовых ложках оливкового масла.

Размягчить сыры, поместив их в духовку на 1 минуту. Хорошо смешать с помощью вилки, переложить в кондитерский мешок с волнистой насадкой и отверстием 0,5 см.

Приправить вырезку и подрумянить в оставшейся ложке масла.

Перед подачей на стол разложить лук на 6 ломтей хлеба, накрыть ломтиками мяса и украсить розочками из сыра.

Ингредиенты

6 ломтей белого хлеба
150 г иберийской свиной
вырезки, ломтиками
50 г мелко нарубленного лука
4 столовые ложки оливкового масла
100 г голубого астурийского сыра
100 г сливочного сыра Филадельфия
Соль



Свиная вырезка с голубым сыром

Время приготовления [15–20 минут]

Паштет: Промыть куриную печень, удалив зеленоватые пятна желчи. Положить в котелок со сливочным маслом, хересом, пряностями, солью, сахаром и черным молотым перцем. Душить, пока масло не растопится. Печень должна остаться розовой. Измельчить в кухонном комбайне.

Луковки: Положить в котелок 100 г сахара с несколькими каплями лимонного сока. Нагреть, пока сахар не начнет карамелизоваться. Опустить в котелок луковки. Погрузив их в карамель, залить водой и плеснуть оливкового масла. Слегка подсолить и оставить на медленном огне, пока не впитается вода.

Перед подачей на стол положить луковки на хлеб. Сбоку выложить розочки из паштета.

Ингредиенты

6 ломтей белого хлеба, поджаренного в масле с чесноком и петрушкой

Паштет:

250 г куриной печени

75 г сливочного масла

1 столовая ложка душистого хереса

1 столовая ложка пряностей

1 чайная ложка сахара

Соль и черный молотый перец

Глазированные луковки:

10 французских луковок

100 г сахара

2 столовые ложки растительного масла

0,3 л воды и соль

Бутерброд с глазированным луком и паштетом из куриной печенки



Время приготовления [15–20 минут]

Разогреть в горячей воде упаковку с окороком. Так будет проще открыть упаковку и отделить ломтики.

Почистить авокадо, разрезать его вдоль. Косточка останется в одной из половинок. Наколоть и вынуть косточку ножом. Нарезать авокадо полукругами по 0,5 см.

Перед подачей на стол намазать хлеб паштетом и положить, чередуя, 2 ломтика авокадо с кусочком окорока в центре.

Ингредиенты

6 ломтей белого хлеба
100 г консервированного мусса из утиного паштета
50 г утиного окорока в вакуумной упаковке
1 авокадо

Бутерброд с печеночным паштетом,
авокадо и утиным окороком



Время приготовления [10–15 минут]

Намазать хлеб томатным соусом.

Разрезать каждый огурчик на 4 части и расположить их на хлебе друг против друга. В образовавшихся углах положить, перемежая, мидии, луковки и перец. Центр украсить половинкой перепелиного яйца. Яйца варить в течение 5 минут.

Ингредиенты

- 6 ломтей круглого хлеба с отрубями
- 1 баночка соуса из жаренных помидоров
- 3 перепелиных яйца
- 1 баночка маринованных мидий
- 1 банка маслин фаршированных красным перцем
- 1 банка маринованных луковок
- 1 нарезанный кусочками консервированный перец пикильо (печеный красный сладкий перец)
- 6 маринованных огурчиков

Бутерброд с маринадами



Время приготовления [10–15 минут]

Косо нарезать хлеб, чтобы получились длинные ломти. Обжарить лук. Когда он станет прозрачным, добавить чеснок, но не дать ему подрумяниться.

Разрезать каждый из козьих сырков пополам.

Положить на хлеб жаренный лук и полить маслом, оставшимся от жарки лука. Прикрыть двумя половинками сыра.

Нагреть духовку до 160° и запекать бутерброды в течение двух минут, пока сыр не размягчится.

Перед подачей на стол украсить изюмом.

Ингредиенты

6 ломтиков чапаты (деревенского белого хлеба)

6 козьих сырков

1 мелко нарубленная луковица

2 мелко нарубленных зубчика чеснока

3 столовые ложки оливкового масла

Изюм из Малаги



Козий сыр на ложе из лука

Время приготовления [10–15 минут]

Нарезать хлеб кружками по размеру помидора.

Нарезать помидор тонкими ломтиками.

Сырки разрезать на три кружочка каждый.

Смешать сухари с перцем.

Запанировать сырки в яйце и сухарях и пожарить.

Перед подачей на стол положить помидор на хлеб, присыпать щепоткой сахара и полить чайной ложкой растительного масла. Сверху положить жаренный сырок и украсить маринованным огурчиком.

Ингредиенты

6 ломтей формового хлеба
1 мясистый зрелый помидор
6 чайных ложек нерафинированного
оливкового масла
2 козьих сырка
80 г панировочных сухарей
2 столовые ложки сладкого красного
молотого перца
Щепотка сахара
2 яйца для панировки
3 маринованных огурчика

Жареный козий сыр



Время приготовления [5–10 минут]

Вырезать из хлеба кружки и приготовить тосты.

Сделать четыре надреза на плодах инжира и раскрыть их так, чтобы они напоминали цветок.

Смазать хлеб растительным маслом, затем сыром. Сверху положить окорок и инжир.

Примечание: Рекомендуется запастись достаточным количеством инжира, так как не все плоды удастся разрезать красиво.

Ингредиенты

6 ломтей формового хлеба

6 ложек нерафинированного
оливкового масла

100 г вяленого окорока тонкими
ломтиками

100 г мягкого сыра

6 плодов инжира



Сыр с инжиром и желудевым окороком

Время приготовления [10–15 минут]

Нарезать хлеб косыми длинными ломтями.

