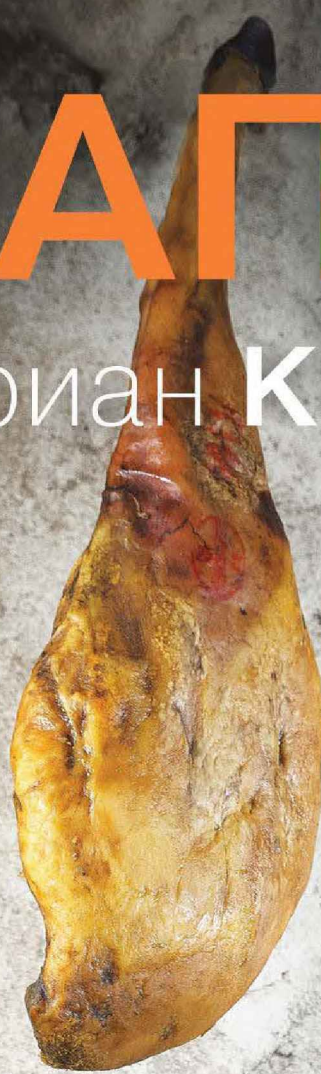


ТАПАС

Адриан КЕТГЛАС

УНИКАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ОТ ИЗВЕСТНОГО
ИСПАНСКОГО
ШЕФ-ПОВАРА



Adrian Quejglas



«Тапа» или, как чаще говорят по-русски, «тапас» – это чрезвычайно подвижное, многостороннее и оригинальное гастрономическое понятие, появившееся в Испании больше ста лет назад и глубоко укоренившееся в нашей стране. Тапео, то есть поход по барам, во время которого люди пробуют различные тапас, является одной из излюбленных социальных привычек современных испанцев.

Существует классическое представление о тапас, оно широко известно, но вместе с тем практически в любом блюде, в любом кулинарном произведении заложена способность к модификации, синтезу, которая позволяет представить его в виде небольшой закуски к бокалу вина. Такая подвижность границ рецептов тапас способствует их бесконечному разнообразию; возможно, именно в ней заключается секрет мирового успеха этого испанского феномена.

В книге Адриана Кетгласа отражен как истинно испанский характер тапас, так и большой талант и творческие способности этого проживающего в Москве испанского шеф-повара, о которых могут свидетельствовать все, кому повезло попробовать его блюда.

Публикация книги «Тапас», способствующая известности высококачественной испанской кухни, – прекрасная новость для всех любителей гастрономии.

Хосе Игнасио Карбахаль Гарате

**Посол Королевства Испании
в Российской Федерации**



Адриан **КЕТГЛАС**

ТАПАС

УНИКАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ИЗВЕСТНОГО
ИСПАНСКОГО ШЕФ-ПОВАРА



Содержание

Классические тапас

Tapas clásicas

- 16 Куриные крокеты
Croquetas de pollo
- 19 Эскаливада с анчоусами
Escalivada con anchoas
- 21 Перчики пикильо, фаршированные брандадой из трески
Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao
- 24 Кальмары в собственных чернилах
Calamares en su tinta
- 27 Пататас бравас (жареный картофель в остром соусе)
Papas bravas
- 30 Язык с каперсами
Lengua con alcaparras
- 32 Почки в хересном соусе
Riñones al jerez
- 34 Артишоки со 100%-ным хамоном иберико де бельота «Cinco jotas»
Alcachofas con jamón de bellota 100% ibérico "Cinco jotas"
- 38 Падронские перчики и па-амб-оли со 100%-ным хамоном иберико де бельота «Cinco jotas»
Pimientos de Padrón con pa amb oli y jamón de bellota 100% ibérico "Cinco jotas"

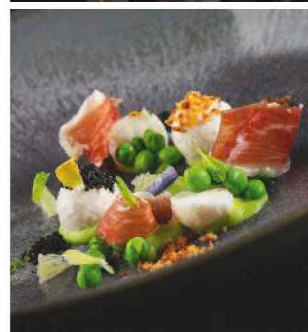
Едим тапас руками

Tapas para comer con la mano

- 44 Тартар из лосося на чипсе из водорослей с майонезом с васаби
Crujiente de algas con salmón y mayonesa de wasabi
- 48 Золотое яйцо, фаршированное сыром и виноградом
El huevo de oro relleno de queso y uvas
- 52 Пинчо «Джилда» и его русская версия
Pincho Gilda y su versión rusa
- 56 «Чупа-чупс» из куриного паштета со свеклой
Chupa-chups de paté de ave con remolacha



- 60 Мини-гамбургер с вырезкой и домашним трюфельным майонезом
Mini burger de solomillo vacuno con mayonesa de trufa
- 64 Хлебный тост со специями, утиным хамоном и голубым сыром
Tosta de pan de especias con jamón de pato y queso azul
- 67 Овощной майоркинский пирог с анчоусами
Coca mallorquina de verduras y anchoas
- 70 Фаршированные оливки
Oliveras rellenas
- 73 Сырный рожок с муссом из «Докторской» колбасы
Conete de queso con chorizo "Doktorskaya"



Едим тапас ложкой

Tapas de cuchara

- 78 Гаспачо с креветками, замаринованными в базилике
Gazpacho con gambas marinadas con albahaca
- 82 Средиземноморский рыбный суп
Sopa de pescado mediterránea
- 86 Борщ
Borsch
- 90 Окрошка на квасе
Okroshka con kvas
- 94 Крем-суп из зеленого горошка со 100%-ным хамоном иберико де бельота «Cinco jotas» и моцареллой
Crema de guisantes con jamón de bellota 100% ibérico "Cinco jotas" y mozzarella
- 98 Ахобланко
Ajoblanco
- 102 Чечевица с кровяной колбасой
Lentejas con morcilla

Тапас как блюдо

Tapas como platos

- 108 Осьминог по-галисийски с печеными красными перцами
Pulpo a la gallega con pimientos rojos asados
- 111 Дорада в зеленом соусе
Dorada en salsa verde
- 114 Хинкали с кроликом в соусе из белых грибов
Xinkali de conejo con ceps



117 Паэлья микста — с мясом и морепродуктами
Paella mixta

120 Фидеуá — вермишель с дарами моря
Fideuá

123 Баранья лопатка с корочкой из черных оливок
Paletilla de cordero con costra de aceitunas negras

126 Печеный поросенок с яблоками
Cochinillo asado con manzanas

129 Котлета по-киевски
Kottleta po-kierski



Тапас со всего мира *Tapas internacionales*

134 Вареники с картофелем, грибами и салом-конфи
Vareniky con patatas, setas y сало confitado

137 Мини-тартар из спелых помидоров с карпаччо из говядины и сыром пекорино
Mini tartar de tomates maduros con carpaccio de solomillo de ternera y queso pecorino

140 Люля-кебаб из баранины с пряными баклажанами
Lula-kebab de cordero con berenjenas especiadas

143 Севиче из дорады с кокосовой икрой
Cebiche de dorada con caviar de coco

146 Маринованный тунец с гуакамоле и майонезом с васаби
Atún marinado con guacamole y mayonesa de wasabi

150 Перепелка с кускусом и йогуртово-шафранным соусом
Codorniz con cuscús y salsa de yogur y azafrán

153 Грибная полента с песто из руколы и хамоном иберико де бельота
Polenta de setas con pesto de rúcula y jamón de bellota



Современные тапас *Tapas de hoy*

158 Гребешок с ризотто из зеленой спаржи и физалисом
Vieira con espárgagos verdes como un risotto y physalis

161 Говяжья вырезка с фаршированным картофелем
Solomillo de vaca con patatas rellenas



- 164 Испанская тортилья с чорисо (обновленная)
Tortilla española con chorizo actualizada
- 167 Телячьи щечки со свеклой и грибным пюре
Carrillera de ternera con remolacha y puré de setas
- 170 Куриные «трюфели» с пюре из брокколи и голубым сыром
Trofia de pollo con puré de brócoli y queso azul
- 173 Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом
Salmon marinado con patatas ali oli de azafrán y aceite de naranja
- 176 Фуа-гра с айвовым пюре и заправкой из кедровых орешков и клюквы
Foie gras con puré de membrillo y vinagreta de piñones y arándanos rojos
- 179 Креветки и воздушный рис с грибами
Gambas con arroz suflante de setas
- 182 Камчатский краб с салатом из авокадо и облепиховым маслом
Camarero real con aguacate y aceite de espinos amarillo
- 185 Фондан из кровяной колбасы с картошкой
Fondant de morcilla con patatas



Тапас как десерт

Tapas dulces

- 190 Малиновые маршмеллоу с шоколадным соусом
Marshmallows de frambuesas con salsa de chocolate
- 193 Творог с засахаренными кедровыми орешками, малиной и медовым мороженым
Requesón con piñones galletados, frambuesas y helado de miel
- 196 Клубничное гаспачо с ванильным мороженым
Gazpacho de fresas con helado de vainilla
- 199 Теплый яблочный тартар с розмариновым безе
Tartar tibio de manzanas con merengue de romero
- 202 Шоколадный трюфель с мандаринами и пряной миндальной пудрой
Trofia de chocolate con mandarinas y tierra de almendras especiadas
- 205 Крема-каталана
Crema catalana
- 208 Пьяные груши с миндалем и шоколадом
Pera al vino con almendras y chocolate
- 211 Красные бриллианты из белого шоколада с клубникой
Diamantes de chocolate blanco con fresas



Я приехал в Россию 9 лет назад, в 2005 году.

Мне всегда было интересно делиться с людьми своим видением мира посредством универсального, как мне кажется, языка — языка кулинарии. Где бы мы ни родились, к какому бы социальному классу ни принадлежали, какую бы религию ни исповедовали, каких бы политических взглядов ни придерживались, все мы едим. Кухня и разделяет нас, и объединяет, и предоставляет нам пространство для обмена мнениями и опытом.

Приехав в Москву, я хотел поделиться тем, что знаю, но постепенно я понял, что еще интереснее — учиться. Я всегда относил себя к испанской и, шире, средиземноморской гастрономической традиции, поскольку я сформировался в ее окружении. Но со временем я понял, что не меньше на меня повлиял весьма многообразный жизненный опыт. Я признаю это с радостью и, пока жив, хотел бы продолжать учиться и развивать то, чему посвятил жизнь, — кулинарию.

Итак, при помощи этой книги я делюсь с вами своим опытом и знаниями, а заодно — любимыми рецептами. И лучше всего для этой задачи подходят тапас — на мой взгляд, самая испанская и одновременно самая интернациональная форма интерпретации и понимания гастрономии. Я приглашаю вас не просто приготовить предложенные здесь рецепты, но получить новый гастрономический опыт, посетить удивительные уголки Испании, в которых родились многие из этих рецептов, подвигнуть вас придумать собственные рецепты тапас и получить от этого такое же удовольствие, как и я.

Пусть процесс приготовления пищи станет своеобразной игрой, которая начинается не тогда, когда мы берем в руки сковородку, а когда мы выбираем на рынке продукты и думаем о вине, которое к ним лучше подойдет.

Пусть приготовление еды будет праздником,
а тапас — важным элементом вашего стиля жизни!

Adrian Quetglas



Введение

Что такое тапас



О происхождении тапас ведется много разговоров и споров. Одна из самых распространенных точек зрения состоит в том, что изначально тапас представляли собой ломтик хамона, которым в испанских тавернах и на постоянных дворах накрывали от насекомых стаканы с вином. Другие полагают, что тапас возникли благодаря тому, что король Альфонс X из-за болезни был вынужден часто перекусывать, запивая еду глотком вина, а исцелившись, приказал подавать небольшую закуску к вину на постоянных дворах всей Кастилии. Вряд ли какую-либо из этих или других точек зрения можно убедительно доказать, но с уверенностью можно говорить, что тапас являются частью средиземноморской гастрономической культуры и не слишком отличаются от марокканского или греческого мезе. А со временем название «тапас» распространилось на небольшую порцию любого блюда. Возможно, происхождение тапас связано просто с необходимостью разделить скромный обед — немного хамона или анчоусов, горсть оливок — на нескольких людей, но сегодня тапас по праву заняли видное место в высокой кухне. А также тапас можно назвать главным посланцем испанской кухни в мире.

Моя история

Когда я только приехал в Москву, у меня было немало трудностей — непросто начать новую жизнь в другой стране, в другом языковом окружении. Но я был полон решимости преодолеть все препятствия, а главное, чувствовал поддержку семьи — прежде всего своей жены Мартины, благодаря которой все оказалось возможно и даже немного легче, чем думалось сначала.

Первой трудностью было сформировать команду, которая разделяла бы мой взгляд на гастрономию. Несмотря на то что прошло не так уж много времени, я могу сказать, что с момента моего приезда в России многое изменилось. Тогда я общался с поварами и говорил, как здорово, что вы избрали такую прекрасную и уважаемую профессию, где так много возможностей для роста; может быть, в будущем кто-то из вас захочет открыть собственный ресторан... Но в глазах своих собеседников





я читал удивление и непонимание. Казалось, они видят перед собой инопланетянина. Работа повара была для них такой же, как и любая другая, с той только разницей, что повару часто приходится работать по праздникам, да еще и в не слишком комфортных условиях, при высоких температурах.

Пробудить у молодежи интерес к профессии, к учебе, заставить их поверить в то, в чем сам я глубоко убежден, а именно, что работа повара — одна из самых благодарных, было и остается одной из самых важных моих задач. И сегодня я с гордостью могу сказать, что семена, посеянные девять лет назад, взошли и принесли прекрасные плоды, и сейчас я работаю в замечательной команде единомышленников.

Команда

Все, чего мне удалось достичь за эти годы, стало возможно благодаря моей команде. Каким бы талантом ни обладал повар, в одиночестве он ничего не добьется. Большое счастье, что на протяжении всех этих лет меня окружали люди, с готовностью отзывавшиеся на мои идеи, получавшие от работы удовольствие и делившиеся им с другими.

Что значит быть поваром?

На каждом интервью, которое мне случается давать, в числе первых вопросов обязательно звучит: как и когда вы стали поваром? Я думаю, что многие повара не смогут так просто ответить на этот вопрос. В моем случае счастливо совпали две вещи: то, что мне нравится (готовить еду), и то, что позволяет зарабатывать деньги.

Сейчас слово «шеф-повар», или даже просто «шеф», очень популярно, о шефах снимают кино и телепередачи, шеф-повар воспринимается практически как кинозвезда. Я боюсь, как бы у молодежи не исказилось представление о том, что на самом деле значит быть шефом.

С моей точки зрения, по сути своей повар — это простой человек, который при помощи такого простого действия, как приготовление еды, способен поделиться тем, что чувствует. Чтобы тот, кто будет есть эту еду, почувствовал то же, что и повар. Может быть, мои слова кажутся



немного странными. Попробую объяснить иначе. Если я прихожу в ресторан или в гости, а мне подают холодные безвкусные пельмени, я понимаю, что человек, который их готовил, готовить не слишком-то хотел, и его нежелание и равнодушие отпечатались на еде. Но если, напротив, подают вкусные пельмени с приятной текстурой и нужной температуры, я вижу за этим блюдом человека с сердцем и талантом, который делится своей любовью с окружающими.

Правда, что в нашей профессии техника очень важна, но без души повар пуст, и пуста и бессодержательна будет и его кухня.

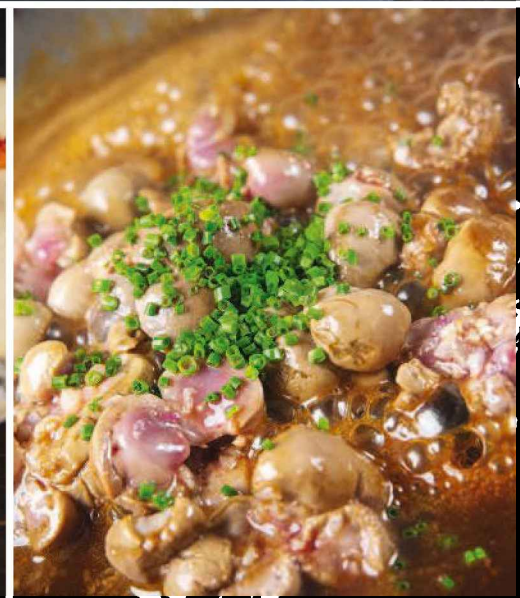
Я хотел бы сказать читателям, что в каждом из нас живет повар, и чтобы хорошо готовить, не обязательно обладать особенным опытом или владеть изощренными приемами; гораздо важнее иметь желание, душевное расположение к этому делу и готовность слушать и учиться.

Очень упрощает жизнь, особенно новичкам, бытовая техника. Я часто использую блендер, гриль, мультиварку — у меня дома техника BORK, которая сочетает надежность профессиональных приборов и простоту в эксплуатации.

Мои знакомые знают, что мне не нравится, когда меня называют учителем или мэтром, мне приятнее чувствовать себя учеником, которому всегда есть чему учиться. Конечно, мне нравится учить и делиться своими знаниями и опытом, но вместе с тем я стараюсь никогда не терять интереса к тому, чтобы учиться и развиваться — как повар и как человек.

Адриан Кетглас





Классические
ТАПАС
Tapas clásicas



Куриные крокеты

Croquetas de pollo



Крокеты — одни из самых популярных тапас в Испании, и в каждом регионе их делают по-своему. Это вкусное и весьма удобное с практической точки зрения блюдо: если вы хотите эффектно подать оставшуюся от варки бульона курицу, сделайте крокеты.



ИНГРЕДИЕНТЫ (приблизительно 24 крокета)

200 г вареной курицы, мелко
разобранной по волокнам
35 г мелко нарезанного репчатого лука
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
100 г сливочного масла
1 л цельного молока
300 г муки
3 крупных свежих яйца, взбитых
200 г панировочных сухарей
300 мл оливкового или подсолнечного
масла для жарки
соль, перец, мускатный орех по вкусу

По желанию

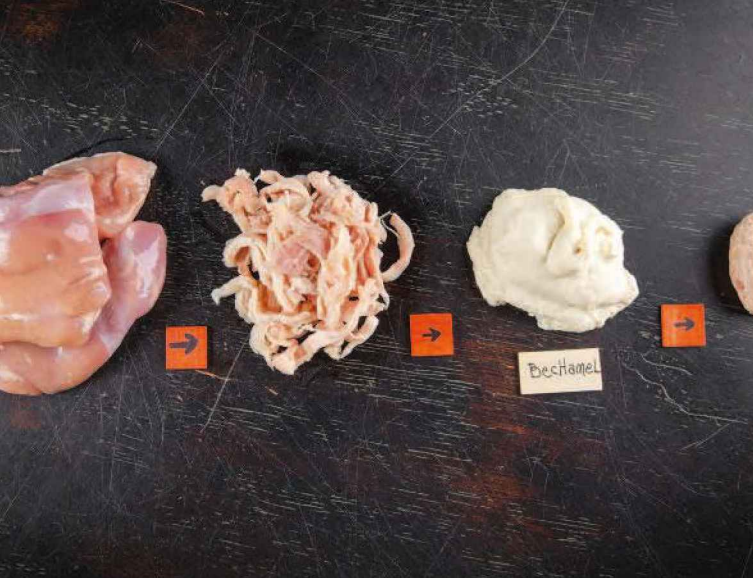
100 г мелко нарезанного хамона
серрано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле распустить сливочное масло и на медленном огне пассеровать лук и чеснок (8 минут). Добавить 200 г муки и готовить, помешивая, до золотистого цвета. Медленно влить молоко и продолжать помешивать, пока не получится густой и красивый соус бешамель.

Так же, не переставая помешивать, чтобы соус не пригорел, добавить в него курицу, хамон, соль, перец и мускатный орех. Готовить на медленном огне еще около 5 минут.

Дать массе остыть, затем охладить в холодильнике до застывания соуса. Затем, зачерпывая ее понемногу ложкой, руками слепить крокеты. Чаще всего их делают цилиндрическими,



похожими по форме на винную пробку, хотя, в общем-то, форма может быть любой. Каждый крокет обваливать сначала в муке, затем во взбитых яйцах и наконец в панировочных сухарях.

Разогреть на сковороде растительное масло до 180 °С и небольшими порциями обжарить в нем крокеты, следя за тем, чтобы температура масла не падала. Жарить крокеты около 2 минут, до золотистого цвета. Затем обсушить их, выложив на бумажные полотенца, — и крокеты готовы к подаче.

Комментарий

Как я уже говорил, существует множество вариантов крокетов, так что смело экспериментируйте, добавляя в рецепт грибы, заменяя курицу на рыбу или морепродукты. Дайте волю фантазии!

Крокеты можно подавать с различными соусами; я предпочитаю соус альоли, но это, конечно же, дело вкуса. Способ приготовления альоли вы найдете в рецепте «Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом».



Эскаливада с анчоусами

Escalivada con anchoas

Эскаливада — очень средиземноморское по духу блюдо, простое и здоровое. Родом оно из Каталонии, и его название происходит от каталанского глагола «escalivar», что значит «медленно печь на углях». Ее можно подавать в качестве тапас, закуски или гарнира к мясу или рыбе. Эскаливада допускает различные комбинации ингредиентов.