Купить мягкий овечий сыр типа торта дель Касар, и срезать верхнюю корку ножом, чтобы иметь возможность зачерпнуть сыр ложкой.

Положить ломтик собрасады на хлеб, а поверх него 2 или 3 ложки сыра. Запекать в течение двух минут. Сыр должен слегка расплавиться, а хлеб подрумяниться.

Ингредиенты

6 ломтей чапаты (деревенского белого хлеба)

6 ломтиков собрасады (толстой мягкой свиной колбасы с перцем)

1 круг сыра торта дель Касар (овечий сыр из Экстремадуры)



Собрасада с овечьим сыром

Время приготовления [5–10 минут]

Нарезать хлеб косыми длинными ломтями так, чтобы им можно было придать форму сыра.

На каждый ломоть капнуть несколько капель растительного масла. Разложить на хлеб треугольные кусочки сыра бри.

Запечь в духовке при температуре 200° в течение 3–4 минут.

Перед подачей на стол украсить веточкой розмарина.

Ингредиенты

500 г сыра бри

1 чапата (деревенский белый хлеб)

6 чайных ложек оливкового масла 0,4°

6 веточек розмарина



Бутерброд с сыром бри

Время приготовления [10–15 минут]

Сырная масса: Размягчить сыры, чтобы смешать их со сливочным маслом и сливками.

Оставить 12 грецких орехов для украшения закусок, а остальные измельчить в кухонном комбайне. Добавить сыры. Охлаждать в холодильнике.

Перед подачей на стол разложить сырную массу на 6 ломтей хлеба и украсить целыми орехами и эстрагоном.

Ингредиенты

6 ломтей хлеба
100 г рокфора
50 г сливочного сыра
Филадельфия
100 г размягченного сливочного масла
100 г грецких орехов
2 столовые ложки сливок
Несколько веточек эстрагона



Сыр и грецки орехи

Время приготовления [30–35 минут]

Начинка: Очистить креветки и пожарить в небольшом количестве масла.

Шампиньоны: Отобрать самые крупные шампиньоны для фаршировки и сделать небольшие выемки во внутренней стороне шляпок.

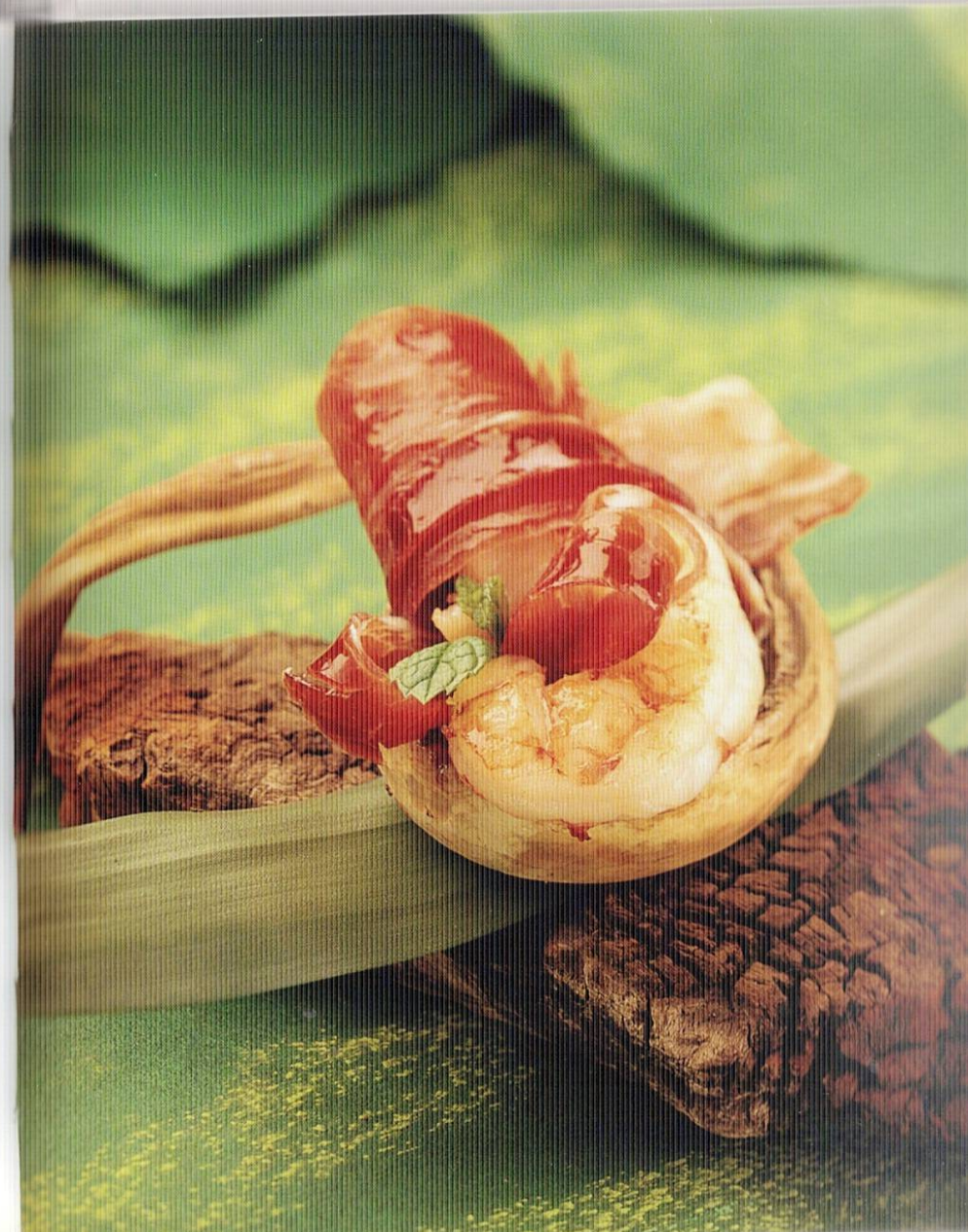
Пожарить мелко нарубленный чеснок, посыпать его петрушкой и наполнить шампиньоны полученной смесью. Облить оставшимся маслом.