Рецепт, который я предлагаю, адаптирован для приготовления на городской кухне, но, оказавшись за городом, не упустите возможность сделать эскаливаду, как и полагается, на углях. Вы получите море удовольствия от самого процесса, да и результат не обманет ожиданий.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 баклажан
1 луковица
2 красных болгарских перца
3 крупных спелых помидора
5 крупных зубчиков чеснока
оливковое масло
соль и белый перец по вкусу
1 ч. л. хересного уксуса

Для подачи

небольшой пучок петрушки
консервированные анчоусы высшего сорта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 180 °С. Вымыть овощи холодной водой, обсушить, смазать оливковым маслом, выложить на противень и запекать в течение 45 минут. Вынуть из духовки и дать остыть. Чтобы перцы было проще очистить, положите их на 15 минут в пластиковый пакет. Когда овощи остынут, снять с них кожицу; из перцев также вынуть семечки. Нарезать все овощи на продольные ломтики и положить в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем в отдельной посуде перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и уксусом, посолить, поперчить, посыпать мелко порезанной петрушкой, а сверху положить несколько ломтиков анчоуса.

Комментарий

Эскаливаду можно подавать как горячей, так и холодной, особенно летом. А ломоть деревенского хлеба с эскаливадой — отличный завтрак.





Перчики пикильо, фаршированные брандадой из трески

*Pimientos de Piquillo rellenos
de brandada de bacalao*

В этом блюде соперничают сразу два ярких ингредиента — перчики пикильо и брандада из трески.

Как известно, овощные перцы попали в Европу из Америки, когда Колумб открыл новый континент. Пикильо — одна из разновидностей перца, которая прижилась в испанском регионе Наварре и до сих пор выращивается в деревеньке Лодосе.

Пикильо получили свое название из-за остроконечной формы и сходства с птичьим клювом (по-испански «pico»). Они невелики по размеру, не больше восьми сантиметров, обладают насыщенным красным цветом и интересным вкусом. Привычнее всего видеть их в виде консервов; другой распространенный способ приготовления — запекание в духовке.





Также перчики пикильо можно фаршировать мясом или рыбой; я предлагаю в качестве начинки брандаду из трески.

Брандада — изначально каталонское блюдо, которое, в общем, представляет собой вариацию на тему соуса альоли (см. рецепт на стр. 173) с добавлением трески, отваренной в молоке на медленном огне. В Стране басков в Испании существует свой вариант брандады, с добавлением картофеля, и именно его мы и приготовим.

Я очень ценю баскскую кухню, и когда бываю в Сан-Себастьяне, не упускаю возможности устроить себе гастрономический праздник в каком-нибудь ресторане высокой кухни и, конечно же, не отказываю себе в удовольствии пройтись по барам, где подают закуски — пинчо, они не только невероятно вкусны, но и очень красивы! Без сомнения, Сан-Себастьян — один из самых интересных в гастрономическом отношении городов планеты, но подробнее о Стране басков мы поговорим позже...

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 перчиков)

8 консервированных перчиков пикильо
1 большая картофелина
2 зубчика чеснока
150 г трески — в традиционном рецепте это треска, которую засолили и высушили, а перед приготовлением вымочили от соли,

но мы можем приготовить и свежую
200 мл цельного молока
2 веточки петрушки
3 ст. л. оливкового масла
свежевыжатый лимонный сок
соль, перец по вкусу





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель почистить и разрезать на 4 части. С веточек петрушки обобрать листики и отложить — они понадобятся позже. В кастрюлю налить молоко, положить туда картофель, чеснок и стебли петрушки. Варить на очень медленном огне до мягкости картофеля, то есть приблизительно 25 минут.

Снять кастрюлю с огня, положить в нее треску и отставить на 15 минут. Затем процедить содержимое, жидкость сохранить.

Картофель, чеснок, треску положить в миску, добавить 150 мл жидкости, в которой они варились (очень важно, чтобы все ингредиенты были теплыми!), размять вилкой, перемешать и, помешивая, постепенно влить оливковое масло, как при приготовлении майонеза.

Получившаяся густая масса, в которой чувствуются и треска, и картофель, и есть брандада. Теперь ее нужно посолить, поперчить, добавить нарезанные листики петрушки и немного лимонного сока.

Разогреваем духовку до 180 °С. Фаршируем брандадой перчики и ставим их в духовку на 10 минут.

Комментарий

К перчикам пикилью можно подать домашний соус из спелых помидоров и мелко нарубленные маслины.





Кальмары
в собственных
чернилах

Calamares en su tinta



Может быть, кто-то скажет, что из-за своего черного цвета эти тапас не самые привлекательные на вид; зато, на мой взгляд, они являются одними из самых вкусных и интересных.

Я часто повторяю, что вкус — одно из наименее развитых наших чувств, и на вкусовые ощущения сильно влияет зрительное восприятие. Например, в блюде есть кусок курицы. Зрение первым обнаруживает его и посылает в мозг соответствующие импульсы, мгновенно запускаются сложные процессы, задействующие вкусовую память и подготавливающие нас к восприятию вкуса курицы.



Но что, если внешний вид блюда ничего не говорит о его вкусе? По-моему, тут и кроется самое интересное. В данном случае за черным цветом мы найдем целую гамму глубоких контрастных вкусов — моря, спелых помидоров, сладкого лука, которые будут раскрываться неожиданно, без зрительной подсказки, что обеспечит удивительный опыт вкусового восприятия.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

600 г очищенных кальмаров
300 г чищеного лука, нарезанного очень тонкими полукольцами
4 средних спелых помидора, размятых и протертых через сито
150 г зеленого болгарского перца, очень мелко нарезанного
150 г красного болгарского перца, очень мелко нарезанного
2 зубчика чеснока, очень мелко нарезанных
100 мл сухого белого вина
200 мл рыбного бульона или, если нет, воды
30 мл оливкового масла
1 лавровый лист
2 ч. л. чернил кальмара
соль, белый перец по вкусу

По желанию

щепотка жгучего красного перца





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле разогреть оливковое масло и добавить нарезанные лук, чеснок, красный и зеленый перец. Пассеровать смесь на среднем огне, пока лук не станет золотистым. Затем влить вино, положить лавровый лист и оставить на 10 минут выпариваться. Затем влить рыбный бульон (или, за неимением бульона, воду) с чернилами кальмара и варить еще 15 минут на небольшом огне. После этого снять кастрюлю с огня, вынуть лавровый лист, смесь измельчить и протереть через сито — получится черный соус.

Кальмары просушить, посолить, поперчить. На сковороде разогреть оливковое масло и поджарить кальмары, добавить жгучий перец и черный соус и готовить еще 8 минут. И все, можно наслаждаться блюдом!

Комментарий

По желанию, к этим тапас можно подать немного белого или чуть более изысканного воздушного риса (см. рецепт «Креветки и воздушный рис с грибами»). Но вообще-то эти кальмары очень хороши и сами по себе, просто с бокалом холодного белого вина.

Пататас бравас (жареный картофель в остром соусе)

Patatas bravas

Одни из самых дешевых, простых и честных закусок-тапас — это нарезанный кубиками жареный картофель, хрустящий снаружи и нежный внутри, подаваемый с соусом из помидоров и острого чили. Хотя я обычно подаю пататас бравас с альяоли и соусом из помидоров и болгарского перца.

Это блюдо может показаться слишком простым, но я считаю, что если использовать качественные продукты и готовить умело и с любовью, то получится прекрасное и самодостаточное блюдо, замечательно сочетающееся как с вином, так и с кружкой холодного пива.

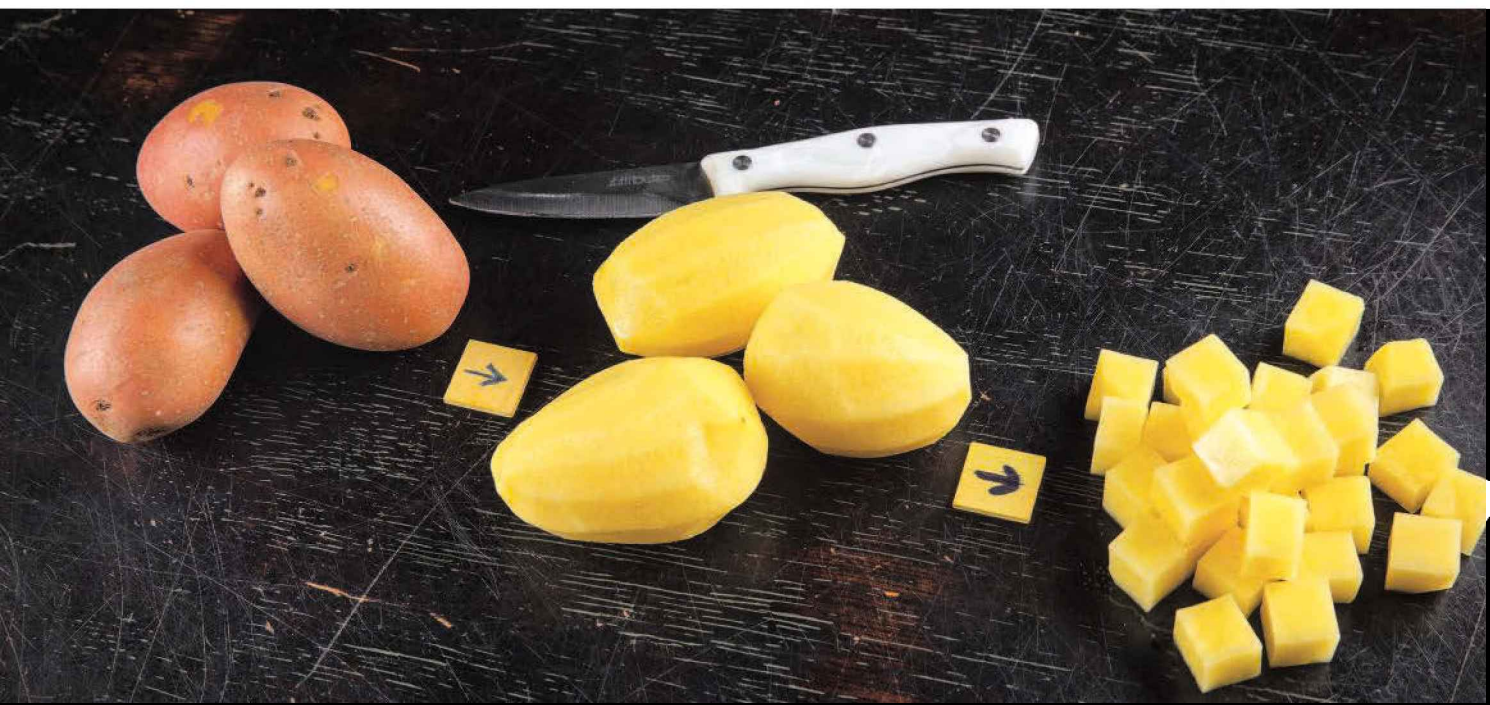
ИНГРЕДИЕНТЫ

Для картофеля

0,5 кг картофеля для жарки, очищенного и нарезанного кубиками со стороной 2,5 см
250 мл оливкового масла для жарки
соль, перец по вкусу

Для острого соуса

0,5 кг помидоров черри или обычных спелых помидоров
1 болгарский перец, мелко нарезанный
¼ средней луковицы, мелко нарезанная
1 лавровый лист
1 коф. л. сладкого молотого перца
1 щепотка жгучего кайенского перца
1 ч. л. лимонного сока
соль, перец по вкусу





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель. Разогреть оливковое масло до 130 °C и фритюровать в нем картофель до мягкости. Снять с огня, вынуть картофель, дать стечь маслу и отложить, пока готовится соус. Непосредственно перед подачей разогреть масло до 190 °C и жарить в нем картофель 3 минуты до золотистой корочки. Вынуть, дать стечь маслу, посолить и поперчить. Подавать вместе с соусом немедленно.

Соус. Разогреть в сковороде 1 столовую ложку оливкового масла и пассеровать на медленном огне лук и болгарский перец в течение 5 минут. Добавить измельченные в блендере помидоры, сладкий и жгучий перец, лавровый лист, и готовить еще 10 минут на среднем огне. Вынуть лавровый лист, измельчить смесь в блендере, добавить лимонный сок.

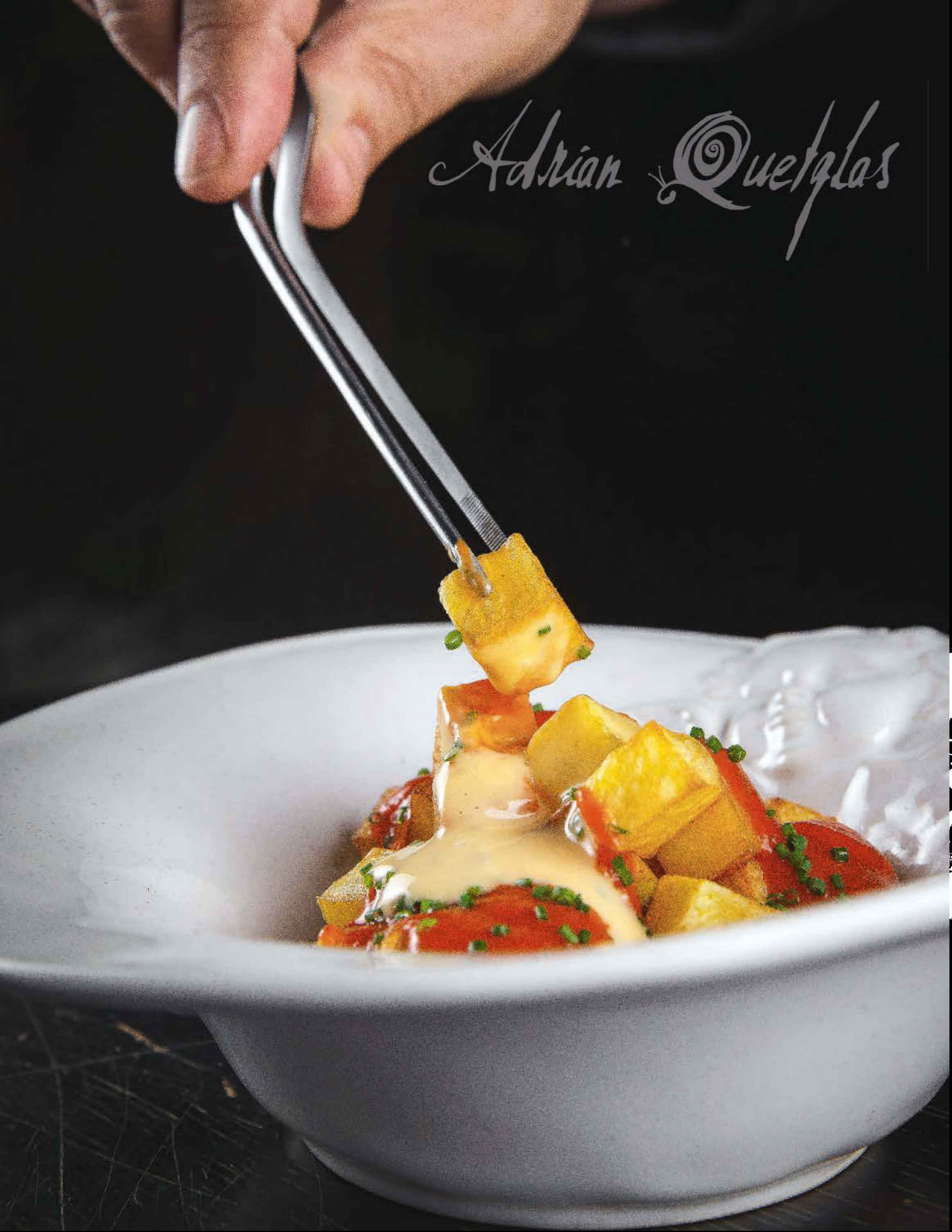


Комментарий

Я предлагаю использовать помидоры черри, поскольку они обладают приятным сладким вкусом. Купить их сейчас легко и довольно недорого, в то время как найти вкусные и спелые обычные помидоры бывает непросто, особенно вне сезона.

Также к пататас бравас я подаю альяоли (см. рецепт «Маринованный лосось и картофель в шафранном альяоли с апельсиновым маслом») и немного рубленой зелени — петрушки с зеленым луком, чтобы придать блюду свежесть.

Adrian Quetglas





Язык с каперсами

Lengua con alcacharras

Эти тапас родом с моей любимой Майорки, но я постарался придать им большую свежесть и представляю их в обновленном варианте. Говяжий язык — один из любимых продуктов моей матери; я до сих пор помню ее вителло тоннато¹ из языка... Это было так вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

300 г отварного говяжьего языка
2 средних спелых помидора
6 черных маслин без косточки,
порезанных на 4 части
20 г поджаренного очищенного миндаля
20 г каперсов
2 зубчика чеснока

небольшой пучок петрушки, мелко
порубленной
2 стебля зеленого лука
3 ст. л. оливкового масла Extra virgin
1 ч. л. сахара
несколько лавровых листиков
соль, перец по вкусу

¹Итальянское блюдо из замаринованной в белом вине со специями телятины со специальным соусом. (Прим. пер.)



Комментарий

Я рекомендую подавать эту закуску на тонких ломтиках поджаренного хлеба, который будет приятно контрастировать с другими элементами блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварить язык в подсоленной воде с лавровым листом и черным перцем на огне чуть сильнее среднего (1 час). Чтобы удостовериться, что язык стал мягким, проткнуть его ножом. Снять кастрюлю с огня и дать остыть содержимому. Затем очистить язык и нарезать как можно тоньше. Отложить.

Сделать конкассе из помидоров. Для этого подержать их 10 секунд в кипятке, а затем охладить ледяной водой. После этого снять кожицу, разрезать помидоры на 4 части, вынуть семечки, а мякоть нарезать мелкими кубиками.

На сковороде разогреть оливковое масло, поджарить зубчик чеснока и каперсы (2 минуты), затем добавить конкассе из помидоров, оливки и сахар. Снять с огня. Добавить петрушку и миндаль.

На тарелку выложить ломтики языка, а на них — соус с каперсами. Украсить блюдо перьями зеленого лука.





Почки в хересном соусе

Riñones al jerez

Мне очень нравятся эти классические закуски-тапас, потому что я вообще люблю потроха. А почки в хересном соусе вызывают у меня множество воспоминаний, так как они всегда были в меню моих любимых баров. Существует множество способов приготовления почек; я предлагаю вам очень простой и действительно быстрый рецепт.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

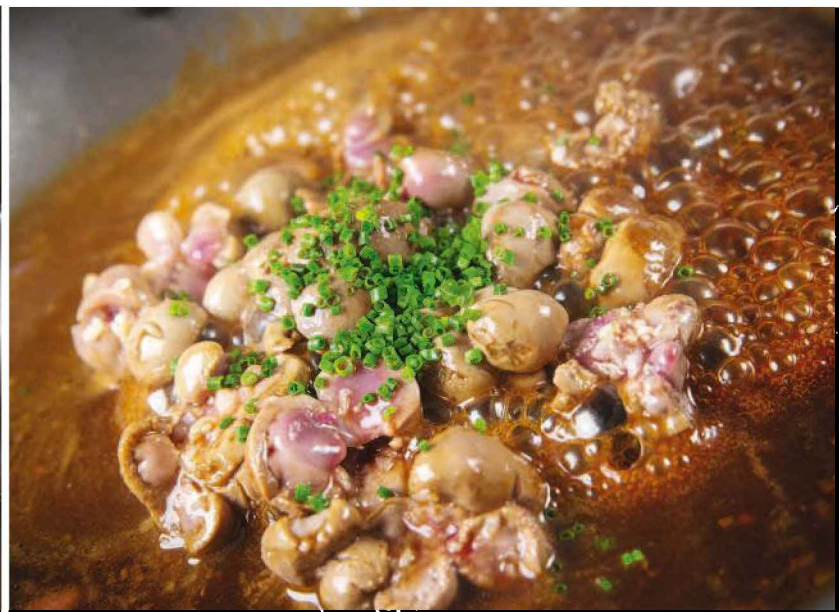
0,5 кг свежих говяжьих почек
100 г репчатого лука, мелко нарезанного
1 зубчик чеснока, нарезанный очень тонкими пластинами
100 мл хереса
немного уксуса для мытья почек

мелко порезанная петрушка и зеленый лук
лук
80 г концентрированного говяжьего бульона или воды
1 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миску с холодной водой влить немного уксуса, положить туда почки и оставить на 10 минут, затем тщательно промыть водой. После этого почки порезать, посолить и поперчить.

На разогретой сковороде поджарить в ложке оливкового масла чеснок, затем добавить лук и довести до золотистого цвета. Сделать сильный огонь, выложить на сковороду почки и обжарить их, следя за тем, чтобы не вытек сок. Добавить херес и бульон, упаривать на среднем огне в течение 3 минут. Под конец добавить петрушку и зеленый лук.





Комментарий

Почки можно подавать с различными гарнирами; в данном случае я рекомендую картофельное пюре — оно идеально к ним подходит. И не забудьте купить хороший хлеб, чтобы макать в соус.

В одном из ресторанов, с которым я сотрудничаю, это блюдо держится в меню уже несколько лет: оно единственное не исчезло и не изменилось за все это время. Наверное, тому есть причина!