Поставить на 20 минут в духовку, предварительно разогретую до 160°.

Подача на стол: Вынуть из духовки шампиньоны, добавить стружку окорока и подать с жареными креветками.

Ингредиенты

6 шампиньонов
6 больших замороженных креветок
50 г стружки иберийского вяленого окорока
3 мелко нарубленных зубчика чеснока
0,15 л оливкового масла
Мелко нарубленная зелень петрушки



Шампиньоны, фаршированные креветками и окороком

Время приготовления [30–35 минут]

Приготовить соус бешамель из 50 г муки (остальные ингредиенты – согласно рецепту).

Очистить колбасу, мелко нарезать и смешать с соусом. Варить 1 минуту.

Варить яйца в соленой воде 15 минут, после чего обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Разрезать яйца пополам, отделить и мелко порубить желтки.

Начинка: смешать желтки с приготовленным соусом бешамель. Наполнить этой начинкой белки, придавая им округлую форму.

Запанировать в сухарях и взбитом яйце и жарить в большом количестве хорошо разогретого оливкового масла.

Ингредиенты

6 сырых яиц

100 г чорисо (свиной колбасы с красным перцем)

Соус бешамель (стр. 219) из 50 г муки

2 крутых яйца

Лука

Панировочные сухари

Оливковое масло для фритюра

Фаршированные яйца в сухарях



Время приготовления [20–25 минут]

Вымыть и поскоблить раковины мидий. Сварить на пару. Накрыть крышкой, и, после того, как вода закипит, вынуть мидии, когда они начнут открываться. Готовые мидии вынуть из раковин. Раковины не выбрасывать.

Соус: Растопить сливочное масло с одной столовой ложкой растительного и обжарить мелко нарубленный лук-батун. Когда лук станет прозрачным, добавить муку. После этого добавлять вино и молоко, пока соус не загустеет. Приправить.

Положить мидии и поварить несколько минут в соусе. Размельчить в кухонном комбайне и, не давая остынуть, разложить в раковины.

Остудить, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и зажарить.

Ингредиенты

20 мидий
50 г сливочного масла
1 столовая ложка оливкового масла 0,4°
1/2 головки мелко нарубленного лука-батун
50 г муки
0,3 л молока
1 столовая ложка белого вина
Соль
Перец

Жаренные фаршированные мидии (Тигры)



Время приготовления [20–25 минут]

Подогреть воду с лавровым листом и солью. Когда вода закипит, добавить креветки и варить в течение двух с половиной минут до полуготовности. У креветок отделить головы и очистить всё, кроме хвостов.

Тесто: Смешать муку с разрыхлителем, добавить взбитые яйца, соль, растительное масло и молоко. Перемешать до образования однородной массы.

Обмакнуть креветки в тесто, оставив непокрытыми только хвосты. Сразу же зажарить. Масло фритюра не должно быть слишком горячим, иначе тесто может остаться внутри сырым.

Примечание:

Время приготовления креветок зависит от их размера. Для этого рецепта больше всего подходят креветки весом по 25 грамм (20 креветок на 500 г веса).

Ингредиенты

500 г креветок

2 л воды

2 столовые ложки крупной соли

2 лавровых листа

Соль

Тесто:

250 г муки

2 яиц

1,5 л молока

2 столовые ложки растительного масла

1 чайная ложка разрыхлителя Ройал

1 чайная ложка мелкой соли

Растительное масло для фритюра

Креветки в плаще



Время приготовления [15–20 минут]

Приготовить маринад, смешав все указанные ингредиенты.

Удалить жир и жилки из вырезки, нарезать кубиками и положить в маринад на пару часов.

Перед подачей на стол нанизать кубики мяса на тонкие деревянные шампуры, по три на каждый шампур. Быстро поджарить в масле.

Ингредиенты

1 свиная вырезка (300 г)

Маринад:

1/2 луковицы, нарезанной полосками

2 мелко нарубленных зубчика чеснока

1 мелко нарубленный лавровый лист

1 столовая ложка пряностей

2 столовые ложки сладкого красного
молотого перца

1 столовая ложка соевого соуса

0,1 л хересного уксуса

1 стакан оливкового масла

Соль

Свежемолотый черный перец

Маринованная свинина на шампуре



Время приготовления [30–35 минут]

Удалить кости из баранины. Посолить и поджарить в масле. Мясо должно остаться розовым.

Приготовить соус бешамель по рецепту, взяв вместо 30 г муки 60 г.

Обмакнуть бараньи котлетки в горячий бешамель одну за другой и оставить остывать на смазанном маслом блюде.

Когда остынут, запанировать в муке, яйцах и сухарях и пожарить во фритюре.

Ингредиенты

6 бараньих котлеток

Соус бешамель по рецепту (стр. 219)

Панировка:

Взбитые яйца

Мука

Панировочные сухари



Бараньи котлетки с соусом бешамель

Время приготовления [15–20 минут]

Измельчить мясо в кухонном комбайне, добавить томатный соус и соус Перринз. Для остроты можно также добавить несколько капель Табаско. Посолить.

Раскатать тесто и вырезать кружки диаметром 7 см. Распределить начинку и склеить взбитым яйцом.

Скрепить края, надавливая на них вилкой. Жарить во фритюре.

Примечание:

Тесто может быть приготовлено заранее, но разделять его для пирожков следует непосредственно перед жаркой.

Ингредиенты

Замороженное слоеное тесто или тесто для пирожков, покупное или приготовленное по рецепту (стр. 226)

200 г жаренного или тушеного мяса

0,1 л томатного соуса (стр. 220)

Несколько капель уорчестерширского соуса (Перринз)

Несколько капель соуса Табаско (по желанию)

1 взбитое яйцо

Соль

Пирожки с мясом



Время приготовления [20–25 минут]

Разрезать зеленый чеснок пополам, а затем кусочками по 3 см. Использовать только белую часть. Обжарить на сковороде с растительным маслом, пока побеги не станут мягкими. Приправить.

Взбить яйца, добавить щепотку соли и смешать со сливками.

Вылить смесь в сковороду с чесноком. Перемешивать яичницу до кремообразной консистенции.

Перед подачей на стол разложить на тарталетки.

Ингредиенты

100 г молодого зеленого чеснока

4 сырых яйца

2 столовые ложки сливок

Соль

3 столовые ложки растительного масла

6 тарталеток из пресного теста, покупных
или приготовленных по
рецепту (стр. 227)

Яичница с зеленым чесноком



Время приготовления [35–40 минут]

Проколоть сосиски, чтобы они не лопнули при варке, и сварить в кипящем вине. Полностью охладить и намазать горчицей.

Раскатать тесто и нарезать полосками уже длины сосисок. Завернуть сосиски в полоски теста, склеить края яйцом. Смазать тесто яйцом сверху. Запекать при температуре 180° в течение 20–25 минут.

Подавая на стол, украсить бискайскими перцами.

Примечание: Таким же способом можно приготовить и другие колбасные изделия, типа чорисито (мелкая свиная колбаса с красным перцем) или чисторра (копченая свиная колбаса из Наварры наподобие чорисо, но более тонкая и жирная).

Ингредиенты

12 маленьких сосисок

1 полоска замороженного слоеного теста

Неострая горчица

0,5 л белого вина

1 взбитое яйцо



Сосиски в слоеном тесте

Время приготовления [15–20 минут]

Поставить нагреваться сливки с мягким сыром и сливочным маслом. Когда закипят, добавить хлопья картофельного пюре. Продолжать варить, непрерывно помешивая, до получения густой массы.

На ломтик ветчины, положить ломтик сыра и немного горячего пюре. Свернуть трубочкой и скрепить двумя шпажками.

Когда пюре остынет, запанировать трубочки в яйце и сухарях и жарить во фритюре.

Ингредиенты

6 тонких ломтиков ветчины горячего копчения
6 ломтиков мягкого сыра Грюйер
0,1 л сливок
50 г сливочного масла
2 столовые ложки мягкого сыра с резким вкусом
1 столовая ложка хлопьев картофельного пюре

Панировка:

2 яйца
Панировочные сухари
Оливковое масло для фритюра

Трубочки с сыром и ветчиной



Время приготовления [15–20 минут]

Приготовить бешамель из 60 г муки и соответствующего количества других ингредиентов. Добавить курицу и окорок, хорошо перемешать. Дать закипеть и полностью остудить, прикрыв пленкой поверхность, чтобы предотвратить образование корки.

С помощью двух ложек придать массе продолговатую форму, сформировать крокетки. Обмакнуть во взбитое яйцо и запанировать сухарями. Ещё раз придать форму. Жарить в масле при температуре 170°.

Примечание: Пропорции муки и молока – приблизительные, так как в зависимости от уровня влажности мука может вбирать в себя больше или меньше жидкости. В любом случае, бешамель должен быть приготовлен густым.

Ингредиенты

Соус бешамель по рецепту (стр. 219)

150 г жаренной или вареной курицы

30 г вяленого окорока

Соль

Мускатный орех



Куриные крокетки с окороком

Время приготовления [30–35 минут]

Удалить с хлеба корку и разрезать каждый ломоть на четыре квадратных кусочка.

Приготовить бешамель из 50 г муки (остальные ингредиенты согласно рецепту). В теплый бешамель добавить взбитые яичные желтки и натертый сыр. Хорошо перемешать.

Взбить белки до образования крепкой пены и осторожно соединить с бешамелью.

Разложить массу на хлеб горкой и пожарить во фритюре. Сразу же подать на стол.

Ингредиенты

Соус бешамель (стр. 219), приготовленный на 50 г муки

100 г тертого сыра Грюйер

2 яйца

4 ломтя формового хлеба

Растительное масло для фритюра



Бутерброд с жареным сыром

Время приготовления [15–20 минут]

Вымачивать треску в течение 24 часов, меняя воду приблизительно шесть раз.

Положить в холодную воду и варить. Перед закипанием, слить воду. Вынуть кости и нарезать рыбу одинаковыми кусочками.

Приготовить заварное тесто непосредственно перед подачей на стол.

Подогреть масло в широкой сковороде. Каждый кусочек трески покрыть и пропитать заварным тестом, после чего жарить до готовности.

Ингредиенты

750 г спинки соленой трески

Заварное тесто по рецепту (стр. 225)

Масло для фритюра



Треска в заварном тесте

Время приготовления [30–35 минут]

Тесто: Приготовить, как указано в рецепте, но используя вдвое меньше продуктов.

Приготовленное тесто поместить в кондитерский мешок, используя насадку с отверстием 0,5 см.

Сформировать колбаски длиной 6 см на противне, покрытом смазанной маслом вощеной бумагой.

Выпекать при температуре 180° в течение 20 минут.

Начинка: Отрезать кончики спаржи по размеру колбасок.

Приготовить майонез, или использовать готовый.

Подача на стол: Разрезать колбаски хорошо наточенным ножом и заполнить майонезом и спаржей.