Артишоки
со 100%-ным
хамоном иберико
де бельота «Cinco
jotas»

*Alcachofas con jamón de
bellota 100% ibérico "Cinco
jotas"*



Всякий раз, когда я готовлю или ем эти закуски-тапас, я с удовольствием вспоминаю, как мы с отцом сидели перед телевизором и поглощали артишоки, как карамель, макая их в плоску с подсоленным оливковым маслом и уксусом, предварительно оборвав жесткие листики. Чем ближе к нижней части артишока, тем он вкуснее и мясистее. А когда вы доберетесь до сердцевины, вас ждет настоящий гастрономический экстаз.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 крупных артишока
250 г измельченных помидоров (можно консервированных)
20 г зеленого лука, мелко нарезанного
1 луковица-шалот, мелко нарезанная
1 коф. л. сахара
50 мл белого сухого вина
100 г стручков молодого зеленого горошка

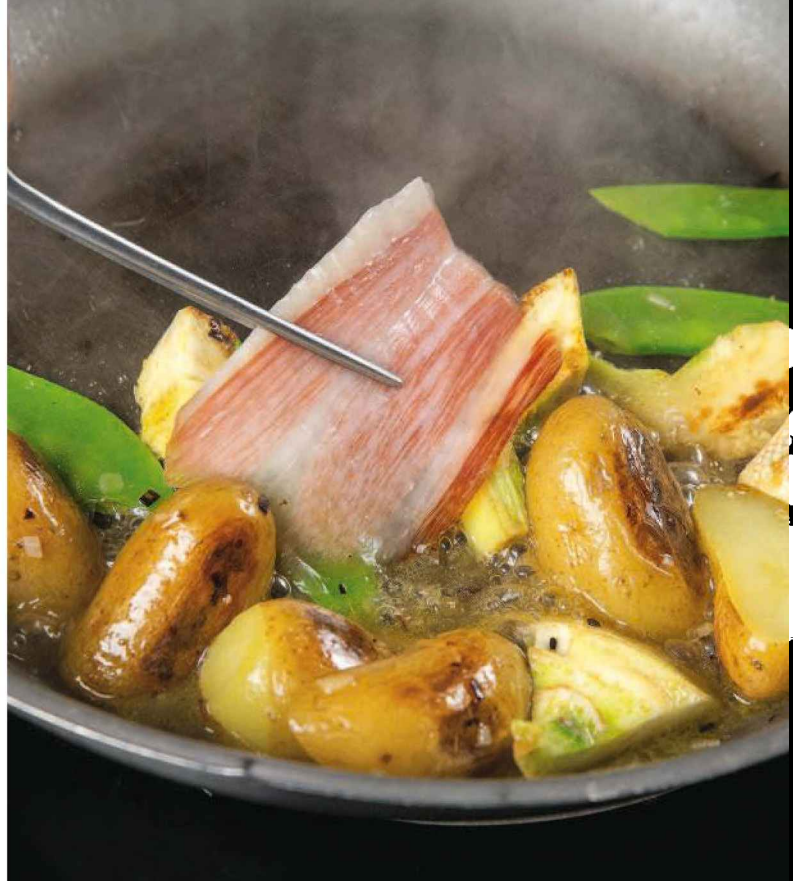
100 г 100%-ного хамона иберико де бельота «Cinco jotas»
250 г молодого картофеля, отваренного в мундире
3 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу
несколько капель лимонного сока, чтобы артишоки не потемнели, пока мы готовим к ним соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистить артишоки от жестких листьев, вычистить середину, а сердцевину разрезать на 4 части и пока отложить. Чтобы артишоки не потемнели на воздухе, положите их в миску с холодной водой и несколькими каплями лимонного сока.

Пассеровать на сковороде в одной ложке оливкового масла помидоры с сахаром, посолить и поперчить.

На другой сковороде разогреть оставшееся оливковое масло и обжарить артишоки до золотистого цвета. Затем сюда же влить белое вино и готовить 3 минуты.



Посолить и поперчить. Добавить картофель, хамон и зеленый лук. Перемешать и снять с огня.

Вскипятить в кастрюле воду, подсолить. Опустить в нее молодой зеленый горох в стручках на 2 минуты. Достать и сразу охладить в ледяной воде.

При подаче выложить сначала соус из помидоров, затем артишоки с картофелем и хамоном иберико де бельота «Cinco jotas» и наконец горошек.

Комментарий

В этом рецепте кого-то может испугать чистка артишоков. У меня даже есть знакомые, которые покупают консервированные артишоки, лишь бы не чистить их самим. Но я призываю вас не лениться: увидите, результат того стоит.

Если съесть сырой артишок, то язык станет черным, а если потом залить его водой, она покажется сладкой. Это связано с тем, что в листьях артишока содержатся цинарин и некоторые соли хлорогеновой кислоты. Цинарин придает артишокам характерный горьковатый вкус, а кроме того, он временно блокирует восприятие сладкого вкусовыми рецепторами. Когда вода или другая жидкость смывает его с языка, чувствительность к сладкому восстанавливается. Из-за этого нам и кажется, что мы едим или пьем что-то сладкое, хотя на самом деле это не так. Нужно помнить об этом, когда используешь в блюде сырые артишоки.





Падронские перчики
и па-амб-оли
со 100%-ным
хамоном иберико
де бельота «Cinco
jotas»

*Pimientos de Padrón con pa
amb oli y jamón de bellota
100% ibérico "Cinco Jotas"*



На самом деле это две закуски-тапас. Но в нашем доме их было принято подавать вместе, хотя они и происходят из разных регионов Испании; поэтому я тоже объединил их в одном рецепте. Что может быть лучше, чем перехватить перед едой пару падронских перчиков и ломтик хрустящего хлеба с оливковым маслом и хамоном!

Падрон — это название небольшого городка в испанском регионе Галисия, куда в XVI в. монахи-францисканцы привезли из Америки маленькие перчики ярко-зеленого цвета, которые отлично прижились на новом месте и стали называться падронскими.



Они идеально подходят для тапас, а также в качестве гарнира к мясу или рыбе. Кроме того, у них есть одна интересная особенность: время от времени среди настоящих падронских перчиков попадает один-другой жгучий. Тем интереснее есть их в компании! Я бы сказал, это похоже на русскую рулетку, но без серьезных последствий.

«Па-амб-оли» дословно переводится с каталанского языка как «хлеб с оливковым маслом», и это традиционное для Майорки блюдо: ломоть деревенского хлеба, натертый помидором, политый оливковым маслом и посоленный. Впрочем, оно известно и в других регионах Испании, только под другими названиями. Это настолько идеальное сочетание, что его невозможно улучшить, ну разве что добавив кусочек 100%-ного хамона иберико де бельота «Cinco jotas»!





Хамон (сыровяленый свиной окорок) можно назвать символом испанской гастрономии. Но среди всех разновидностей хамона выделяется своими великолепными характеристиками стопроцентный хамон иберико де бельота. Слово «иберико» переводится с испанского языка как «иберийский» и в названии хамона в сочетании с характеристикой «стопроцентно чистый» означает, что он изготовлен из мяса свиней стопроцентно чистой иберийской породы, выращенных на свободном выпасе на лесистых пастбищах Иберийского полуострова. Слово «бельота» («желудь») означает, что свиньи откармливались желудями. Хамон иберико де бельота — жемчужина испанской гастрономии, не нуждающаяся ни в каких дополнениях, и лучший способ его дегустации — даже без столовых приборов. В то же время в качестве ингредиента тапас он привносит в блюдо мягкость и густоту текстуры и сложный набор своих вкусов и ароматов. Почему нам так нравится 100%-ный хамон иберико де бельота «Cinco jotas»? Я настоящий поклонник хамона, и у меня была возможность продегустировать большое количество высококачественных хамонов. Но попробовав 100%-ный хамон иберико де бельота «Cinco jotas», я пришел в настоящий восторг!

ИНГРЕДИЕНТЫ

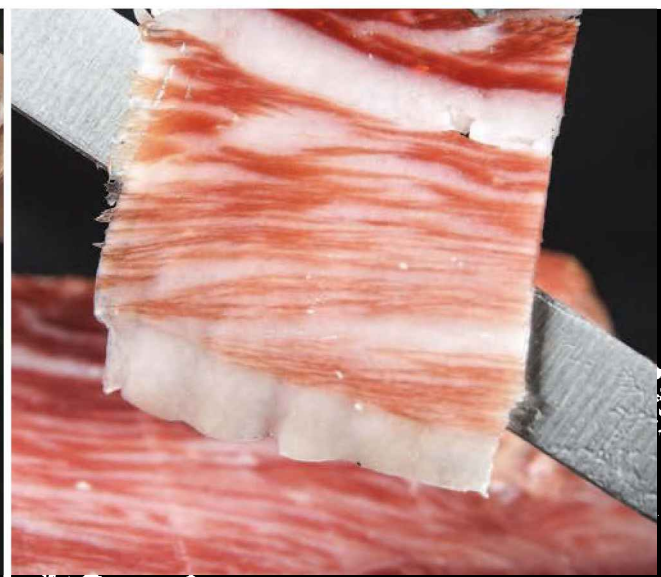
(4 порции)

Для падронских перчиков

400 г падронских перчиков
1 ст. л. кристаллической морской соли («флор-де-саль») или обычной крупной соли
1 ст. л. оливкового масла

Для па-амб-оли с хамоном

4 ломтя деревенского хлеба
2 спелых помидора
2 ч. л. кристаллической морской соли («флор-де-саль») или, если нет, обычной мелкой соли
оливковое масло
100 г 100%-ного хамона иберико де бельота «Cinco jotas»





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Падронские перчики. На сковороде разогреть оливковое масло и на медленном огне, помешивая, в течение нескольких минут поджарить перчики до мягкости, следя за тем, чтобы они не пригорели. Снять с огня и посолить.

Па-амб-оли с хамоном. Поджарить хлеб; если есть возможность, лучше на живом огне. Помидоры разрезать на две половинки и натереть ими хлеб, затем полить оливковым маслом, посолить и положить на каждый кусок хлеба ломтик 100%-ного хамона иберико де бельота «Cinco jotas».

Комментарий

Стоит мне только подумать об этих тапас, как на память приходят счастливые картины семейных и дружеских посиделок, когда на столе стоят поджаренные падронские перчики, натертый помидором хлеб с хамоном и бутылка хорошего вина.





Едим ТАПАС
руками

*Tapas para comer
con la mano*



Тартар из лосося
на чипсе
из водорослей
с майонезом
с васаби

*Crujiente de algas con salmon
y mayonesa de wasabi*



Эти тапас нужно есть руками. Маленький деликатес собрал в себе удивительную гамму контрастных текстур и свежих вкусов. Самое трудоемкое в этом рецепте — чипс из водорослей, но результат стоит усилий. Тартар из лосося составляет чипсу с выраженным морским вкусом идеальную пару, а майонез с васаби придает закуске остроту, подчеркивающую вкус основных ингредиентов.

Рецепт допускает и другие комбинации, но я призываю вас для начала приготовить вариант, который я предлагаю ниже.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для чипса из водорослей

50 г тапиоки
10 г сухих водорослей нори
350 мл рыбного бульона
1 л подсолнечного масла для жарки
Также понадобятся 2 листа пергамента

Для тартара из лосося

120 г филе лосося, порезанного
на небольшие кубики
10 г мелко нарезанного лука-шалота
7 г очень мелко нарезанных каперсов
½ зубчика чеснока, мелко нарезанная
8 г мелко нарезанного шнитт-лука
(сибулета)
8 г мелко нарезанной кинзы
3 г мелко нарезанного острого перца
чили

1 ст. л. оливкового масла
1 коф. л. сока лайма
соль, перец по вкусу

Для майонеза с васаби

30 г майонеза
7 г васаби

Для «цитрусовых слез»

1 лимон
1 апельсин
1 лайм
1 помело

Для украшения (по желанию)

цветочные лепестки или несколько
листочков кресс-салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чипс из водорослей. В кастрюлю влить рыбный бульон, всыпать тапиоку и разломанные на кусочки водоросли нори. Довести до кипения и варить 20 минут на медленном огне. Измельчить ручным блендером. Протереть через сито. Два листа пергамента смазать подсолнечным маслом. На один лист выложить массу, накрыть вторым листом и аккуратно разровнять скалкой так, чтобы масса равномерно распределилась между ними.

Оставить в сухом месте на 24 часа. Затем снять пергамент и разломить получившийся чипс на 6 частей.





В небольшой кастрюле нагреть масло до 190 °С. По очереди опускать в него куски чипса и вынимать их, как только они вздуются. Делать это нужно аккуратно и быстро, чтобы чипсы не сгорели. Избыток масла обсушить бумажными полотенцами. Когда чипсы остынут, нужно наломать их на кусочки размером около 5 см в диаметре. Отложить.

«Цитрусовые слезы». Разобрать фрукты на дольки, удалив перегородки. Заморозить на 12 часов. Замороженные кусочки цитрусовых разбить в ступке на естественные сегменты. Убрать в морозильник.

Тартар из атлантической форели. Положить в миску все ингредиенты, хорошо перемешать. Посолить, поперчить.

Майонез с васаби. Перемешать обычный майонез с васаби.

ПОДАЧА

На чипс из водорослей положить ложку тартара. Сверху — кофейную ложку майонеза с васаби, а на него — «цитрусовые слезы».

Можно украсить цветочными лепестками или листиками кресс-салата.

Комментарий

Если при жарке чипсов из водорослей они не вздуваются, это значит, что масло недостаточно разогрето.

При желании вы можете отказаться от покупного майонеза и приготовить полностью домашний соус с васаби. Воспользуйтесь для этого рекомендациями по приготовлению соуса альоли в рецепте «Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом» и добавьте в него васаби.





Золотое яйцо,
фаршированное
сыром и виноградом

*El huevo de oro relleno de
queso y uvas*



Восхитительные, эффектные закуски — тапас! Однажды нам пришлось подготовить сопровождающий дегустацию вина банкет, соблюдая особые условия. Требовалось, чтобы блюда подавались без посуды и их было удобно есть стоя. Тогда и родилась идея тапас, рецепт которых приводится ниже. Они просто созданы для фуршетов!





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 яйца

Также понадобится пищевой золотой порошок и кисточка для его нанесения

Для начинки

8 белых виноградин без косточек, разрезанных на 4 части каждая

8 черных виноградин без косточек, разрезанных на 4 части каждая

Для сырного крема

100 мл куриного бульона

100 мл сливок

75 г сыра типа эмменталь

50 г сыра типа пекорино

Для желе

50 мл бальзамического уксуса

100 мл воды

50 г сахара

4 г агар-агара

Для хлебных крошек

бородинский хлеб

1 зубчик чеснока

подсолнечное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хлебные крошки с чесноком. Заморозить бородинский хлеб на 24 часа, после чего нарезать его как можно тоньше. Зубчик чеснока мелко нарезать и смешать с подсолнечным маслом. Смазать этой смесью хлеб. Положить на противень и поставить сушиться в духовку при температуре 70 °C на 20 минут. Остудить, потолочь и отложить.

Яичные скорлупки для подачи. Срезать верхнюю часть скорлупки на каждом яйце. Для этого существует специальное приспособление, но его непросто достать в Москве. Поэтому мы аккуратно срежем верхушки скорлупок яиц маникюрными ножницами. Содержимое яйца нам не понадобится (можете потом сделать из него яичницу). А скорлупки нужно тщательно промыть внутри, стерилизовать в кипящей воде и хорошо высушить. После этого — покрасить скорлупки золотым порошком и отложить.

Начинка. Оба сорта сыра натереть на терке.

Смешать в кастрюле куриный бульон и сливки и поставить на огонь. Когда смесь начнет закипать, убавить огонь, добавить сыр и варить на медленном огне 10–15 минут, постоянно помешивая. Снять с огня, посолить, поперчить и взбить ручным блендером. Остудить.



Желе. Не подогревая, смешать агар-агар (продается в порошке), бальзамический уксус, воду и сахар. Затем довести смесь до кипения, снять с огня и процедить. Остудить при комнатной температуре. Нарезать на мелкие кубики и поставить в холодильник.

ПОДАЧА

На дно яичной скорлупки положить кусочки виноградин, сверху — сырный крем, а на него — кубики желе из бальзамического уксуса. Обсыпать по краям хлебными крошками.

Комментарий

При желании эти тапас можно подавать не в яичной скорлупе, а, например, в рюмках.

Сорт сыра можно изменить в зависимости от вина, которое вы планируете поставить на стол. Виноград хорошо сочетается с любым сортом вина, а желе из бальзамического уксуса придает блюду уместную в любом случае кислинку.





Пинчо «Джилда» и его русская версия

Pincho Gilda y su versión rusa

Для начала объясню, что такое пинчо и почему оно в данном случае называется «Джилда».

Пинчо — это небольшая закуска, которая обычно подается наколотой шпажкой или зубочисткой на ломоть хлеба, отсюда и ее название



(«pinchar» значит по-испански «пронзать»). Пинчо ассоциируются с гастрономическими традициями Страны басков. Если вы бывали там, то помните барные стойки, буквально забаррикадированные пинчо, из которых посетители выбирают приглянувшиеся, а потом расплачиваются, предъявляя официанту палочки от съеденных закусок. В Стране басков не принято надолго задерживаться в одном баре: компании друзей совершают целый тур по заведениям, пробуя разные пинчо. В конце такой прогулки обычно становится ясно, что необходимость в обеде или ужине отпала. Запивают пинчо небольшим бокалом вина («чикито») или пива («сурито»).





«Джилда» — это одно из самых популярных баскских пинчо. Оно появилось в пятидесятые годы — после выхода на экран фильма «Джилда» с Ритой Хейворт в главной роли. Вкус этого пинчо пикантный и непредсказуемый, как и героиня Риты Хейворт. Его ингредиенты — оливка, анчоус и острый зеленый перец. Удивительно, насколько вкусным оказалось это простое сочетание и какую снискало популярность не только в Испании, но и за ее пределами. Пинчо «Джилда» можно найти в барах Нью-Йорка, Лондона, Парижа и Москвы.

Здесь мы предлагаем, кроме классического рецепта, его русскую версию. И мне кажется, что наш результат слияния баскской и русской гастрономических традиций ничуть не хуже оригинала! Кроме того, обе версии пинчо отлично сочетаются между собой, и их можно подавать вместе.



Традиционный рецепт

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 крупные зеленые оливки без косточки
4 крупные черные оливки без косточки
8 консервированных филе анчоуса
в оливковом масле
4 маленьких маринованных острых
зеленых перца
4 шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наколоть на шпажку сначала зеленую оливку, потом филе анчоуса, потом черную оливку, еще одно филе анчоуса и наконец острый перчик.





Русская версия рецепта

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 филе маринованной сельди,
порезанное на 8 прямоугольных кусочков
4 малосольных помидора черри
4 маринованных огурчика (корнишона)
4 прямоугольных кусочка бородинского
хлеба
4 шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наколоть на шпажку сначала кор-
нишон, потом кусочек сельди, ломтик
хлеба, еще один кусочек сельди и на-
конец малосольный помидор черри.



Комментарий

Важно использовать высококачественные анчоусы, лучше испанские — по раз-
меру и степени засола они отлично сочетаются с острым перцем и оливкой.

Что касается русской версии пинчо, для нее лучше самим мариновать корнишо-
ны и засаливать помидоры черри. Я не предлагаю здесь рецептов, потому что
знаю: в России у каждого есть свой проверенный способ засолки и маринования!





«Чупа-чупс»
из куриного паштета
со свеклой

*Chupa-chups de paté de ave
con remolacha*

Для начала я хотел бы рассказать, как возник этот рецепт. Разные тапас можно есть по-разному — вилкой или руками, с тарелки, из рюмки или вовсе без посуды. И вот как-то раз мне захотелось придумать



тапас, которые было бы удобно есть без посуды и приборов. Одним из источников вдохновения стали леденцы на палочке «Чупа-чупс». Говорят, что испанец, придумавший эти конфеты, однажды обратил внимание, что дети любят доставать леденцы изо рта, чтобы полюбаваться ими. В нашем случае важнее было облегчить подачу блюда, избежать сложной сервировки, а также дать гостю возможность одновременно ощутить все оттенки вкуса и разнообразие текстур этого блюда и, конечно, удивить сходством с популярным леденцом.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для паштета

0,5 кг безкостных куриных бедер,
некрупно нарезанных
250 г куриной печени
150 г мелко нарезанной моркови
100 г мелко нарезанного лука
2 мелко нарезанных зубчика чеснока
100 мл сливок
1 яйцо
1 ст. л. оливкового масла или
10 г сливочного масла
соль, перец по вкусу

Для свекольного желе

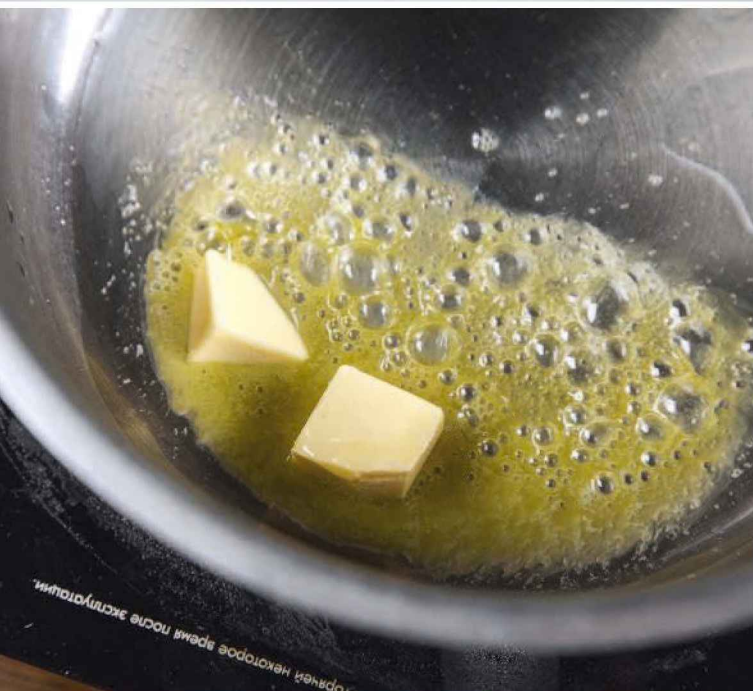
350 г свекольного сока
1 ч. л. винного уксуса
1 ч. л. сахара
1,5 г агар-агара (в порошке)

По желанию

хлебные крошки с паприкой
Также вам понадобятся деревянные
шпательки длиной 15 см

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Паштет. В кастрюле разогреть масло. Поджарить в нем на среднем огне куриные бедра, куриную печень, морковь, лук и чеснок (15 минут).





Снять с огня и остудить до 70 °С. Добавить сливки, яйцо, соль, перец. Измельчить в блендере. Охладить в холодильнике. Затем скатать из паштета небольшие шарики и наколоть их на деревянные шпажки. Аккуратно выложить и убрать в морозильную камеру на 5 часов.

Свекольное желе. Смешать все ингредиенты, довести до кипения. Посолить, поперчить. Затем убавить огонь и в продолжение финального этапа приготовления блюда поддерживать температуру смеси 70 °С.

Финальный этап. Достать шарики паштета на палочках из морозильной камеры. Очень важно, чтобы они были ледяными! Обмакивать их в свекольное желе и оставить застывать при комнатной температуре.

ПОДАЧА

Можно укрепить деревянные шпажки с паштетом на деревянной подставке с дырочками или воткнуть их в половинки сырой свеклы.

Комментарий

Если вы хотите добавить в блюдо контрастные текстуры, можно аккуратно смазать верхушки шариков паштета оливковым маслом и обсыпать хлебными крошками со сладкой паприкой (соотношение хлебных крошек и паприки 5:1).





Мини-гамбургер
с вырезкой
и домашним
трюфельным
майонезом

*Mini burger de solomillo
vacuno con mayonesa de
trufa*



Дети любят все маленькое, поэтому мини-гамбургер им понравится! На самом деле однажды мы задумались, как подать бифштекс так, чтобы его было удобно есть одной рукой. И когда оказалось, что в результате экспериментов появился крохотный гамбургер, даже взрослые рассмеялись от души. Поверьте, одним своим видом он способен поднять настроение, а это, мне кажется, очень важно.

Что еще особенного в нашем гамбургере, кроме размера? Великолепное качество хлеба и мяса. Я советую использовать для этого гамбургера небольшие сдобные булочки-бриоши домашнего приготовления.



ИНГРЕДИЕНТЫ (20 мини-гамбургеров)

Для теста

65 г сливочного масла

150 г муки

2 г соли

12 г сахара

1 яйцо

15 мл теплой воды

5 г сухих дрожжей

Отдельно: взбитый яичный желток для
смазывания бриошей и кунжут для обсыпки

Для бифштекса

180 г говяжьей вырезки превосходного
качества

30 г мелко нарезанного зеленого лука

1 яичный желток

1 мелко нарезанный зубчик чеснока

1 ст. л. оливкового масла

соль и черный перец по вкусу

Для майонеза с трюфелем

3 яичных желтка

60 мл подсолнечного масла

40 мл трюфельного масла

5 г пасты из черного трюфеля

соль, перец по вкусу

Для подачи

помидоры черри

листья руколы





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто. Все ингредиенты для теста, кроме воды, дрожжей и щепотки сахара, смешать в миске.

В отдельной посуде смешать воду, дрожжи и щепотку сахара, отставить приблизительно на 5 минут, затем добавить к остальным ингредиентам.

Энергично замесить тесто. Оно должно быть однородным и эластичным.

Поставить тесто подходить при комнатной температуре (1 час). Когда тесто поднимется, скатать из него шарики массой 12 г (по размеру они похожи на мячики для настольного тенниса).

Поставить их в предварительно разогретую до 140 °С духовку и печь в течение 10 минут. По истечении этого времени достать бриоши, смазать их яичным желтком, посыпать кунжутом и допечь в духовке еще 4 минуты.

Бифштексы. Мясо мелко порубить ножом, это важно! Постарайтесь, чтобы фарш получился однородный.

Добавить к мясу остальные ингредиенты, перемешать фарш. Слепить плоские бифштексы массой 10 г каждый.

Быстрее всего приготовить их на гриле BORK, потому что бифштексы обжариваются сразу с двух сторон. Достаточно разогреть гриль до 190 °С, и за 1,5 минуты все будет готово.



Если использовать обычную сковороду, необходимо разогреть ее с небольшим количеством оливкового масла и обжарить бифштексы не более трех минут с каждой стороны.

Майонез с трюфелем. В блендере взбить яичные желтки, понемногу добавляя сначала подсолнечное масло, а затем трюфельное. Когда масса станет однородной, добавить пасту из черного трюфеля, соль и перец. Снова перемешать до однородности.

ПОДАЧА

Разрезать булочки поперек на две части. Нижнюю смазать майонезом, положить на нее бифштекс, сверху — кружочек помидора черри и листик руколы. Накрыть верхней частью булочки.

Комментарий

Булочки можно испечь заранее и заморозить.

Не пережарьте мясо! Оно в этом рецепте нежирное, и его легко пережарить и таким образом испортить.





Хлебный тост со специями, утиным хамоном и голубым сыром

*Tosta de pan de especias con
jamón de pato y queso azul*

Испанские пинчо и монтадито, как и знаменитая итальянская брускетта, в принципе, представляют собой бутерброд — кусок хлеба и что-нибудь сверху. Мы решили придумать несколько более изысканные и эффектные тапас на основе хлеба, с ярко выраженным вкусом и интересными текстурами.

За основу мы взяли домашнего приготовления галету со специями, во вкусе которой сочетаются соленое и сладкое. Это дает большой простор при выборе дополнительных ингредиентов. Например, на базе этой галеты появилась целая серия горячих тапас с сыром, которые мы называли пицца-пинчо. Кстати, все варианты этих тапас удобно есть руками.

ИНГРЕДИЕНТЫ (10 порций)

Для теста

250 г муки

100 мл воды

5 г сахара

3 г соли

1 г порошка корицы

1 г порошка аниса

Для тоста

100 г утиного хамона (вяленой утиной грудки)

100 г ассорти свежих грибов

50 г голубого сыра (например, рокфора, вальдеона, горгонзолы)

подсолнечное масло для жарки грибов

30 г сушеных помидоров, нарезанных небольшими кусочками

30 мл соуса из маракуйи (чтобы его приготовить, вам понадобится 100 мл пюре из маракуйи и 20 г сахара)

5 г кресс-салата

По желанию

лепестки цветов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто. Смешать все ингредиенты. Выложить тесто как можно более тонким слоем на силиконовый лист-противень при помощи прямоугольной формочки в виде рамки размером 5 на 2 сантиметра, а затем поставить в духовку на 4 минуты при температуре 180 °C.

Тост. Очень тонко нарезать утиный хамон.

Голубой сыр нарезать небольшими кусочками.



Adrian Quetglas



Грибы обжарить на очень горячей сковороде в подсолнечном масле, посолить и поперчить. Остудить и мелко нарезать.

Для соуса из маракуйи упарить 100 мл пюре из маракуйи с 20 г сахара до 30 г. Не забывайте помешивать!

ПОДАЧА

На тост положить ломтик хамона, кусочек сыра, грибы. Сбрызнуть соусом из маракуйи. Украсить листиками кресс-салата и, по желанию, лепестками цветов.

Комментарий

Эти тапас следует подавать немедленно после приготовления, иначе они потеряют хрусткость.



Овощной майоркинский пирог с анчоусами

*Coca mallorquina de
verduras y anchoas*

Овощной майоркинский пирог — ближайший родственник итальянской пиццы. Как на Майорке, так и в Каталонии существует множество разновидностей сладких и несладких открытых пирогов, но здесь я предлагаю вам рецепт, который вызывает у меня больше всего детских воспоминаний.

В нашей семье все любят пиццу, и мой сын Николас готовит ее едва ли не лучше меня, но надо признать, что овощной майоркинский пирог — более легкий для пищеварения. К тому же вариант без анчоусов можно отнести к полностью вегетарианским блюдам.

Я надеюсь, вы уже согласны, что этот пирог вкусный и полезный, и вам не терпится замесить тесто, пока ваши родственники, друзья или соседи займутся овощами.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для теста

225 г муки

100 мл оливкового масла

100 мл теплой воды

4 г дрожжей

3 г соли

щепотка сахара





Для томатного соуса

2 крупных спелых помидора
1 красный болгарский перец
½ луковицы
1 зубчик чеснока
1 лавровый лист
щепотка сахара
соль, перец по вкусу
1 ст. л. оливкового масла

Для начинки

150 г кабачка, порезанного тонкими кружочками
50 г красного лука, порезанного полукольцами

30 г зеленого лука, крупно порезанного
150 г помидоров, нарезанных тонкими кружками
75 г красного болгарского перца, тонко нарезанного вдоль
75 г зеленого болгарского перца, тонко нарезанного вдоль
20 г шпината
10 г поджаренных кедровых орешков
10 г изюма
15 г крупно нарезанной петрушки
10 г крупно нарезанного базилика
6 ломтиков филе анчоуса
3 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто. В миску налить теплую воду, всыпать дрожжи и сахар, размешать.

В другой миске смешать муку с солью. Влить оливковое масло и воду с дрожжами.

Несколько минут вымешивать тесто миксером, до однородности. Поставить тесто подходить на 30 минут при комнатной температуре.

Затем раскатать тесто и запекать на противне в разогретой до 180 °С духовке в течение 4 минут.

Томатный соус. Порезать все овощи и пассеровать в кастрюле в ложке оливкового масла. Посолить, поперчить, положить лавровый лист и готовить 10 минут на медленном огне. Вынуть лавровый лист и измельчить овощи в блендере BORK — достаточно 1 минуты. Если хотите, чтобы соус был идеально нежным, то избавиться от мельчайших частиц кожицы можно, протерев готовый соус через сито.





ЗАВЕРШЕНИЕ И ПОДАЧА

Подготовленное, как описано выше, тесто смазать томатным соусом, выложить на него овощи, а сверху — зелень, изюм и анчоусы. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить. Выпекать в духовке 10 минут при температуре 180 °С.

Достать, немного остудить и нарезать на квадраты со стороной 4 см.



Комментарий

Рецепт и способ приготовления теста практически во всех рецептах неизменен, а вот что касается начинки — существует множество вариантов в зависимости от сезона и предпочтений кулинара. Например, этот пирог очень хорош со щавелем или грибами.





Фаршированные оливки

Alceitunas rellenas

Эти простые, но очень вкусные тапас — классика любого испанского бара. Да и как может быть иначе в стране, которая является мировым лидером по производству оливок?

Мы выбрали для этих тапас оливки сорта «Гордаль» — это очень крупные столовые оливки с ярким вкусом (само их название происходит от испанского слова «gordo» — «толстый»).

Для начинки я предлагаю классический вариант, но вы всегда можете придумать что-то свое! Кроме того, вы можете сделать оливки вкуснее, предварительно замариновав их в оливковом масле со специями, которые вам нравятся.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для оливок, начиненных анчоусом и каперсами

4 гигантские зеленые оливки без косточки

4 филе анчоуса

4 крупных каперса

Для оливок, начиненных печеными перцами

4 гигантские черные оливки без косточки

1 красный болгарский перец

1 желтый болгарский перец

30 мл оливкового масла

1 зубчик чеснока, мелко порубленный
соль, перец по вкусу

Для оливок, начиненных сушеными помидорами и маринованным огурцом

4 гигантские зеленые оливки без косточки

2 сушеных помидора, замоченных в оливковом масле

2 маленьких маринованных огурчика

Для оливок, начиненных сельдереем и голубым сыром

4 гигантские черные оливки без косточки

15 г голубого сыра вальдеон

1 стебель сельдерея

Для оливок, начиненных жареным миндалем с паприкой

4 гигантские зеленые оливки без косточки

8 миндальных орехов, очищенных от шкурки

10 г сладкой паприки

1 ст. л. оливкового масла

Для подачи

крупная соль





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Оливки, начиненные анчоусом и каперсами. Завернуть каждый каперс в филе анчоуса и начинить оливки.

Оливки, начиненные печеными перцами. Перцы слегка смазать оливковым маслом, посолить, поперчить и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45 минут. После этого выключить духовку, а перцы оставить внутри еще на 15 минут. Затем достать их, остудить, очистить от шкурки и семян. Нарезать неширокими полосками. В миску налить 25 мл оливкового масла, добавить чеснок, положить перцы и ненадолго замариновать.

Начинить каждую оливку одной полоской красного перца и одной полоской желтого.

Оливки, начиненные сушеными помидорами и маринованным огурцом. Разрезать сушеные помидоры и маринованные огурчики пополам. Начинить каждую оливку сначала половинкой огурца, а затем половинкой помидора.

Оливки, начиненные сельдереем и голубым сыром. Нарезать стебель сельдерея тонкой соломкой длиной 3 см, а сыр — небольшими кусочками. Начинить каждую оливку кусочком сыра и тремя соломками сельдерея.

Оливки, начиненные жареным миндалем с паприкой. На сковороде разогреть оливковое масло и поджарить миндаль с паприкой. Остудить. Начинить каждую оливку орехами.

ПОДАЧА

На тарелку насыпать крупную соль, а на нее выложить фаршированные оливки.

Комментарий

Для оливок, начиненных перцами, можно использовать маринованные перцы.





Сырный рожок
с муссом
из «Докторской»
колбасы

*Cornete de queso con chorizo
"Doctor'skaya"*

Эти тапас я готовлю уже много лет, но, несмотря на это, они остаются современными и продолжают радовать и удивлять наших гостей. Каких только начинок к ним мы не придумали! А в Москве мы решили всколыхнуть вкусовую память наших новых друзей, добавив в число ингредиентов «Докторскую» колбасу. Приятно было увидеть улыбки на их лицах!





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для мусса из «Докторской» колбасы

300 г «Докторской» колбасы
150 мл сливок жирностью 38%
50 г белого хлеба
соль, перец по вкусу

Для рожка

15 г муки
15 г сливочного масла

10 г сахарной пудры
10 г пармезана или другого подобного сыра, мелко натертого
15 г яичного белка
1 г соли

Для гарнира

2 небольших помидора
100 г пармезана или другого подобного сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

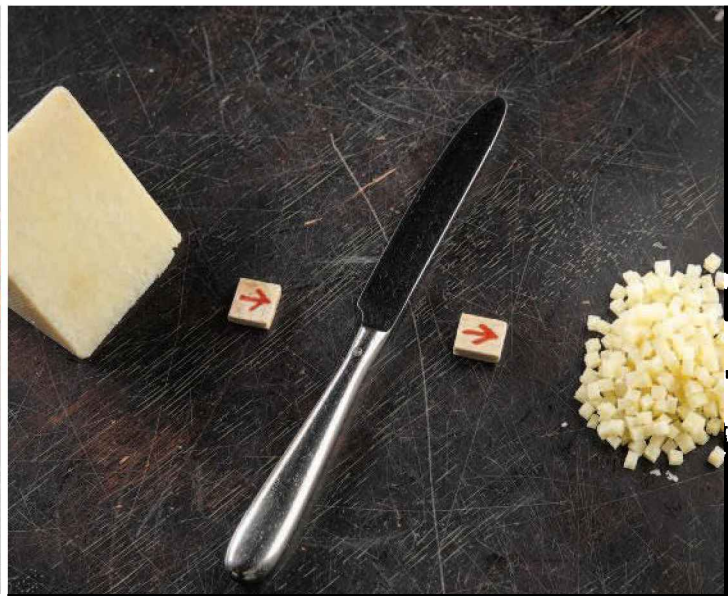
Мусс из «Докторской» колбасы. С хлеба срезать корки и замочить его в 50 г сливок.

Нарезать колбасу небольшими кусочками. Измельчить в блендере колбасу и замоченный хлеб, постепенно вливая оставшиеся сливки. Добавить соль и перец. Выложить мусс в кондитерский мешок.

Рожок. Дать сливочному маслу размягчиться при комнатной температуре. Затем добавить остальные ингредиенты и вымешивать тесто 5 минут до полной однородности.

Выкладывать тесто тонким слоем на силиконовый лист при помощи круглой формочки и выпекать на противне в предварительно разогретой до 180 °С духовке 2 минуты.

Затем при помощи металлической формы — рожка быстро свернуть кружочки теста в рожки и оставить остужаться.



ГАРНИР

Сделать конкассе из помидоров. Для этого ошпарить их кипятком, охладить ледяной водой, очистить от шкурки, разрезать на 4 части, вынуть семечки, а мякоть нарезать мелкими кубиками.

Сыр нарезать такими же мелкими кубиками, как и помидор.

ПОДАЧА

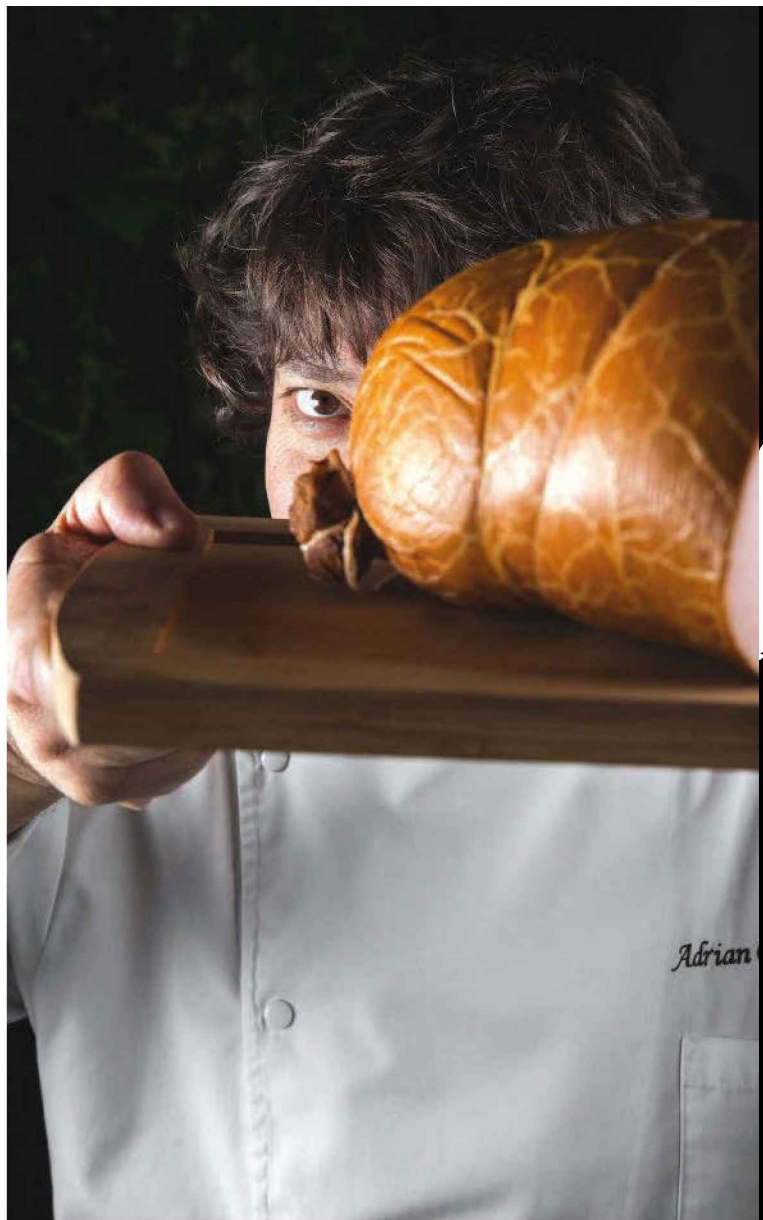
Положить в рожок 1 кофейную ложку гарнира, а сверху выложить мусс из «Докторской» колбасы.

Можно украсить рожок цветочными лепестками.

Поставить рожки в стаканы, заполненные крупной солью.

Комментарий

Рожки должны хрустеть, так что держите их в сухом месте, а начинив, подавайте немедленно. Ну или не позже чем через полчаса.





Едим ТАПАС
ложкой

Tapas de cuchara



Гаспачо
с креветками,
замаринованными
в базилике

*Gazpacho con gambas
marinadas con albahaca*



Гаспачо сейчас — одно из самых известных и распространенных в мире испанских блюд. И хотя существует множество разновидностей этого холодного летнего супа, самым известным, пожалуй, остается андалусское гаспачо. Его главные ингредиенты — свежие овощи, оливковое масло и черствый хлеб. А исторической основой гаспачо до того, как Колумб открыл Америку и в Европе появились помидоры, перцы и прочие овощи из Нового Света, был просто крошенный в воду хлеб, сдобренный оливковым маслом.