Ингредиенты

Заварное тесто по рецепту (стр. 225)

12 побегов спаржи

Майонез по рецепту (стр 223)

Спаржа в заварном тесте



Время приготовления [10–15 минут]

Осторожно удалить ножом кожу и хребет у сардин.

Опустить помидор в кипящую воду на 3 минуты и очистить от кожицы. Нарезать кубиками. Очень мелко порубить лук.

Подача на стол: Надрезать булочки и сбрызнуть оливковым маслом от сардин и томатным соусом.

Намазать смесью из помидора и лука, а затем начинить тушками сардин.

Ингредиенты

6 продолговатых булочек

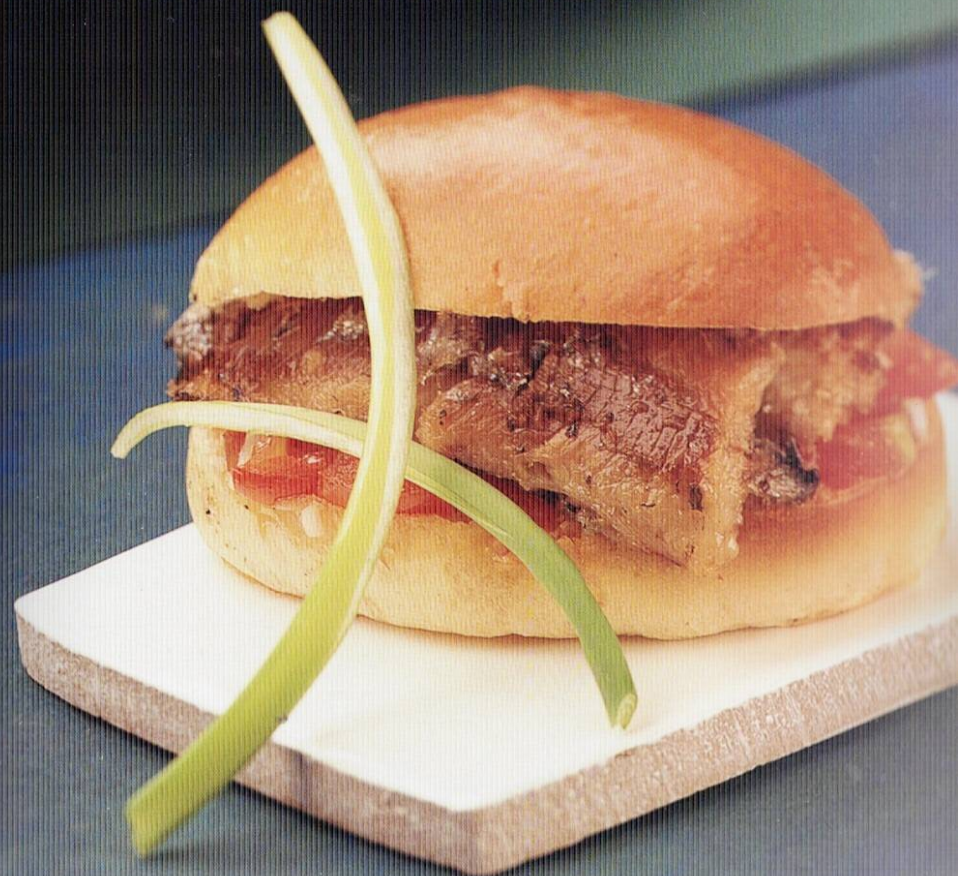
6 консервированных сардин в оливковом масле

12 чайных ложек томатного соуса

1/2 мелко нарубленной луковицы

1 помидор

Бутерброды с сардинами в оливковом масле



Время приготовления [20–25 минут]

Отделить шляпки шампиньонов и промыть проточной водой под краном. Нарезать ломтиками и накрыть, чтобы не окислились и не потемнели.

Пожарить бекон в сливочном масле, смешанном с растительным, пока бекон не станет хрустящим, после чего добавить лук. Через 5 минут добавить шампиньоны, накрыть крышкой и тушить на медленном огне.

Соус: Постоянно помешивая, влить холодные сливки в муку и довести до кипения. Когда закипит, добавить луковый суп и соус Перринз, не переставая помешивать. Через 5 минут смешать с зажаркой из шампиньонов.

Перед подачей на стол, разложить начинку на 6 тартелеток.

Ингредиенты

6 тартелеток из пресного теста,
замороженного или приготовленного
дома по рецепту (стр. 227)
500 г шампиньонов
1/2 мелко нарубленной луковицы
50 г мелко нарезанного бекона
2 столовые ложки лукового супа из
пакетика
1 столовая ложка муки
0,25 л сливок
1 чайная ложка уорчестерширского соуса
(Перринз)
75 г сливочного масла
2 столовые ложки оливкового масла
Соль



Тартелетки из шампиньонов а-ля крем

Время приготовления [15–20 минут]

Сварить морковь с горошком и через 15 минут добавить картофель и соль.

Когда овощи остынут, добавлять майонез небольшими порциями так, чтобы они не слишком сильно пропитались соусом.

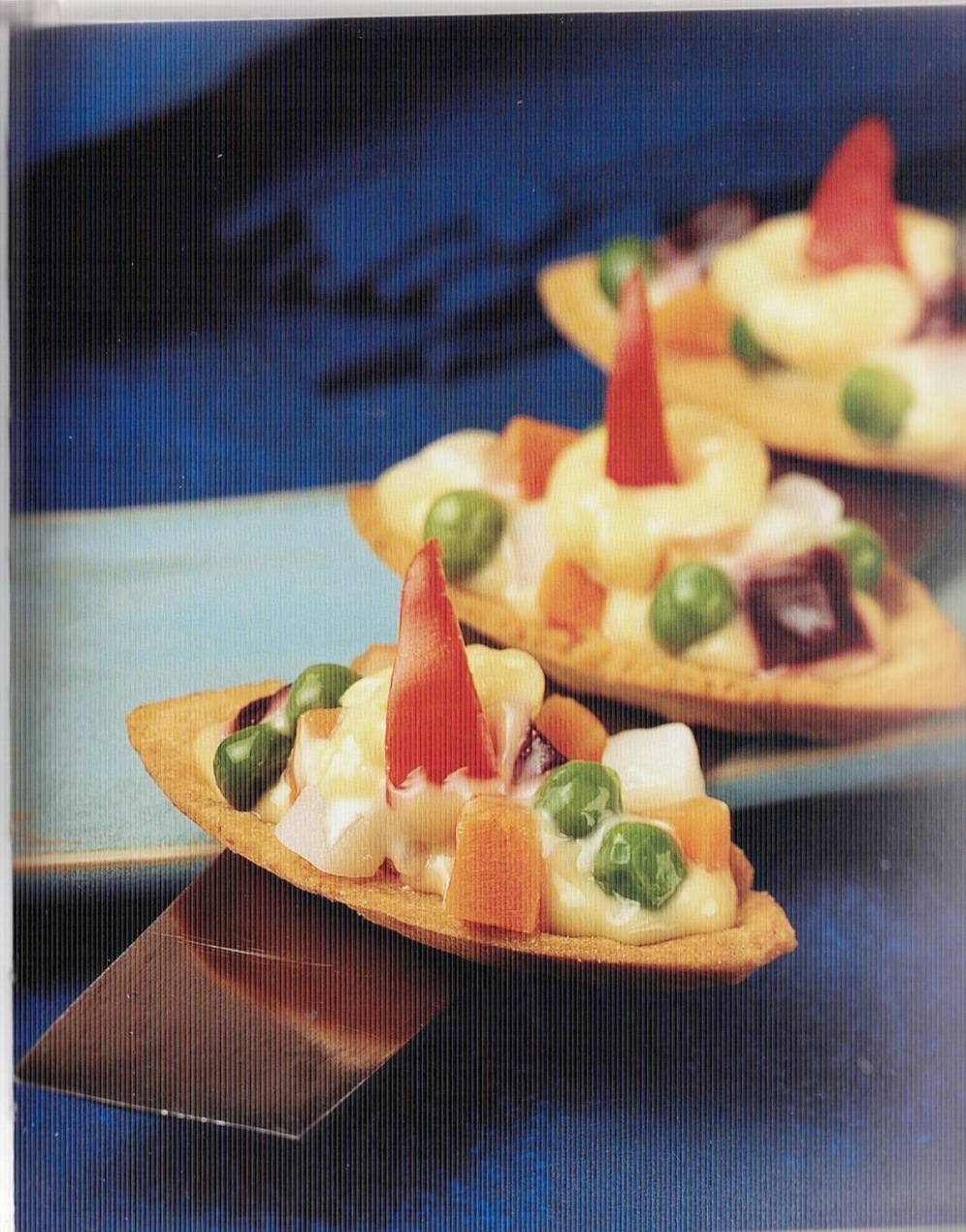
Перед подачей на стол разложить салат на 6 тарталеток.

Примечание: Если используется свекла, ее необходимо варить в течение 20 минут, не очищая от кожицы и не срезая основание стебля.

Когда остынет, очистить и нарезать кубиками. Можно также использовать консервированную свеклу или в вакуумной упаковке.

Ингредиенты

6 тарталеток из пресного теста, покупных
или приготовленных по рецепту (стр. 227)
200 г очищенного и нарезанного
кубиками картофеля
250 г зеленого горошка без стручка
250 г свеклы (по желанию)
250 г очищенной и нарезанной кубиками
моркови
0,25 л покупного или изготовленного по
рецепту (стр. 223) майонеза
Соль и перец



Тарталетки с салатом оливье

Время приготовления [10–15 минут]

Приготовить тарталетки. Независимо от того, какое тесто используется, покупное или домашнего приготовления, его следует раскатать очень тонко.

Готовые тарталетки охладить и вынуть из формочек.

Положить слегка присоленных мальков угря в глубокую тарелку. Отдельно, на сковороде, поджарить чеснок с острым перцем. Когда масло закипит, вылить его на мальков угря и хорошо перемешать. Мальки не должны получиться сухими.

Перед подачей на стол разложить мальков по тарталеткам и подать горячими.

Ингредиенты

6 тарталеток из пресного теста, покупные
или приготовленные по рецепту (стр. 227)