В настоящее время в Испании в любом супермаркете можно купить готовое гаспачо, и, честно говоря, это неплохо. Но все же аромат свежего огурца, помидора, перца, чеснока и лука ничем не заменишь! К тому же готовить этот яркий суп, спасение от летней жары, — настоящее удовольствие, а в результате вы сможете буквально ложкой черпать атмосферу и настроение Средиземноморья.

Мы предлагаем версию гаспачо, адаптированную для подачи в качестве тапас.

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

Для гаспачо

325 г спелых помидоров
200 г огурцов
400 г красного болгарского перца
30 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
50 г вчерашнего белого хлеба
20 г томатной пасты
5 г базилика
10 мл хересного уксуса
40 мл оливкового масла
30 мл подсолнечного масла
175 мл минеральной воды
соль, перец по вкусу





Для гарнира

5 г красного лука, нарезанного очень мелкими кубиками

5 г конкассе из помидора (для этого опустить помидор в кипяток на 10 секунд, охладить в ледяной воде, очистить, разрезать на 4 части, вынуть семечки, а мякоть нарезать мелкими кубиками)
5 г сухариков из белого хлеба

5 г красного болгарского перца, нарезанного мелкими кубиками
5 г желтого болгарского перца, нарезанного мелкими кубиками
8 средних чищенных креветок
лед, чтобы остудить креветки
несколько листиков базилика
немного оливкового масла





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Гаспачо. Все овощи вымыть. Высушить. Огурцы очистить, из перцев вынуть семечки. Нарезать овощи. Смешать все ингредиенты для гаспачо и поставить в холодильник на пару часов. После этого измельчить их в блендере и протереть через мелкое сито, чтобы гаспачо было однородным. Поставить отдыхать в холодильник.

ГАРНИР

В кастрюле довести до кипения подсоленную воду, положить в нее креветки и готовить в течение 1 минуты. Затем слить воду, а креветки охладить во льду, чтобы прервать процесс варки.

Листики базилика нарезать, положить к ним креветки и влить оливковое масло (чтобы оно покрыло креветки). Перемешать, поставить в холодильник.

ПОДАЧА

Кубики овощей для гарнира перемешать. На дно тарелки венцом выложить кубики овощей и разрезанную на 4 части креветку. Суп вливать в центр тарелки.

Комментарий

Очень важно подавать гаспачо охлажденным. Поэтому я советую заранее охладить в морозильнике кувшин, в котором вы планируете ставить гаспачо на стол.





Средиземно-морской рыбный суп

Sopa de pescado mediterránea

Когда я готовлю этот суп, всегда вспоминаю своих родителей. Как по мановению волшебной палочки, я переношусь в воскресный полдень на Майорке, напоенный ароматами моря, и вижу отца или мать, занятых приготовлением обеда. В майоркинском названии этого супа подчеркивается роль риса — дословно оно звучит как «рис в густом рыбном бульоне». Французский родственник этого супа — буйабес, но я все же предпочитаю испанский вариант как более легкий и мягкий.

Рецепт, который я вам предлагаю, адаптирован под морепродукты, которые можно найти в России. На Майорке ароматный густой бульон варят из мелководной рыбешки, но вдали от моря ее можно заменить дорадой или морским ершом. Однако не стоит использовать в этом рецепте речную или жирную рыбу, форель, лосось, иначе средиземноморский характер супа непоправимо изменится.

Я надеюсь, что со временем этот суп напитается для вас, как и для меня, теплыми личными воспоминаниями и ассоциациями.

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

Для бульона

1 дорада весом 500 г, очищенная
300 г морского ерша
1 стебель лука-порея, очищенный
и нарезанный на куски
1 морковка, очищенная и нарезанная
средними кубиками

½ луковицы фенхеля, разрезанной
на 4 части
½ репчатой луковицы
3 неочищенных зубчика чеснока
3 л воды
1 лавровый лист
соль, перец по вкусу





Adrian Quetglas



Для супа

8 мидий
4 гребешка
300 г чищенных кальмаров, нарезанных средними кольцами
8 средних креветок, очищенных
150 г филе свежей дорады, нарезанного средними кубиками
75 г круглого риса
1 зеленый болгарский перец, нарезанный мелкими кубиками
1 красный перец чили (целиком)
100 г репчатого лука, мелко нарезанного
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. паприки
1 небольшой кусочек апельсиновой кожуры
25 мл оливкового масла
50 мл бренди
щепотка шафрана

Для заправки

10 г мелко нарезанного зеленого лука
10 г мелко нарезанной петрушки
½ зубчика чеснока, мелко нарезанного
20 г рубленого очищенного и поджаренного миндаля



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бульон. Положить рыбу в кастрюлю с очень холодной водой и довести до кипения. Когда вода закипит, убавить огонь и варить на медленном огне, снимая ложкой пену, 45 минут. Затем добавить овощи, лавровый лист, соль и перец и продолжить варить на медленном огне еще 45 минут. Остудить бульон в той же кастрюле, вынуть овощи, рыбу и процедить.

Суп. Разогреть в кастрюле оливковое масло и пассеровать болгарский перец, лук и чеснок с шафраном и паприкой в течение 3 минут. Влить бренди и фламбировать (поджечь), чтобы выгорел спирт.

Влить бульон и довести смесь до кипения. Затем убавить огонь, всыпать рис и варить на медленном огне 10 минут. Добавить нарезанное филе свежей дорады и морепродукты, апельсиновую кожуру и перец чили. Варить еще 10 минут. После этого аккуратно выловить апельсиновую кожуру и перец чили. Подавать немедленно, пока рис не переварился.

Заправка. Перемешать все ингредиенты.

ПОДАЧА

Налить суп в суповую чашку и добавить 1 чайную ложку заправки.



Комментарий

Обычно я подаю к этому супу кусок поджаренного крестьянского хлеба с соусом альоли, способ приготовления которого вы найдете в рецепте «Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом».





Борщ

Borsch

Я представляю вам в виде тапас суп, который мне как повару доставляет наибольшее удовольствие. Приехав в Москву, я сразу попробовал борщ в кафе. Впечатления? Вкусный суп, но ничего особенного. А спустя какое-то время я попробовал борщ, приготовленный для персонала в ресторане «Чиполлино», где я тогда работал. Я всегда пробую еду для сотрудников, поскольку уверен, что она позволяет в полной мере проявить талант повара: если повар способен обнаружить собственный вкус и характер в самых простых блюдах, это значит, что у него есть фундамент, на котором можно расти дальше. Итак, я зачерпнул ложку бульона... Невозможно описать словами мои ощущения в тот момент! Что-то невероятное: ясный, чистый вкус каждого овоща, мяса; легкая кислинка, идеально дополняющая сладость свеклы, — словом, настоящий гастрономический праздник! Я спросил, кто сварил этот борщ. Сначала никто не хотел при-



знаваться, думая, что с супом что-то не так. Наконец су-шеф сказал, что его приготовила Светлана, повар холодного цеха. Я позвал Светлану, чтобы поблагодарить ее и похвалить ее мастерство. А еще я попросил ее научить меня варить борщ. С тех пор мы придумали немало различных версий этого замечательного блюда, но все — на основе рецепта Светланы.

Однажды наш ресторан посетил выдающийся шеф-повар Мартин Берасатеги вместе с одним из заметнейших испанских гастрономических критиков — Рафаэлем Гарсиа Сантосом. Попробовав наш борщ, они пришли в восторг. Критик не замедлил сообщить, что это блюдо войдет в путеводитель для гурманов «Лучшее в испанской гастрономии», и пригласил меня на одноименный конгресс в Сан-Себастьян с докладом о русской кухне в моем восприятии.

Так я стал докладчиком и ведущим мастер-класса на конгрессе, который до того не раз посещал в качестве слушателя. Было очень приятно!

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для бульона

1 кг говядины на кости, без жира
4 л воды
4 лавровых листа
4 горошины душистого (ямайского) перца
300 г белокочанной капусты, нашинкованной
200 г моркови, очищенной и нарезанной соломкой
150 г репчатого лука, нарезанного полукольцами
3 зубчика чеснока
600 г свеклы, очищенной и нарезанной соломкой
2 средних помидора, разрезанных на 4 части
3 ст. л. сахара
2 ст. л. виноградного 9%-ного уксуса
50 г петрушки
50 г укропа
подсолнечное масло
соль, перец по вкусу

Для маринованной говяжьей вырезки

150 г говяжьей вырезки
50 г сахара
50 г соли мелкого помола

Для гарнира

50 г нашинкованной белокочанной капусты
50 г моркови, нарезанной на кубики со стороной 1 см
50 г свеклы, отваренной в кожуре в подсоленной воде в течение 30 минут
50 г картофеля, нарезанного на кубики со стороной 1 см
16 веточек укропа
нерафинированное подсолнечное масло
соль





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

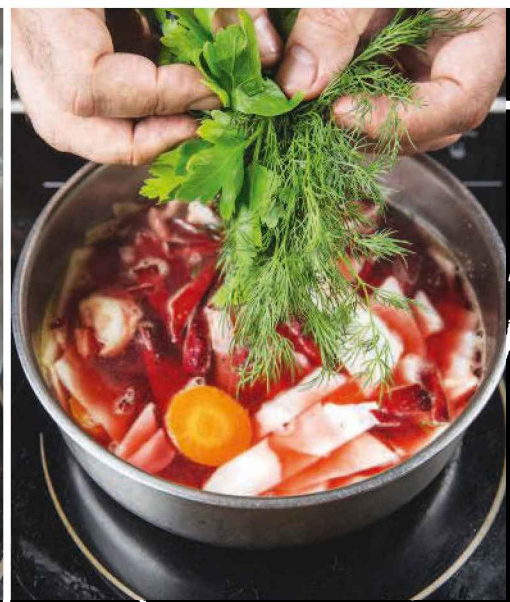
Бульон. В кастрюлю налить холодную воду, положить в нее мясо, лавровый лист и душистый перец. На медленном огне довести до кипения, затем еще убавить огонь и варить 4 часа. Снять с огня и оставить на 12 часов.

В другую кастрюлю налить 2 столовые ложки подсолнечного масла и обжарить морковь, лук и чеснок (5 минут).

В третьей кастрюле хорошо разогреть 1 столовую ложку подсолнечного масла и поджарить свеклу с сахаром и уксусом (10 минут). Снять с огня и отложить.

В кастрюлю с луком, морковью и чесноком влить мясной бульон и довести до кипения. Убавить огонь и снять пену. Варить на медленном огне 15 минут. Затем добавить капусту, помидоры и зелень, варить еще 25 минут. Добавить свеклу, вновь довести до кипения и снять с огня. Посолить, поперчить.

Оставить на ночь. Затем процедить бульон через очень мелкое сито и пока отложить.





Маринованная говяжья вырезка. Смешать соль с сахаром, обвалить в них мясо и поставить на 8 часов в холодильник. Затем достать мясо, промыть холодной водой и положить в миску с подсолнечным маслом.

ГАРНИР

На сковороде разогреть 1 столовую ложку нерафинированного подсолнечного масла и обжарить нашинкованную капусту, посолить.

Нарезанную на кубики морковь бланшировать в кипящей подсоленной воде.

Нарезанный на кубики картофель отварить в подсоленной воде.

Отваренную свеклу очистить и нарезать на кубики со стороной 1 см

ПОДАЧА

Замаринованное мясо тонко нарезать.

На дно маленькой глубокой тарелки положить понемногу каждого вида овощей для гарнира, три тонких ломтика мяса и веточки укропа.

Влить в тарелку горячий бульон.

Комментарий

Очевидно, что бульона у вас получится больше, чем нужно на 4 порции: это связано с тем, что варить его ровно на 4 порции очень неудобно.

И я должен отдельно сказать про необходимейший ингредиент, который мы не включили в список продуктов, потому что его, к сожалению, нигде нельзя купить, зато можно заменить имеющимся у вас. Это любовь, с которой Светлана готовила свой борщ!





Окрошка на квасе

Okroshka con kwas

Что испанец может сказать русскому об окрошке такого, чего тот не знает! Но как я мог оставить без внимания этот замечательный холодный суп, практически русское гаспачо! И поскольку вам может показаться странным видеть этот рецепт в книге о тапас, я повторю, что любое блюдо, поданное маленькой порцией, может быть отнесено к тапас.

Хотя сейчас я являюсь поклонником окрошки, так было не всегда. Мне стоило некоторого труда принять это сочетание продуктов, не слишком привычное для иностранцев. Дело, конечно, еще и в квасе,



поскольку это по-настоящему уникальный напиток, тесно связанный с культурой России; сначала мне было проще привыкнуть к нему просто как к освежающему напитку, чем как к ингредиенту супа.

Однако если готовить от сердца, еда передает определенный настрой, и это произошло, когда летом 2006 года один местный повар угостил меня своей окрошкой. Что в ней было особенного? Во-первых, домашний квас — с гораздо более тонким вкусом и не такой газированный, как покупной. Затем, говяжий язык; очень свежие овощи; картошка, идеально сваренная аль-денте. Кроме того, идеальной была и температура подачи — окрошка была очень холодная, как нельзя более кстати жарким летним днем. С тех пор для меня без окрошки лето не в лето!





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для кваса

4 л воды
200 г сахара
1 коф. л. дрожжей
50 г квасного сусла
75 г сухого бородинского хлеба
20 г изюма

Для гарнира

40 г редиски
40 г свежего огурца
4 г зеленого лука

40 г картофеля
Говяжий язык
(понадобится 80 г вареного
продукта)
4 г бородинского хлеба
4 перепелиных яйца

Для желе из укропа

250 г воды
50 г укропа
2 г агар-агара (в порошке)
соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

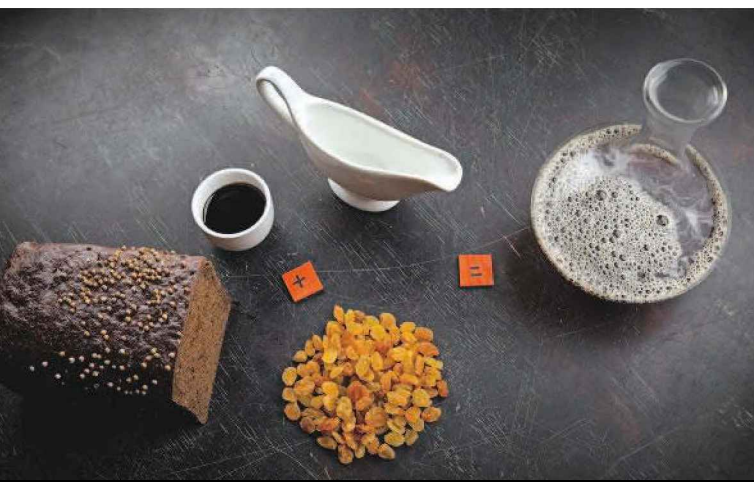
Квас. В кастрюлю влить воду и довести до кипения. Снять с огня, добавить сахар и квасное сусло, хорошенько перемешать. Добавить остальные ингредиенты и оставить на 24 часа. После этого процедить квас и поставить в холодильник.

ГАРНИР

Говяжий язык можно приготовить в кастрюле — варить в слабокипящей воде 2–2,5 часа. Но удобнее готовить его в мультиварке: достаточно задать необходимое время и температуру — и можно заниматься другими делами. А если мультиварка еще и готовит под давлением, как мой мультишеф BORK, то время приготовления сокращается вдвое: выберите режим «Мультиповар», температуру 115 °С и время 60 минут. Остудить.

Огурец и 80 г отварного языка нарезать кубиками со стороной 1 см.

Перепелиные яйца отварить в течение полутора минут. Остудить, почистить, разрезать на 4 части.



Редис нарезать кружочками, мелко нарезать зеленый лук.

Картофель нарезать кубиками со стороной 1 см и отварить.

Хлеб поджарить и также нарезать кубиками.

ЖЕЛЕ ИЗ УКРОПА

Довести воду до кипения, посолить, добавить укроп и снять с огня. Измельчить в блендере, протереть через мелкое сито и остудить.

Добавить в полученную жидкость 2 г порошка агар-агара, довести до кипения, влить в квадратную емкость и остудить до загустения. Затем нарезать кубиками со стороной 1 см.

ПОДАЧА

На дно небольшой глубокой тарелки венцом уложить составляющие гарнира, украсить веточками укропа. Квас подать отдельно в охлажденном кувшине.

Комментарий

Обычно при подаче я слегка сбрызгиваю гарнир нерафинированным подсолнечным маслом — так блюдо получается ярче и ароматнее.

Тарелки, в которых вы планируете подавать окрошку, я рекомендую заранее поставить в морозильник, так как температура подачи этого блюда очень важна.





Крем-суп
из зеленого
горошка со
100%-ным хамоном
ибериико де бельота
«Cinco jotas»
и моцареллой

*Crema de guisantes con jamón
de bellota 100% ibérico "Cinco
jotas" y mozzarella*



Этот зеленый крем-суп можно готовить круглый год из мороженого горошка. Но все-таки отметить наступление лета (а вместе с ним — сезона нашего главного ингредиента!) и приготовить это блюдо из нежного свежесобранного горошка — особенное удовольствие. Подавать его можно как холодным, так и горячим. Чтобы превратить крем-суп в тапас, достаточно сервировать его в небольших тарелках. А как радуется глаз его насыщенный зеленый цвет при подаче в рюмках или стопках!

100%-ный хамон иберико де бельота марки «Cinco jotas» — настоящий король хамона, который привносит яркость и полноту в наши элегантные и легкие закуски — тапас.





Зеленый горошек и хамон отлично сочетаются друг с другом, и потому их используют вместе во многих блюдах.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для супа

500 г свежего зеленого горошка
500 мл куриного бульона
100 мл нежирных сливок
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
1 стебель лимонника
1 веточка свежего тимьяна
соль, перец по вкусу

Для гарнира

12 шариков мини-моцареллы
70 г 100%-ного хамона иберико де
бельота «Cinco jotas», тонко нарезанного
20 г черных оливок без косточки
4 дольки лайма, очищенных от цедры
40 г свежего зеленого горошка,
очищенного от кожицы
2 ст. л. оливкового масла
4 листика свежей мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Суп. Куриный бульон довести до кипения, добавить лимонник, тимьян и чеснок, варить на медленном огне 5 минут. Затем всыпать горошек и варить на медленном огне еще 10 минут. Влить сливки и через 3 минуты снять с огня, посолить и поперчить. Удалить веточки тимьяна и лимонника. При помощи блендера сде-



лать массу однородной. Затем протереть ее через очень мелкое сито. Чтобы суп не потерял свой насыщенный зеленый цвет, нужно сразу охладить его.

ГАРНИР

Мелко нарезать черные оливки и отдельно — хамон. Выложить их по отдельности на бумажные полотенца и подсушить при комнатной температуре.

Шарики моцареллы смазать оливковым маслом, посолить и поперчить.

Каждую дольку лайма разрезать на 6 частей.

ПОДАЧА

Если вы подаете это блюдо в тарелках, сначала следует выложить на дно шарики мини-моцареллы, присыпать их высушенными оливками и хамоном. Затем положить ломтики хамона и разрезанные пополам свежие горошины. И наконец кусочки лайма и листики мяты. Затем вливается суп.

Комментарий

Если вы решили подавать крем-суп из горошка в стопках, я предлагаю наколоть моцареллу и хамон на шпажки или зубочистки — так их будет удобнее есть.





Ахобланко

Aljобlаnco



Ахобланко, или белое гаспачо, дает прекрасное представление о характере кухни юга Испании и иллюстрирует влияние других культур на нашу гастрономию. Этот суп не так известен, как андалусское гаспачо, однако он не менее интересен и вкусен.





Ахобланко готовится из миндаля, чеснока, оливкового масла, воды и черствого хлеба. Часто к нему подают несколько виноградин или ломтик дыни. Это глубоко укорененное в народной культуре блюдо имеет скромное происхождение, но мы подадим его с одной из морских жемчужин гастрономии — со свежим гребешком. Мне всегда нравилось сочетать простые ингредиенты с более дорогими — иногда это помогает понять, что и самые простые блюда могут быть частью праздничного меню.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для ахобланко

200 г чищеного миндаля
4 зубчика чеснока
150 г черствых крошек белого хлеба
600 мл воды или рыбного бульона
300 мл цельного молока
1 ст. л. хересного уксуса
3 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

Для гарнира

200 г свежего гребешка
5 г кинзы, мелко порезанной
2 г перца чили, мелко порезанного
1 ч. л. сока лайма
1 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу
5 г веточек петрушки
8 белых виноградин, очищенных от семечек и кожицы и разрезанных на 4 части
8 красных виноградин, очищенных от семечек и кожицы и разрезанных на 4 части
12 г рубленого миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Суп. Миндаль выложить на противень и поставить на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

В кастрюлю налить воду (или бульон), положить в нее прокаленный миндаль и чеснок и варить на очень медленном огне 4 часа.



После этого всыпать хлебные крошки, влить молоко и отставить настаиваться на полчаса. Затем, пока ингредиенты теплые, добавить оливковое масло и довести массу до однородного состояния в блендере. Суп посолить, поперчить, протереть через мелкое сито, добавить хересный уксус. Поставить в холодильник.

ГАРНИР

Свежие гребешки порубить ножом и смешать с нарезанным перцем чили и кинзой, влить оливковое масло и сок лайма, посолить и поперчить. Зачерпнуть столовую ложку получившегося фарша, выложить на пищевую пленку и скрутить маленький узелок. Прodelать то же самое со всем фаршем. Положить узелки мариноваться в холодильник.