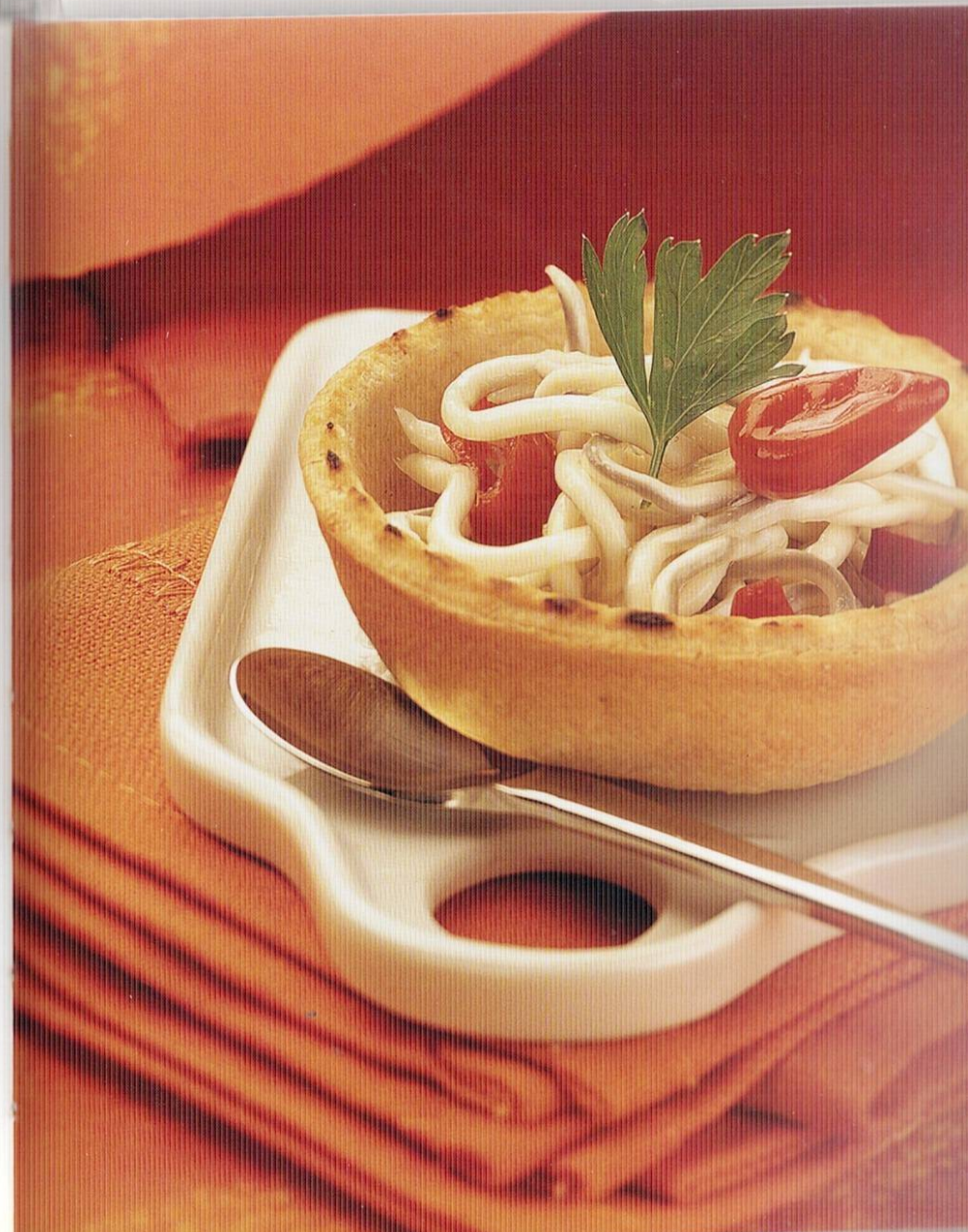
200 г мальков угря

0,2 л оливкового масла

3 мелко нарубленных зубчика чеснока

2 нарезанных кусочками острых перца

Немного соли



Тарталетки с мальками угря

Время приготовления [10–15 минут]

Положить *пикадильо* на горячую сковороду без жира и жарить, перемешивая до готовности.

Перед подачей на стол намазать хлеб горячим *пикадильо*.

Примечание:

Во многих районах Кастилии *пикадильо* продается без оболочки. Если не представляется возможным найти *пикадильо*, купить неопеченый *чорисо*, снять с него оболочку и раскрошить.

Ингредиенты

0,5 кг свиного *пикадильо* (готовый свиной фарш для заполнения *чорисо*) или 1 кг свежего *чорисо* (свиная колбаса с красным перцем)
6 ломтей *чапаты* (плоского деревенского белого хлеба)



Тарталетки с пикадильо из чорисо

Время приготовления [10–15 минут]

Немного нагреть сыры и сливочное масло, чтобы они стали мягче. Смешать, энергично перемешивая, до получения однородной кремообразной массы.

Нарезать порей вдоль тонкими полосками и жарить, пока полоски не станут хрустящими.

Перед подачей на стол заполнить пирожные кремом и выложить на круглое блюдо. Украсить жареным пореем.

Ингредиенты

Заварные пирожные по рецепту (стр. 225)

2 порея

Крем:

100 г рокфора или астурийского сыра

50 г сливочного масла

100 г сливочного сыра Филадельфия



Заварные пирожные с сыром

Время приготовления [15–20 минут]

Взбить яйца в миксере. Вынуть росток из чеснока, порубить чеснок.

Продолжая взбивать, добавить по капле масло и чеснок. По мере загустевания можно вливать масло струйкой и продолжать взбивать, пока не кончится все масло.

После этого разбавить соус уксусом и водой. Приправить и взбивать еще в течение нескольких минут.

Ингредиенты

2 яйца
0,25 л оливкового масла 0,4°
2 столовые ложки воды
1 столовая ложка красного винного уксуса
2 мелко нарубленных зубчика чеснока
Соль
Щепотка сахара

Время приготовления [15–20 минут]

Вскипятить молоко.

Налить масло в не подгорающую кастрюлю и обжарить муку.

Постепенно вливать молоко, взбивая смесь венчиком. Добавлять молоко порциями, каждый раз дожидаясь пока смесь не закипит снова.

Доведя до кремообразной консистенции, приправить тертым мускатным орехом и солью.

Ингредиенты

0,04 л оливкового масла 0,4°
сливочного масла
30 г муки
0,5 л молока
Соль
Мускатный орех

Соус алиоли

Соус Бешамель

Время приготовления [120–130 минут]

Ингредиенты

Пожарить лук в оливковом масле, добавить соль и сахар. Тогда лук станет прозрачным, добавить чеснок, помидоры и лавровый лист.

В процессе жарки разминать помидоры шумовкой.

Соус должен готовиться на медленном огне в течение 2 часов. Когда соус будет готов, пропустить его через сито или машинку для приготовления пюре.

Примечание: Кухонный комбайн использовать не рекомендуется.

0,2 л оливкового масла
3 мелко нарубленных луковицы
(приблизительно 250 г)
1 мелко нарубленный зубчик чеснока
1 кг нарезанных зрелых помидоров
1 лавровый лист (по желанию)
Соль
Сахар

Время приготовления [20–25 минут]

Ингредиенты

Приготовить майонез.

Добавить жирный йогурт, соль, сахар и молотый перец.

Перемешивать до получения однородной массы.

Добавить порубленное крутое яйцо и укроп.

0,2 л майонеза по рецепту
(стр. 223)
1 мелко нарубленное крутое яйцо
1 столовая ложка мягкой горчицы
типа «Савора»
2 столовые ложки жирного йогурта
1 столовая ложка сахара
1 столовая ложка рубленного укропа
Соль
Черный молотый перец

Испанский томатный соус

Соус для копченостей

Время приготовления [10–15 минут]

Добавить в майонез все прочие ингредиенты и взбивать 10–15 минут.

Примечание: Соус можно приготовить из покупного майонеза. В этом случае помимо вышеперечисленных ингредиентов следует добавить также две столовые ложки сливок.

Ингредиенты

0,25 л майонеза по рецепту (стр. 223)
2 столовые ложки кетчупа
1 столовая ложка бренди
1 чайная ложка сахара
Соль

Розовый соус

Время приготовления [10–15 минут]

В стакан кухонного комбайна положить яйцо и, непрерывно взбивая, влить по капле масло. По мере загустевания можно вливать масло струйкой, продолжая взбивать, пока масло не закончится. Добавить воду и уксус, приправить и взбивать еще несколько минут.

Примечание: Яйца необходимо хорошо помыть. В нежаркую погоду соус можно хранить в холодильнике, в стеклянной закрытой посуде, в течение одной недели.

Ингредиенты

2 яйца
0,5 л оливкового масла 0,4°
1 чайная ложка хересного уксуса
2 столовые ложки воды
Соль
Перец
Щепотка сахара

Майоне

Время приготовления [10–15 минут]

Ингредиенты

Поместить все ингредиенты в стакан кухонного комбайна. Хорошо смешать и поставить тесто на 1 час в холодильник.

Сковороду диаметром 7 см смазать маслом с помощью ваты и разогреть. На горячую сковороду вылить одну столовую ложку теста и, наклоня сковороду, дать тесту растечься по дну. Снова поставить на огонь и обжарить с двух сторон.

Примечание: Блинчики можно приготовить заранее и заморозить, сложив стопкой и разделив фольгой.

125 г муки (на 12-14 блинчиков)
2 яйца
0,25 л цельного молока
Оливковое масло для жарки
Соль

Блинчики

Время приготовления [30–40 минут]

Ингредиенты

Вскипятить воду со сливочным маслом и солью. Когда вода сильно закипит, резким движением всыпать всю муку. Уменьшить огонь и перемешивать до образования кома, хорошо отделяющегося от стенок кастрюли. Чем суше тесто, тем больше оно вырастет при выпекании.

Слегка охладить и добавить по одному яйца, подождав, пока первое яйцо не сольется с массой прежде, чем добавить следующее.

Предварительно нагреть духовку до 180°. Смазать жиром противень, сформировать шарики и расставить их так, чтобы, вырастая, они не касались друг друга.

Выпекать в течение 20 минут. Проверить готовность, вынув из духовки один шарик. Он должен быть сухим изнутри. В противном случае шарик потеряет форму. Если шарики еще не пропеклись, оставить в духовке еще на несколько минут.

Охлажденные шарики из заварного теста можно хранить в закрытой коробке.

0,25 л воды
125 г муки
4 яйца
Соль

Заварное тесто

Время приготовления [15–20 минут]

Ингредиенты

Смешать жидкие ингредиенты и хорошо приправить.

Добавить муку, вымешивая руками до получения мягкого теста. Оставить тесто подходить в течение 1 часа.

Посыпать стол мукой и раскатать тесто как можно тоньше с помощью скалки. Вырезать кружочки диаметром 7 см.

Для приготовления пирожков тесто заполнить начинкой и жарить во фритюре.

Примечание: Очень удобно использовать готовое тесто для пирожков, а также готовое слоеное тесто, которое нужно будет тонко раскатать.

3 столовые ложки оливкового масла

3 столовые ложки молока

3 столовые ложки красного вина

Приблизительно 95 г муки

Соль

Время приготовления [20–25 минут]

Ингредиенты

В большую миску всыпать муку, так чтобы получился большой круг. В центр этого круга положить предварительно размягченное сливочное масло, желток и соль, налить теплую воду. Руками смешать ингредиенты, постепенно вводя муку. Тесто замесить как можно быстрее. К разделке теста можно приступать по прошествии 1–12 часов.

Посыпать мукой стол, раскатать тесто скалкой от центра к краям так, чтобы получился круг.

Порционные формочки смазать маслом и выложить тестом. Чтобы тесто не вздувалось при выпекании, рекомендуется наколоть его вилкой и положить на дно каждой формочки маленький шарик из алюминиевой фольги. Поместить формочки с тестом в морозильник на 10 минут.

Выпекать в течение 15–25 минут при температуре 180°. Следить за процессом и, когда тесто подрумянится, вынуть из духовки.

Примечание: Покупное замороженное тесто позволит сэкономить время, но результат никогда не будет таким, как при использовании домашнего теста, замешанного на сливочном масле.

250 г муки

125 г сливочного масла

1 желток

3 столовые ложки воды

Соль

Тесто для пирожков

Пресное тесто