ПОДАЧА

Достать шарик фарша из пленки и положить в центр глубокой тарелки. Вокруг выложить кусочки виноградин, а сверху — листики петрушки и рубленый миндаль. Затем влить хорошо охлажденный суп.

Комментарий

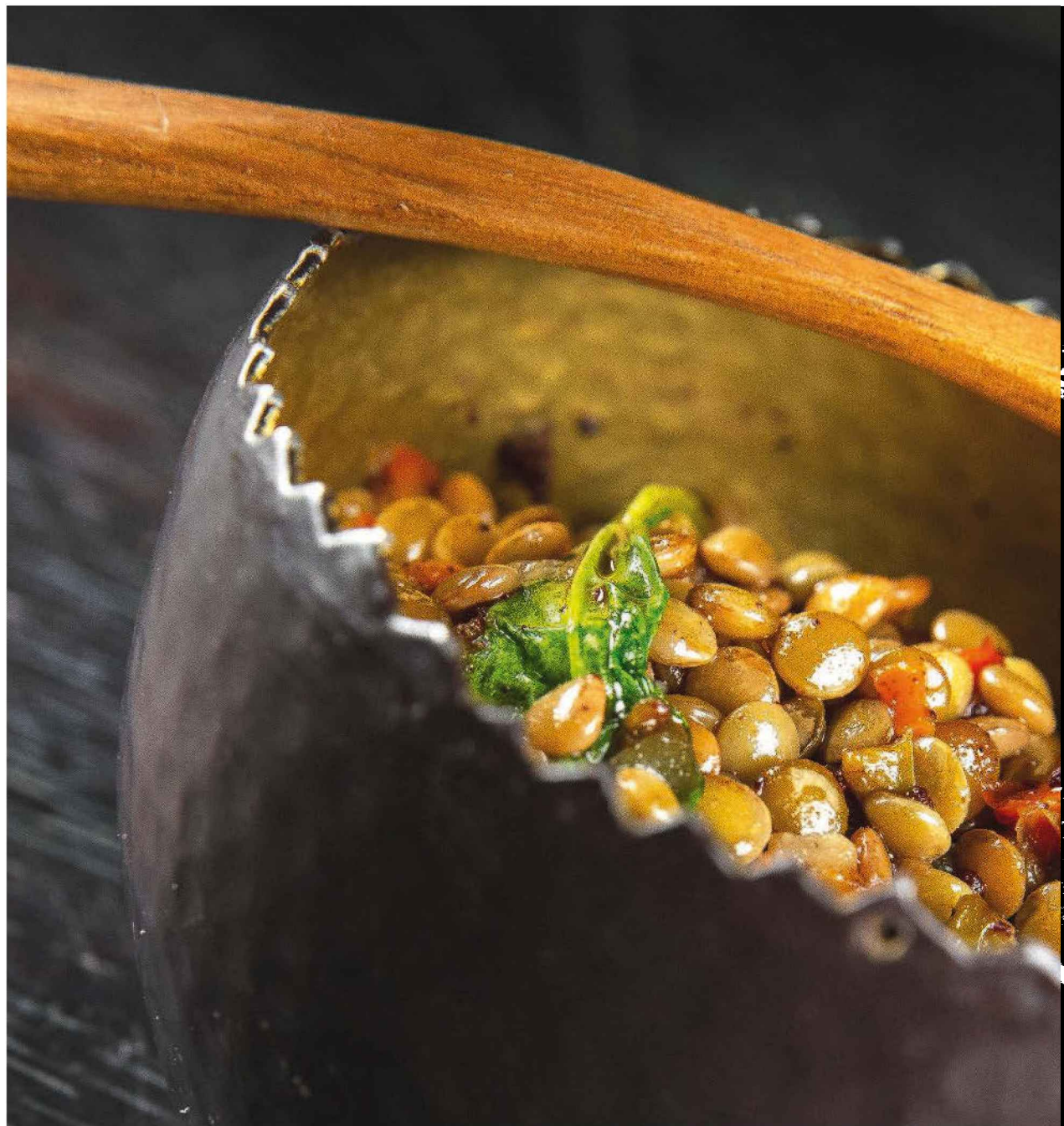
Ахобланко хорошо сочетается с рыбой, морепродуктами, с хамоном. Поэтому если найти гребешки затруднительно, можно заменить их сардинами, креветками или хамоном.





Чечевица
с кровяной
колбасой

Lentejas con morcilla



Когда я был маленьким, это блюдо готовила моя мама. Если честно, тогда оно мне не нравилось, и папа всегда говорил, что я не встану из-за стола и не пойду играть, пока не доем. Я знал, что он не шутит, и заставлял себя жевать. Постепенно мой вкус развился, и сейчас это одно из моих любимых блюд в холодное время года. Здесь я представляю его в виде закуски — тапас, которая, я уверен, понравится и вам.





Вообще, чечевица с кровяной колбасой — один из представителей традиционного для Испании семейства «потажес» — тушений из овощей и бобовых с бульоном, особенно популярного в тех регионах, где суровые зимы. Такие блюда едят ложкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для чечевицы

200 г чечевицы
1 красный перец
1 зеленый перец
1 небольшая луковица
2 зубчика чеснока
100 г копченых свиных ребрышек
50 г кровяной колбасы морсильи, нарезанной мелкими кубиками
1 ст. л. сладкой паприки
2 ст. л. оливкового масла

50 мл белого вина

800 мл воды

15 г листьев шпината

соль, перец по вкусу

Для гарнира

30 г кровяной колбасы морсильи, порезанной мелкими кубиками

30 г мяса с копченых свиных ребрышек, нарезанного мелкими кубиками

1 ст. л. оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чечевица. Оба вида перца, лук и чеснок мелко порезать. Пассеровать овощи в кастрюле на оливковом масле вместе со свиными ребрышками (3 минуты), всыпать чечевицу.

После этого добавить паприку и белое вино, готовить еще 1 минуту, а затем влить воду. Посолить, поперчить и готовить на медленном огне 40 минут.

Затем положить кровяную колбасу и листья шпината и готовить на медленном огне еще 5 минут.

Проверить готовность чечевицы. Если она мягкая, снять кастрюлю с огня.

ГАРНИР

На разогретой сковороде обжарить в ложке оливкового масла кубики колбасы и мяса с копченых свиных ребрышек до золотистого цвета.

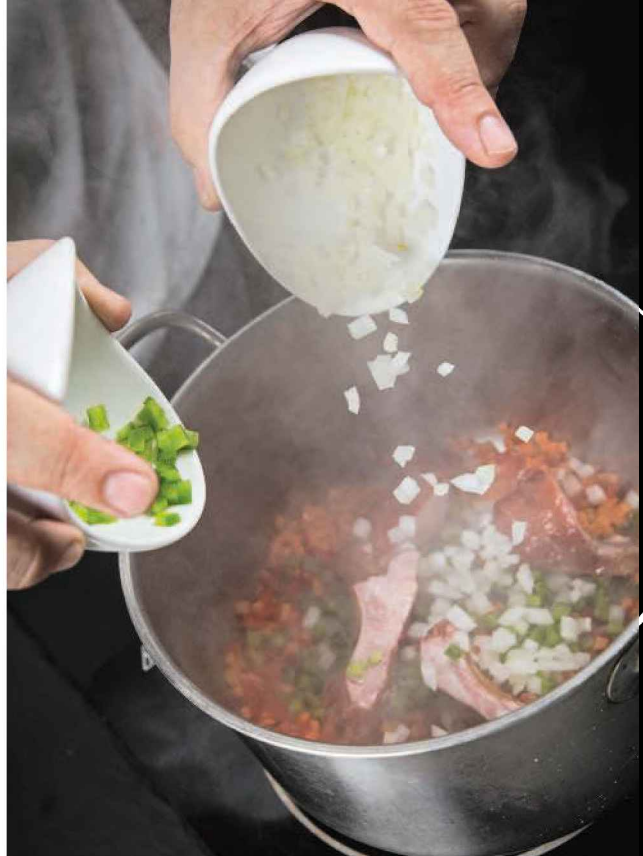
ПОДАЧА

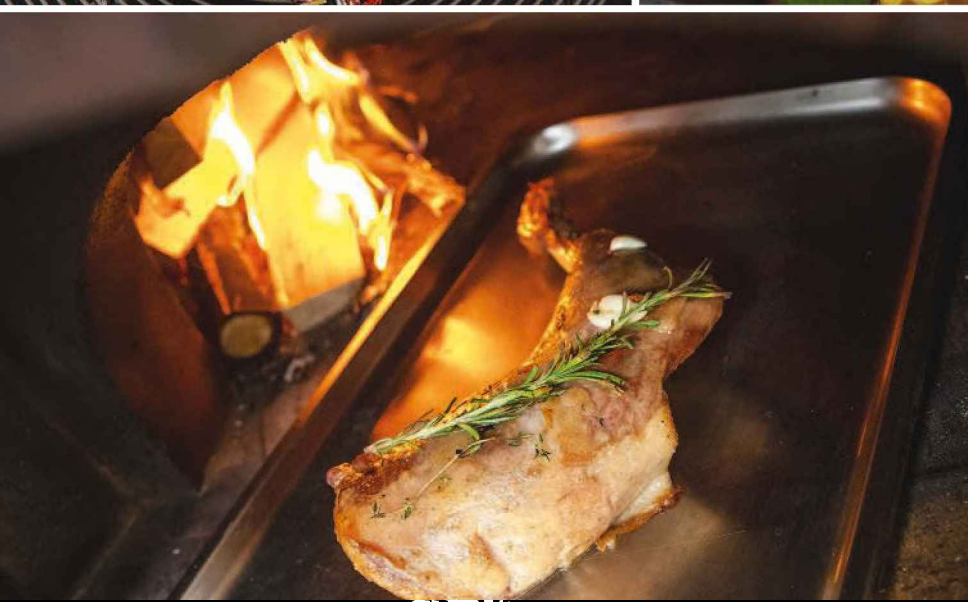
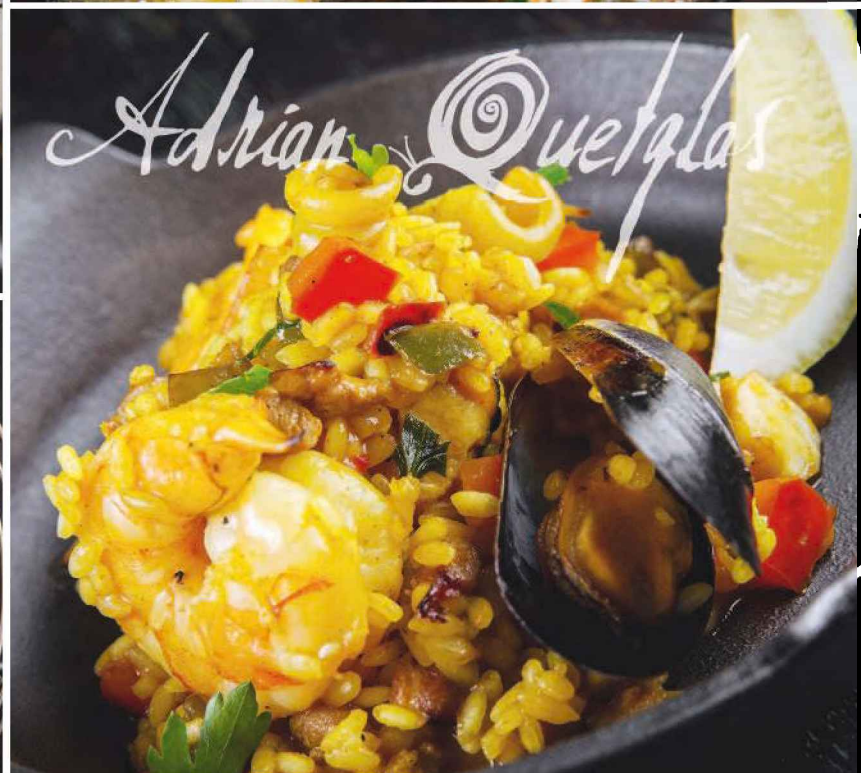
В глубокую тарелку выложить чечевицу, а сверху положить ложку с гарниром.

Комментарий

Про это и другие подобные блюда в Испании говорят, что их лучше есть на следующий день. Это утверждение не только оправдывает традицию готовить в больших количествах, на несколько дней вперед; на мой взгляд, оно верно еще и потому, что за ночь все ингредиенты успевают пропитаться вкусами друг друга.

Поэтому, когда вы возьметесь тушить чечевицу, я тоже советую вам натushить ее побольше, тем более что это блюдо можно замораживать. И когда вы в следующий раз захотите побаловать себя этой восхитительной закуской, нужно будет только разморозить ее и подогреть.





ТАПАС

как блюдо

Tapas como platos



Осьминог по-галисийски с печеными красными перцами

*Pulpo a la gallega con
pimientos rojos asados*

Осьминог по-галисийски — одно из моих любимых блюд испанской, а точнее, галисийской кухни. Галисия знаменита своими великолепными продуктами, среди которых почетное место занимают дары моря: галисийские гребешки, крабы, удивительные морские утки (*Pollicipes pollicipes*), изысканные устрицы и десятки других представителей изобильной в этих широтах морской фауны. Но кроме этого, в Галисии производится отменная говядина, одна из лучших в Испании. Вкус отбивной из местного мяса ни с чем не сравнится...

Но осьминог по-галисийски стоит особняком даже среди этой гастрономической роскоши. Объясню, почему. Я люблю повторять, что все лучшее в гастрономии, на мой взгляд, заключается в простых

по сути своей блюдах. Это тот самый случай, когда малыми средствами можно достичь очень многого. Традиционный рецепт включает в себя осьминога, картофель, паприку, морскую соль и немного оливкового масла. Мы добавили еще печеный красный перец. Просто, не так ли? Но когда вы попробуете это блюдо, да еще запьете бокалом прекрасного галисийского рибейро или риас-байшас, то поймете, о чем я говорю.

ИНГРЕДИЕНТЫ

(8 порций)

Для печеного красного перца

1 красный болгарский перец
13 г сахара
10 г яблочного уксуса
5 г чеснока
2 г свежего тимьяна
4 г соли
15 г оливкового масла

Для осьминога и картофеля

1 средний осьминог весом
приблизительно 2 кг
3 крупные картофелины
1 ст. л. сладкой паприки
½ коф. л. жгучей паприки
крупная морская соль
оливковое масло

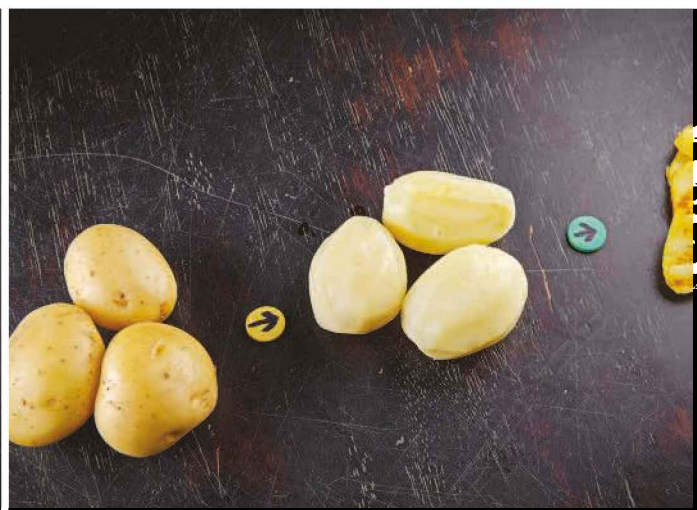
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печеный красный перец. Разогреть духовку до 180 °C и запекать перец в течение 20 минут. Затем очистить его от кожицы, удалить семечки и нарезать полосками вдоль. Положить в миску.

Отдельно смешать в небольшой кастрюле уксус с сахаром и довести до кипения. Снять с огня, добавить чеснок, тимьян, соль. Залить этой смесью перцы и оставить на 5 часов.

Осьминог. *Первый способ:* Тщательно промыть осьминога и отварить его целиком в подсоленном кипятке (20 минут после закипания).

Второй способ: Тщательно промыть осьминога, отрезать щупальца и сварить их в мультиварке BORK в режиме «Мультиповар» при температуре 110 °C. Вместо





воды можно использовать рыбный бульон. За 30 минут приготовления под давлением осьминог приобретет идеальную консистенцию — станет нежным, но сохранит упругость.

Третий способ: Приготовление в вакууме по технологии sous-vide — уникальный способ выявить настоящий средиземноморский вкус осьминога, сохранив его сочность и нежность. Щупальца осьминога упакуйте с помощью вакуумного упаковщика BORK (как на иллюстрации), положите пакет в воду и готовьте при температуре 85 °C в течение 4 часов. Низкотемпературное приготовление позволяет сохранить все витамины и полезные вещества, без контакта с водой.

Нарезать щупальца кружочками и отложить.

Картофель. Картофель почистить и отварить целиком в подсоленном кипятке до степени готовности аль-денте (плюс-минус 15 минут, в зависимости от размера). Когда картофель остынет, нарезать его кружочками.

ПОДАЧА

Быстро обжарить кружки картофеля на гриле.

Положить картофель на дно тарелки, а сверху — кружки осьминога. посыпать смесью сладкой и жгучей паприки, положить полоски печеного красного перца. Наконец сбрызнуть блюдо оливковым маслом и присыпать морской солью.

Комментарий

Если у вас свежий осьминог, советую подморозить его перед приготовлением — тогда он будет мягче.

Дорада в зеленом соусе

Dorada en salsa verde

Перед вами еще один рецепт баскской кухни — возможно, одной из самых богатых в мировой гастрономии. В Стране басков это вкусное, красивое и простое блюдо обычно готовится из хека (мерлусы), однако, поскольку не всегда просто купить качественного свежего хека, мы предлагаем заменить его дорадой, которую можно найти практически в любом супермаркете.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде.

Почистить дораду и разделить на филе. Вынуть кости, снять шкуру и разрезать каждое филе на две части.

Чистый рыбный бульон влить в кастрюлю, добавить чеснок и довести до кипения. Затем добавить петрушку, варить 3 минуты. После этого измельчить смесь в блендере, протереть через сито и быстро охладить, чтобы сохранился насыщенный зеленый цвет (для этого поставить кастрюлю с соусом в емкость со льдом). Когда соус остынет, аккуратно ввести в него кукурузный крахмал и хорошо перемешать.

На сковороде разогреть оливковое масло и обжарить кусочки рыбы по 1 минуте с каждой стороны. Сразу после этого сделать средний огонь, влить в сковороду с рыбой зеленый соус и довести до кипения. Как только крахмал начнет густеть, снять сковороду с огня.

ПОДАЧА

Положить на тарелку картофель, а сверху — кусочек дорады в зеленом соусе. По желанию можно украсить блюдо лепестками фиалки.

Комментарий

Эти тапас можно приготовить из любой рыбы, но лучше всего с нежным зеленым соусом сочетается белая рыба или приготовленные на пару мидии.





Хинкали с кроликом
в соусе из белых
грибов

Khinkali de conejo con ceps

Эти тапас вдохновлены двумя блюдами: грузинскими хинкали и русскими пельменями. Традиционные хинкали готовятся из тонкого теста на основе муки и воды с начинкой из говядины и свинины.

В данном рецепте мы предлагаем использовать тесто для вонтонов (его можно купить в магазине замороженным) — на наш взгляд, оно более нежное, а начинку приготовить из мяса кролика. В гарнир нам захотелось добавить русские нотки, поэтому мы приготовили соус из белых грибов с крошками бородинского хлеба.

Наверняка пуристы скажут, что это не хинкали и не пельмени, но мы не будем с ними спорить, потому что в результате у нас получились очень вкусные и интересные тапас, за которые мы благодарим как грузинскую, так и русскую кухню.

ИНГРЕДИЕНТЫ

(4 порции)

Для хинкали

500 г мяса кролика
12 заготовок теста для вонтонов
1 зубчик чеснока
1 луковица-шалот
1 яичный желток
мука
соль, черный перец по вкусу

Для грибного соуса

100 г свежих белых грибов
2 зубчика чеснока
несколько листиков тимьяна

1 ст. л. нерафинированного
подсолнечного масла
250 мл сливок жирностью 38%
соль, перец по вкусу

Для гарнира

4 средних белых гриба
1 ст. л. нерафинированного
подсолнечного масла
2 ломтя бородинского хлеба
несколько веточек укропа
соль, перец по вкусу





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хинкали. Мелко порубить ножом крольчатину вместе с луком-шалотом и хорошо перемешать. Посолить и поперчить.

Взять одну заготовку теста для вонтонов, положить на нее 1 ч. л. фарша, смазать края теста яичным желтком и залепить хинкали. Приготовить хинкали из всех 12 заготовок теста. Затем отварить их в подсоленном кипятке в течение 5 минут.

Грибной соус. На сковороде разогреть подсолнечное масло и обжарить в нем белые грибы и чеснок (приблизительно 3 минуты). Влить сливки, положить листики тимьяна. Готовить около 4 минут. Затем измельчить массу в блендере и протереть через сито. Посолить, поперчить.

ГАРНИР

Грибы разрезать на 4 части и обжарить на сковороде в разогретом подсолнечном масле. Посолить, поперчить.

Из бородинского хлеба сделать тосты, дать им высохнуть, затем измельчить.

ПОДАЧА

В небольшую сковородку с высокими бортиками положить 3 хинкали. Полить их грибным соусом. Рядом положить обжаренные грибы и веточки укропа. Посыпать блюдо крошками из бородинского хлеба.

Комментарий

Хинкали можно замораживать. Но в этом случае не забудьте добавить еще 3 минуты ко времени их варки.

Излишне говорить, что грибы лучше всего использовать свежие, сезонные, особенно для гарнира. Но при необходимости соус можно приготовить и из замороженных грибов.

Паэлья микста — с мясом и морепродуктами

Paella mixta

Паэлья — пожалуй, самое знаменитое блюдо испанской кухни. Слово «паэлья» пришло из валенсийского варианта каталанского языка и переводится как «сковорода»; также это название блюда из риса с крольчатиной и улитками, традиционного для валенсийской Альбуферы — прибрежного рисоводческого региона. Со временем рецепт паэльки широко распространился практически по всей Испании и претерпел изменения в зависимости от ингредиентов, имеющих в том или ином регионе. Тем не менее есть продукты, которые в паэлье никогда не используют: это баранина, жирная рыба, длиннозерный рис.





Я предлагаю вам один из самых популярных вариантов паэлы, который уже много лет готовится в нашем доме. Да и не только в нашем: в большинстве окрестных домов по воскресеньям, когда собирается вся семья, готовят паэлью. И лучше всего готовить ее на открытом огне!

Если у вас нет специальной сковороды для паэлы (которая тоже называется паэлья, как вы теперь знаете), возьмите плоскую широкую сковороду из тонкого металла, лучше без ручек.

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

400 г круглого риса
250 г куриного мяса (бедрышки, грудки)
250 г свинины (ребра, шея)
150 г креветок
16 мидий
300 г кальмара
150 г нежирной морской рыбы (дорады, морского волка — сибаса)
150 г красного болгарского перца
150 г зеленого болгарского перца
100 г репчатого лука

2 зубчика чеснока
1 ст. л. томатной пасты
½ ст. л. сладкой паприки
1 щепотка нитей шафрана
1 л рыбного бульона
3 ст. л. оливкового масла
5 г петрушки
соль, перец по вкусу

Для подачи
1 лимон



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинные ребра и шейку, а также куриные бедра и грудки нарезать мелкими кубиками.

Оба вида перца и лук также нарезать мелкими кубиками.

Кальмары и рыбу нарезать небольшими кусочками.

Мелко нарезать чеснок.

На сковороде разогреть оливковое масло и на сильном огне, помешивая, поджарить сначала свинину и курицу до интенсивного золотистого цвета. Затем добавить лук и перец, пассеровать. После этого добавить кальмары и рыбу. Всыпать шафран, паприку и чеснок. Наконец выложить в сковороду томатную пасту. Посолить и поперчить.

У нас получится основа паэльи. Теперь можно сразу продолжить ее приготовление, а можно отложить основу и завершить паэлью позже.

Если вы решаете готовить паэлью до конца, имейте в виду, что через 25 минут она будет готова и нужно будет садиться за стол, иначе рис переварится.

Итак, готовим до конца! Высыпаем в сковороду к основе паэльи рис и сразу же вливаем рыбный бульон. С этого момента паэлью перестают помешивать. Нужно немного убавить огонь и готовить паэлью 10 минут. Затем добавить креветки и мидии и готовить еще 10 минут. После этого отключить источник тепла, накрыть паэлью кухонным полотенцем или фольгой и дать ей постоять 3 минуты. Затем посыпать мелко нарезанной петрушкой и подавать.

ПОДАЧА

На небольшую тарелку положить паэлью и дольку лимона.

Комментарий

Через несколько минут после того, как вы влили в паэлью бульон, попробуйте, достаточно ли в нем соли, и если нет, досолите.





Фидеуá —
вермишель
с дарами моря

Fideuà

Слово «фидеуа» (с ударением на «а») происходит от каталанского слова «фидеу», что значит «вермишель». Но вермишель в этом блюде используется особенная — толстая, с отверстием, больше похожая на то, что по-русски называют макаронами или рожками.

Как и знаменитая паэлья, фидеуа готовится на специальной тонкостенной сковороде — паэлье. Как и паэлья, это блюдо пришло к нам

из Валенсии, а точнее, из окрестностей города Гандии, откуда рукой подать до моря, поэтому, кроме вермишели, среди его основных ингредиентов — рыба и морепродукты.

Фидеуа не так легко переварить, как паэлью, поэтому это блюдо почти не теряет в качестве, если его разогреть.

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

400 г коротких макарон

400 г кальмара

300 г нежирной рыбы

16 мидий

350 г креветок

2 лангустина

150 г красного болгарского перца

150 г зеленого болгарского перца

100 г репчатого лука

2 зубчика чеснока

1 ст. л. томатной пасты

½ ст. л. сладкой паприки

щепотка нитей шафрана

1 л рыбного бульона

3 ст. л. оливкового масла

соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кальмара промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и промокнуть бумажными полотенцами.

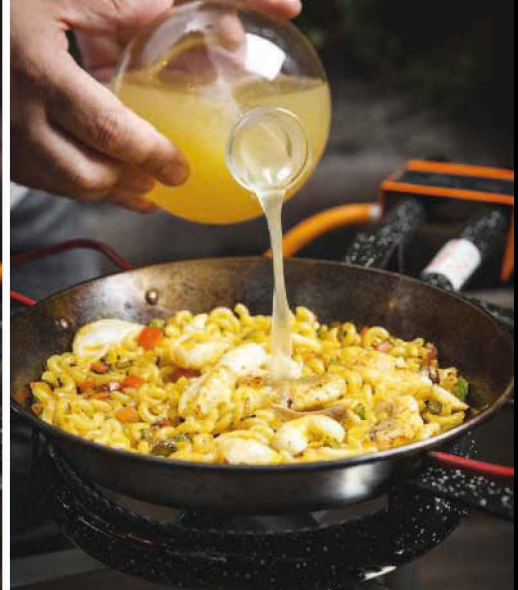
Оба вида перца и лук нашинковать мелкими кубиками.

Мелко нарезать чеснок.

Рыбу нарезать небольшими кусочками.

На сковороде разогреть оливковое масло и поджарить сначала кусочки кальмара (2 минуты). Затем добавить весь перец и лук, готовить еще 1 минуту. Затем добавить специи: сладкую паприку, шафран, чеснок и томатную пасту, готовить





еще около 2 минут. Добавить рыбу. Посолить, поперчить.

Затем всыпать макароны и сразу же влить рыбный бульон. Довести до кипения на сильном огне, затем уменьшить огонь и готовить 10 минут.

После этого добавить мидии, креветки и разрезанные вдоль пополам лангустины. Готовить еще 10 минут.

Проверить степень готовности макарон (аль-денте). При необходимости готовить еще пару минут. Затем снять с огня, накрыть чистым кухонным полотенцем и дать настояться 3 минуты.

ПОДАЧА

На небольшую тарелку положить порцию фидеуа, чтобы морепродукты оказались сверху.

Комментарий

В нашем доме к фидеуа всегда подают альоли — соус, способ приготовления которого описан в этой книге в рецепте «Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом».

Баранья лопатка с корочкой из черных оливок

*Paletilla de cordero con
costra de aceitunas negras*

Вот тапас для любителей мяса! В Испании это блюдо готовят как из лопатки, так и из ноги, причем обычно для него берут мясо ягнят в возрасте от 4 до 6 недель. В Москве мы готовим это блюдо из баранины, мяса более плотного, но также очень вкусного.

Паста из черных оливок — классический гарнир, однако мы подаем его на французский манер, в виде прованского тапенада (пюре из маслин с каперсами, анчоусами и чесноком), в который мы решили добавить также пармезан и хлеб.





ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

Для тапенада

150 г маслин без косточки
2 зубчика чеснока
3 филе анчоуса
15 г пармезана
20 г хлебных крошек (сухарей для панировки)
15 г каперсов
25 мл оливкового масла
соль, перец по вкусу

Для лопатки

1 кг бараньей лопатки
1 веточка розмарина
1 веточка тимьяна
3 зубчика чеснока
1 ст. л. оливкового масла
соль, черный перец по вкусу

Для гарнира

6 молодых картофелин
соль, перец по вкусу

Для подачи

маслины и каперсы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тапенад. Смешать все ингредиенты и измельчить в блендере.

Баранья лопатка. Баранью лопатку посолить, поперчить и смазать оливковым маслом. Чеснок раздавить или нарезать, веточки тимьяна и розмарина мелко нарезать и также натереть ими мясо. Дать мясу настояться.

Разогреть духовку до 220 °С и запекать в ней лопатку в течение 45 минут. После этого вынуть лопатку, смазать тапенадом и снова поставить в духовку — на 5 минут. Затем достать мясо и нарезать на небольшие порции для тапас, чтобы на каждом кусочке была корочка из тапенада.

ГАРНИР

Отварить картофель в мундире до степени готовности аль-денте, т. е. около 10 минут. Когда картофель остынет, разрезать каждую картофелину пополам, а перед подачей разогреть на гриле в течение 2 минут, посолить и поперчить.





ПОДАЧА

На небольшую деревянную дощечку положить картофель, а рядом — кусочек баранины с корочкой из тапенада и несколько маслин и каперсов.

Комментарий

Если есть возможность, приготовьте это блюдо в дровяной печи — тогда у него будет ни с чем не сравнимый аромат.





Печеный поросенок с яблоками

*Cochinillo asado con
manzanas*

Это блюдо — жемчужина испанской, а еще точнее, кастильской гастрономии. Самый известный его вариант — поросенок по-сеговийски. Если будете в городе Сеговия, недалеко от Мадрида, обязательно его попробуйте. С этим блюдом связана собственная традиция подачи: готового поросенка выносят гостям и режут на порции ребром тарелки, демонстрируя нежность мяса.

Важно, чтобы поросенок был не старше 3 недель, а его вес не превышал 4,2 кг.

В качестве гарнира мы предлагаем печеные яблоки и слегка пряное яблочное пюре.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для поросенка

1 поросенок весом 4–4,2 кг
соль, белый перец
1 стакан минеральной воды
2 ст. л. оливкового масла

Для гарнира

Для яблочного пюре

2 зеленых яблока
1 ст. л. сахара
1 палочка корицы

1 звездочка аниса

5 бутонов гвоздики

200 мл белого вина

300 мл сливок жирностью 38%

соль, перец

Для яблока на гриле

1 зеленое яблоко

Для подачи

листки кресс-салата

ломтики зеленого яблока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поросенок. Разрезать поросенка по центру со стороны грудинки, посолить и поперчить с внутренней стороны. Положить на противень и наколоть кожу вилкой или толстой иглой.

Воду подсолить и вылить на противень.

Поставить поросенка в духовку, предварительно разогретую до 200 °С, и готовить 1,5 часа. Затем вынуть поросенка. Если вся вода с подноса $\frac{1}{2}$ выпарилась, долить еще немного. Завернуть уши и хвостик в фольгу, чтобы они не сгорели. Снова поставить в духовку — теперь на 40 минут.

По прошествии этого времени вынуть поросенка, смазать оливковым маслом и в третий раз поставить в духовку — на 15 минут.

После этого он готов к подаче.





ГАРНИР

Яблочное пюре. Влить в кастрюлю белое вино, добавить пряности и сахар. Довести до кипения и кипятить 5 минут. Затем процедить и отложить.

Яблоки почистить, удалить семечки и плодоножки, разрезать на 6 частей.

В кастрюлю влить сливки, положить яблоки, влить ароматизированное специями вино и готовить на среднем огне 20 минут.

Затем вынуть яблоки и измельчить их в блендере. При необходимости добавить немного смеси вина и сливок, в которой они варились. Пюре должно быть нежным и однородным. Посолить, поперчить.

Яблоко на гриле. Яблоко, не очищая от кожицы, нарезать кружками толщиной 1 см, удалить семечки.

Слегка обжарить кружки яблока на гриле с обеих сторон.

ПОДАЧА

В центр тарелки положить кружок обжаренного на гриле яблока и кусочек поросенка. Вокруг порциями выложить яблочное пюре. Украсить блюдо листиками кресс-салата и ломтиками свежего яблока.

Котлета по-киевски

Kotleta po-kiyevski

Готовя это блюдо, я научился двум важным вещам: во-первых, никогда не говори никогда, а во-вторых, жизнь в стране с другой гастрономической культурой меняет твой взгляд на приготовление еды.

Объясню. Когда девять лет назад я приехал в Москву и увидел, как глубоко котлета укоренена в местную гастрономическую культуру, я не мог понять, как это блюдо может быть таким популярным, и наивно решил, что в моих ресторанах его никогда не будет. И правда, до сих пор ни в одном из ресторанов, которыми мне доводилось руководить, не было в меню котлет. Но теперь я должен честно признать, что это была ошибка, и в самое ближайшее время котлета, хотя и несколько видоизмененная, появится в нашем меню и, я уверен, порадует и меня, и гостей.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для котлет по-киевски

2 небольших цыпленка
160 г сливочного масла
20 г укропа
2 зубчика чеснока
3 яйца
100 г панировочных сухарей
соль, перец по вкусу
растительное масло для жарки

Для гарнира

80 г гречки
1 небольшая луковица-шалот
30 г грибов
200 мл грибного бульона
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
1 ст. л. подсолнечного масла
соль, перец по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить зеленое масло. Для этого мелко нарезать укроп и чеснок и смешать со сливочным маслом комнатной температуры. Посолить и поперчить.

С грудки каждого цыпленка срезать два филе вместе с косточкой крылышка. Зачистить косточку. Срезать кожу и небольшой кусочек мяса с внутренней стороны. Аккуратно расправить грудку на косточке руками и прорезать на ней карман.

Положить в этот карман 1 кофейную ложку сливочного масла с чесноком и укропом и осторожно завернуть края. Приготовить таким образом четыре котлеты. В миске взбить яйца с солью и перцем.

Котлеты обмакивать сначала во взбитые яйца, а затем обваливать в панировке. Повторить эти действия дважды (то есть сделать двойную панировку). Убрать котлеты в морозильную камеру.

ГАРНИР

Мелко нарезать лук-шалот и чеснок.

В кастрюле разогреть подсолнечное масло и обжарить в нем грибы вместе с луком-шалотом и чесноком. Всыпать гречку, влить грибной бульон. Положить веточку тимьяна и варить 15 минут на среднем огне. Посолить и поперчить.

ПОДАЧА

Перед подачей разогреть во фритюрнице масло до 160 °С и обжарить котлеты 2 минуты до золотистого цвета. Затем обсушить масло и завершить приготовление котлет в разогретой до 180 °С духовке (8 минут).

На тарелку выложить ложку гречки, а сверху — котлету.

Комментарий

В этом рецепте можно использовать любые грибы, по сезону; но если есть возможность, лучше взять белые.





ТАПАС

со всего мира

Tapas internacionales



Вареники
с картофелем,
грибами
и салом-конфи

*Varenyky con patatas, setas y
salo confitado*

Эти тапас — очередная наша фантазия на тему русской кухни. Для вареников я выбрал самую, как мне кажется, классическую начинку, но несколько видоизменил ее.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

2 картофелины	40 г сметаны
50 г свежих грибов	100 г сала
½ луковицы	0,5 л подсолнечного масла
4 заготовки теста для вонтонов (продается в магазинах замороженным)	10 г свежего укропа

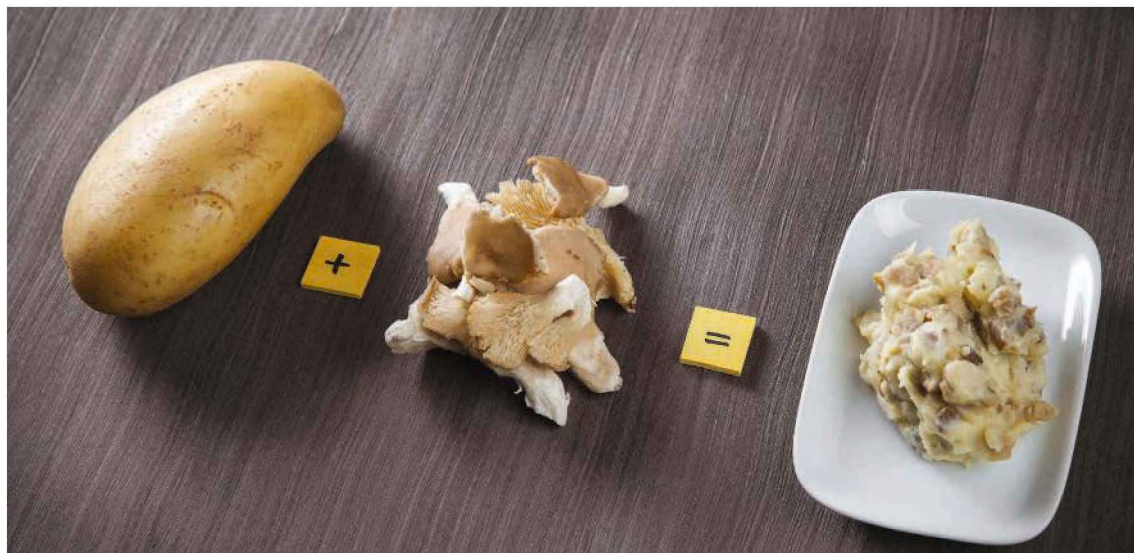
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

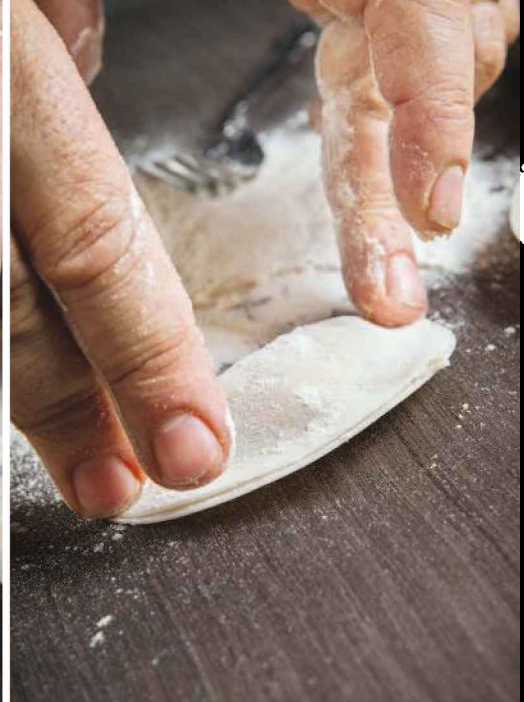
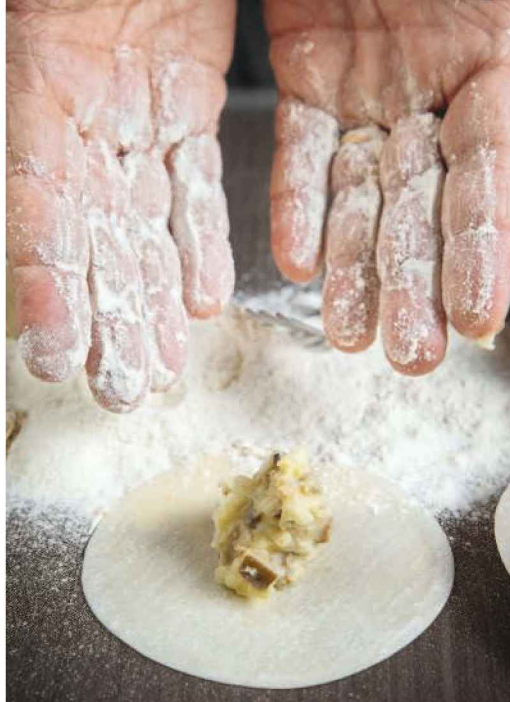
Сало-конфи. В кастрюльку налить подсолнечное масло (1 столовую ложку масла оставить для жарки грибов), положить в него сало и разогревать в течение 5 часов при температуре 60 °С. Затем вынуть сало из масла, остудить и нарезать на маленькие кубики.

Начинка. Отварить картофель в мундире. Остудить, почистить. Лук нарезать. На сковороде разогреть ложку масла, поджарить в ней лук и грибы. В миске размять вилкой картофель, жареные грибы с луком и половину сметаны. Посолить, поперчить.

Дальше переходим к лепке вареников. В середину каждого кружочка теста положить столовую ложку начинки, сложить тесто вдвое, залепить края и придавить их вилкой для красоты. Припорошить вареники мукой.

Сварить вареники в подсоленной воде.





ПОДАЧА

Кубики сала обжарить до золотистого цвета на очень горячей сковороде.

Подавать вареники с кубиками сала, чайной ложкой сметаны и веточкой свежего укропа.

Комментарий

Можно подавать вареники с луковыми чипсами, которые продаются в магазинах индийских продуктов.

Вместо самодельного теста для вареников я предлагаю использовать в этом рецепте тесто для китайских пельменей или вонтонов, поскольку такое тесто отличается хорошим качеством и позволяет сэкономить время, но при желании вы можете приготовить и обычное тесто для вареников.



Мини-тартар из спелых помидоров с карпаччо из говядины и сыром пекорино

*Mini tartar de tomates
maduros con carpaccio de
salmillo de ternera y queso
pecorino*

Если бы мы взялись составлять список блюд, которые можно найти в меню ресторанов по всему миру, я уверен, что в нем были бы тар-тар и карпаччо.

И я подумал, почему бы не сделать тапас, которые объединили бы в себе два этих легендарных рецепта. Перед вами результат, и я надеюсь, он вам понравится.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для тартара из помидоров

4 небольших спелых помидора

5 г шнитт-лука (сибулета),
очень мелко нарезанного

1 г свежего тимьяна

1 ст. л. оливкового масла

соль, перец по вкусу

Для карпаччо из говядины

80 г говяжьей вырезки

несколько капель лимонного сока

1 ст. л. оливкового масла

соль, перец по вкусу

Для крема из сыра
пекорино

50 г тертого сыра пекорино
(плюс несколько ломтиков сыра
понадобятся для украшения)

50 мл цельного молока

200 мл сливок

соль, перец по вкусу

Для пудры из черных
оливок

100 г черных оливок

без косточек





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пудра из черных оливок. Порезать оливки. Сушить их в духовке 8 часов при температуре 60 °С. Затем измельчить и положить в посуду с плотной крышкой, чтобы они не отсырели.

Тартар из помидоров. Сделать конкассе из помидоров. Для этого надрезать кожицу помидоров сверху и погрузить их в кипяток на 30 секунд. Достать, остудить в воде со льдом. Снять с помидоров кожицу, разрезать, вынуть семечки, оставшуюся мякоть нарезать мелкими кубиками.

Затем приправить помидоры оливковым маслом, добавить зелень, посолить и поперчить, перемешать. Убрать в холодильник.



Карпаччо из говядины. Вырезку завернуть в пищевую пленку, придать ей форму цилиндра и заморозить.

Перед подачей нарезать ее очень тонкими ломтиками, приправить оливковым маслом, лимонным соком, посолить и поперчить.

Крем из сыра пекорино. Смешать в кастрюле молоко и сливки, поставить на огонь и довести до кипения. Сразу же снять с огня, добавить сыр пекорино и помешивать несколько минут. Процедить смесь, посолить и поперчить.

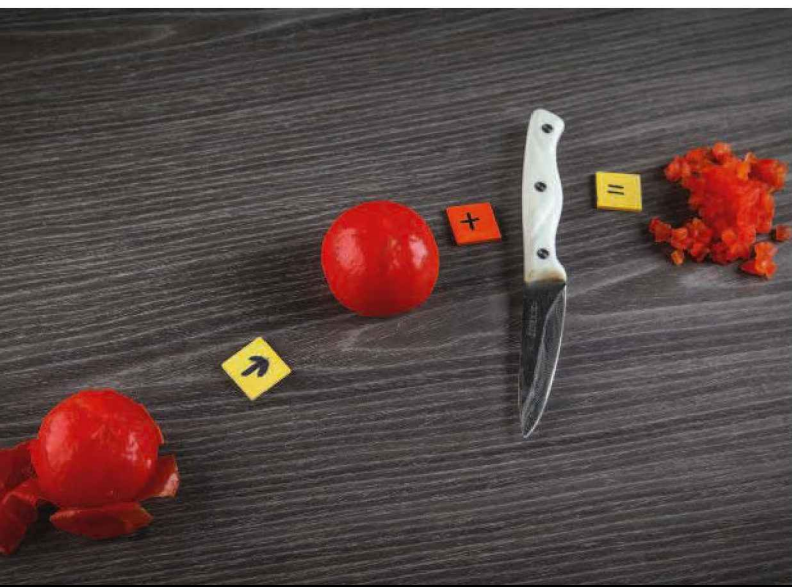
ПОДАЧА

На дно тарелки выложить немного сырного крема, а на него — конкассе из помидоров. Сверху положить карпаччо. Посыпать пудрой из черных оливок. Украсить ломтиками сыра пекорино.

Комментарий

В качестве дополнительного ингредиента, делающего вкус блюда более интенсивным, можно использовать лиофилизированные (высушенные по специальной технологии) помидоры, которые можно приобрести в магазине деликатесов, или обычные сушеные помидоры.

Эти тапас следует подавать очень холодными, чтобы в полной мере насладиться вкусовыми и текстурными контрастами.





Люля-кебаб
из баранины
с пряными
баклажанами

*Lula-kebab de cordeiro com
berinjelas especiadas*



На создание этих тапас меня вдохновил знаменитый азербайджанский люля-кебаб. Мы решили, что, если уменьшить размер этого блюда, оно превратится в отменную закуску — тапас. Пряные баклажаны прекрасно дополняют люля-кебаб, и скажу больше: на мой взгляд, это самый интересный элемент данной закуски.



ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для люля-кебаба

400 г мяса с бараньей ноги
50 г лука
3 зубчика чеснока
5 г порошка зерен кориандра
3 г порошка тмина
10 г свежих листьев кинзы
соль, перец по вкусу
Понадобятся металлические шампуры
длиной 25 см.

Для гарнира

1 крупный баклажан
5 г белого уксуса
40 г сладкого тайского соуса чили
2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
7 г соевого соуса
2 г порошка зерен кориандра
5 г сахара
3 г свежих листьев кинзы

Для соуса

80 г кефира
1 коф. л. сока лайма
соль

Для украшения

несколько свежих листиков кинзы и мяты





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Люля-кебаб. Мелко нашинковать лук и чеснок. Мясо порубить ножом как можно мельче. Добавить в мясо лук, чеснок, порошок тмина и кориандра, соль и перец, перемешать. Поставить в холодильник на 3 часа. Достать, добавить в фарш мелко нарезанную кинзу. Скатать из фарша небольшие колбаски (массой около 50 г) и насадить на металлические шампуры длиной 25 см.

Жарить люля-кебаб на гриле на максимальной температуре в течение 20 минут, переворачивая каждые 3 минуты.

Гарнир (пряные баклажаны). Баклажан целиком сварить на пару (15 минут). Остудить, нарезать на 8 брусков.

В миску положить все остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Положить в смесь брусочки баклажана, мариновать в холодильнике в течение 3 часов.

Соус. Тщательно перемешать все ингредиенты и остудить в холодильнике.

ПОДАЧА

На тарелку положить 2 люля-кебаба и два брусочка баклажана. Рядом налить немного кефирного соуса. Украсить свежими листиками кинзы и мяты.

Комментарий

Эти тапас можно подавать как зимой, так и летом, но гарнир обязательно должен быть холодным.

Если вы любите острое, можете добавить в бараний фарш и в маринад для баклажана немного острого перца чили.

Севиче из дорады с кокосовой икрой

Cebiche de dorada con caviar de coco

Эти закуски-тапас возникли из одного из самых эмблематичных блюд перуанской кухни, приобретшего в последнее время большую популярность во всем мире. Основа севиче — сырая рыба, замаринованная в соке цитрусовых с перцем чили. Дораду в нашем рецепте можно заменить другой рыбой; главное, чтобы она была очень свежей. Для приготовления севиче используются и морепродукты — например, креветки или лангустины.

На своей родине севиче обычно подается с корнем юкки, бататом или картофелем, но в нашем рецепте его будут сопровождать нарезанные соломкой овощи аль-денте.

Для традиционного севиче рыбу мелко рубят ножом, но в данном случае мы нарежем ее более крупно, как для другого перуанского блюда — тирадито, похожего на японское сашими. Мне кажется, такая нарезка позволяет лучше прочувствовать текстуру дорады.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для севиче

1 дорада весом приблизительно 600 г
 50 г лимонного сока
 50 г апельсинового сока
 50 г сока лайма
 1 ст. л. сахара
 1 коф. л. очень мелко нарезанного перца чили
 1 коф. л. очень мелко нарезанного имбиря
 1 луковица-шалот, очень мелко нарезанная
 5 г мелко нарезанных листьев кинзы
 1 зубчик чеснока, очень мелко нарезанный
 30 г оливкового масла
 соль

Для гарнира

100 г чищенной моркови
 100 г огурца, очищенного от кожицы
 5 г перца чили
 5 г листиков кинзы

Для кокосовой икры

40 г крупы из тапиоки
 300 мл консервированного кокосового молока
 1 ст. л. оливкового масла
 сок одного лайма
 соль по вкусу

Для кукурузного майонеза

200 г майонеза
 50 г консервированной кукурузы в зернах





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Севиче. Дораду филеровать, вынуть косточки. Снять кожу и нарезать кусочками шириной 2 см.

В миске смешать остальные ингредиенты. Добавить к ним рыбу и поставить мариноваться в холодильник на 15 минут. После этого рыбу вынуть и отложить, а жидкость сохранить.

ГАРНИР

Нарезать морковь, огурец и перец чили очень тонкой соломкой и поместить на 3 минуты в воду со льдом. Вынуть овощи, обсушить. Добавить к ним 2 столовые ложки жидкости, в которой мариновалась рыба. Посолить и тщательно перемешать. Затем добавить кинзу.

Кокосовая икра. В кастрюле довести до кипения кокосовое молоко, добавить в него тапиоку и готовить на медленном огне 10 минут, непрерывно и очень аккуратно помешивая. Слить жидкость и остудить тапиоку. Добавить к ней оливковое масло и сок лайма, посолить.

Кукурузный майонез. Измельчить ингредиенты в блендере и протереть соус через мелкое сито.

ПОДАЧА

На дно небольшой тарелки положить немного кукурузного майонеза, на него выложить рыбу, а сверху — овощной гарнир и кокосовую икру.

Комментарий

Как я уже говорил, исключительно важно, чтобы рыба была очень свежей.

Это блюдо должно быть очень холодным, поэтому я советую заранее поставить тарелки для подачи севиче в морозильник.





Маринованный тунец с гуакамоле и майонезом с васаби

*Atún marinado con
guacamole y mayonesa de
wasabi*

В этих закусках-тапас встречаются Мексика и Япония: вы найдете в них яркий характер и острый вкус первой и тонкость и деликатность второй.

Мексиканское гуакамоле, которое мы используем в данном случае в качестве начинки для псевдоканнеллони из тунца, известно уже во всем мире: кто не пробовал начос с гуакамоле? Главный ингредиент



этого соуса — спелое авокадо, дополненное зеленым чили, кинзой и лаймом. Гуакамоле существует во множестве вариантов, и здесь мы предлагаем один из наших рецептов.

Слегка подмаринованный тунец — почти сашими — и майонез с васаби приносят в блюдо особенную нежность и превращают эти тапас в маленький гастрономический шедевр, способный украсить любой праздник.

Мы живем в глобальном мире, где информация распространяется за секунды, и это дает нам возможность, не забывая собственные корни и традиции, обогащать свою кухню рецептами других народов, объединять их, придумывая таким образом замечательные блюда. Я уверен, что подобный обмен опытом и взаимовлияния идут кулинарной культуре каждого народа только на пользу.



ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для тунца

200 г филе тунца без кожи
300 г сахара
300 г морской соли
300 мл подсолнечного масла

Для гуакамоле

75 г зеленого перца
75 г красного перца
3 г перца чили
1 зубчик чеснока
75 г конкассе из помидоров
50 г красного лука
15 г мелко нарезанных листиков кинзы
200 г авокадо
1 ст. л. сока лайма
1 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

Для майонеза с васаби

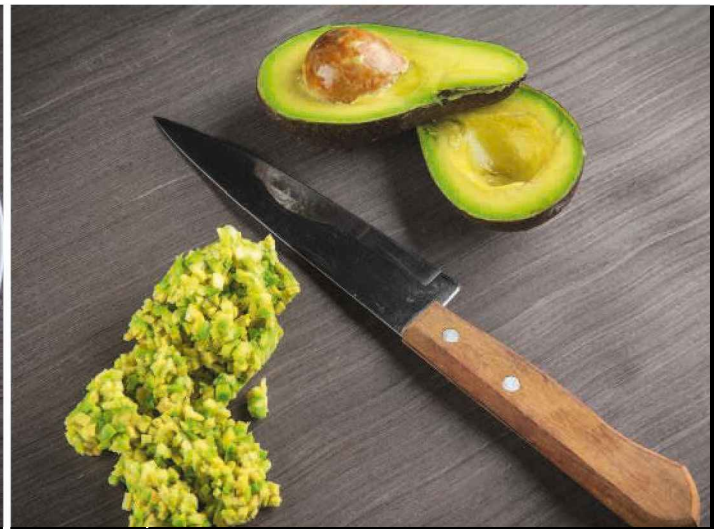
60 г майонеза
3 г васаби (порошка или пасты)
По желанию
10 г грибов симедзи
2 г семечек черного кунжута



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Маринованный тунец. Смешать соль и сахар, обвалить в них мясо тунца. Поставить мариноваться в холодильник на 45 минут. Затем достать, тщательно промыть водой от соли и сахара, обсушить. Положить в миску, влить подсолнечное масло.

Гуакамоле. Нарезать оба вида перца и лук мелкими кубиками. Из помидоров сделать конкассе. Для этого подержать их 10 секунд в кипятке, а затем охладить ледяной водой. После этого очистить, разрезать на 4 части, вынуть семечки, а мякоть нарезать мелкими кубиками.



Чеснок и перец чили очень мелко нарезать. На сковороде обжарить овощи в оливковом масле в течение 3 минут (до состояния аль-денте). Посолить, поперчить и оставить остужаться.

Почистить авокадо и нарезать очень мелкими кубиками. Положить в миску, добавить сок лайма, перемешать. Добавить к авокадо обжаренные овощи и кинзу, перемешать. Отложить.

Майонез с васаби. Смешать ингредиенты и протереть через очень мелкое сито.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить 1 кофейную ложку майонеза с васаби. Тунец нарезать тонкими квадратными ломтиками со стороной 5 см. Выложить посередине квадрата гуакамоле, свернуть цилиндром. Положить цилиндры из тунца с гуакамоле на майонез. Украсить грибами симедзи, листиками кинзы и семенами кунжута.

Комментарий

После того как вы залили тунца подсолнечным маслом, можете хранить его в холодильнике 3 дня: рыба полностью сохранит свое качество и свежесть, поскольку масло в данном случае выступит в роли консерванта.





Перепелка с кускусом и йогуртово- шафранным соусом

*Codorniz con cuscús y salsa
de yogur y azafrán*

Эти тапас, исполненные ароматов и вкусов Марокко, — одни из любимых в нашей семье. Дети обожают кускус, и мы часто готовим его в качестве гарнира к птице или баранине.



Приехав в Москву, я включил в меню ресторана блюдо с кускусом и практически сразу заметил, что оно не пользуется большим спросом. Я спросил официантов почему, и те сказали мне, что здесь многие считают кускус безвкусным. Я расстроился, узнав о таком предубеждении, так как считаю правильно приготовленный кускус одним из самых ароматных, вкусных и полных контрастов блюд мировой кулинарии.

Так что если и вам кускус когда-то не понравился, я призываю вас забыть об этом и попробовать приготовить его по нашему рецепту — и я надеюсь, с его помощью вы прочувствуете дух Марокко и полюбите североафриканскую кухню так же сильно, как и я.

ИНГРЕДИЕНТЫ

(4 порции)

Для кускуса

50 г красного перца
50 г кабачка
50 г цветной капусты
1 зубчик чеснока, мелко
нарезанный
3 г зерен кориандра
4 г зерен тмина
2 зернышка кардамона
250 г кускуса
1 ст. л. сливочного масла
4 г мелко нарезанных листиков
кинзы
500 мл бульона из птицы

Для шафранного йогурта

50 мл белого вина
120 г натурального йогурта без сахара
щепотка нитей шафрана

Для перепелок

2 перепелки
1 веточка розмарина
1 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

Дополнительно

8 небольших черных оливок без
косточки, разрезанных на 4 части
16 светлых изюмин без косточки
4 кофейных ложки сладкой паприки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кускус. На разогретой сковороде прокалить зерна тмина, кориандра и кардамона, затем измельчить в ступке и просеять через мелкое сито.

Перец, цветную капусту и кабачок нарезать мелкими кубиками. Одновременно поставить на огонь бульон из птицы, добавить в него сливочное масло и чеснок.

В отдельную кастрюлю положить кускус, добавить овощи, перемешать.

Когда бульон закипит, снять его с огня и влить в кускус. Сразу же закрыть крышкой. Через пять минут аккуратно перемешать кускус вилкой, чтобы он стал рассыпчатым.

Добавить в кускус пудру из специй и рубленую кинзу. Посолить, поперчить.





Шафранный йогурт. В кастрюлю влить вино, положить шафран. Подогревать на сильном огне, пока вино не выпарится. Снять с огня, добавить йогурт, хорошо перемешать, посолить и поперчить. Поставить в холодильник.

Перепелки. Обжарить перепелок со стороны грудки на горячей сковороде в оливковом масле, а затем поставить в разогретую до 180 °С духовку на 7 минут. Достать из духовки, отставить на 5 минут. После этого ножом разделить перепелок. Взять для блюда грудку и ножки. Перед подачей разогреть их в духовке.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить йогуртовый соус и кускус, сверху — половинку грудки и ножку перепелки. Затем выложить четвертинки оливок, изюм. Посыпать паприкой.

Комментарий

Если вы любите острое, смешайте три кофейные ложки сладкой паприки с одной кофейной ложкой жгучей паприки.

Также можно добавить немного стружек лимонной цедры — цитрусовый аромат хорошо гармонирует со специями в этом блюде.



Грибная полента с песто из руколы и хамоном ибериико де бельота

*Polenta de setas con pesto de
rucula y jamón de bellota*

Конечно же, в этой книге, объединившей кулинарные традиции многих стран, мы не могли обойти вниманием поленту, представляющую вкус Италии. Однако я взял на себя смелость заменить итальянское прошутто испанским хамоном: при всем уважении к прошутто, именно хамон ибериико де бельота делает эти тапас особенно утонченными.

И хотя, как я уже сказал, у этих тапас итальянский акцент, во мне они будят множество детских воспоминаний: я родился в Аргентине, где итальянские гастрономические традиции являются важной и живой частью национальной кулинарии благодаря большому количеству иммигрантов из Италии.

Дома всегда готовили поленту, чаще всего — классический вариант с голубем. Настоящий праздник для гурмана!

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для поленты

100 г поленты

40 г ассорти грибов

20 г сушеных помидоров, мелко
нарезанных

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

10 г тертого пармезана

600 мл куриного бульона

10 г сливочного масла

2 г тимьяна

соль, перец по вкусу

1 ст. л. оливкового масла





Для песто из руколы

50 г листьев руколы
1 зубчик чеснока
10 г тертого пармезана
10 поджаренных кедровых орешков
30 мл оливкового масла
20 мл воды
соль, перец по вкусу

Для подачи

75 г хамона иберико де бельота
несколько листиков руколы
несколько ломтиков пармезана
несколько листиков дикой
настурции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле поджарить на сливочном масле грибы и сушеные помидоры. Затем добавить чеснок и всыпать поленту. Сразу же влить бульон и томить, непрерывно помешивая, на медленном огне 30 минут. Посолить, поперчить, добавить тимьян и пармезан, варить еще 10 минут. Снять с огня. Выложить массу на поднос с бортиками слоем высотой 2 см и остудить. Затем нарезать брусками (10 см в длину, 3 см в ширину и 2 см в высоту).

На сковороде разогреть ложку оливкового масла и слегка обжарить поленту с двух сторон до золотистого цвета. Отложить.

Песто из руколы. Измельчить все ингредиенты блендером. Отложить.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить песто, на него выложить поленту, сверху — ломтики хамона и пармезана, листики руколы, пару листьев настурции.

Комментарий

Эти тапас хороши как холодные, так и горячие.

Полента сочетается практически с любыми ингредиентами, так что если вы не любите грибы, попробуйте заменить их тем, что вам по вкусу, — спаржей, кабачком, свеклой...



Adrian Quetglas





Современные
ТАПАС

Tapas de hoy



Гребешок с ризотто
из зеленой спаржи
и физалисом

*Vieira con espárragos verdes
como un risotto y physalis*



Однажды я решил приготовить несколько небольших по размеру блюд по традиционной технологии, но из неожиданных ингредиентов. Так и родились эти тапас. Мы приготовим ризотто, но вместо риса используем мелко нарезанную свежую спаржу, имитирующую рисовые зерна.



Физалис может показаться экзотическим ингредиентом, но на самом деле его можно купить практически в любом супермаркете и использовать в самых разнообразных блюдах. Он придает им приятную кислинку, а кроме того, полезен для здоровья.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 гребешка
8 стеблей зеленой спаржи
30 мл сливок
100 г натертого пармезана
ползубчика чеснока, мелко нарезанного
½ маленькой луковицы
20 мл белого вина
12 ягод физалиса
2 ч. л. подсолнечного масла
2 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть сковороду, смазать тонким слоем оливкового масла и на довольно сильном огне обжарить гребешки с двух сторон до золотистого цвета. Затем закрыть крышкой и оставить приблизительно на 2 минуты, до готовности гребешков. Посолить, поперчить.

Спаржу вымыть в холодной воде. Разломить побеги на две части. Верхнюю часть побегов спаржи бланшировать в подсоленной кипящей воде. Нижнюю часть побегов нарезать на мелкие кубики, похожие по размеру на рисовые зерна.





Разогреть в кастрюле столовую ложку оливкового масла, поджарить чеснок и мелко нарезанный лук. Добавить белое вино, кубики спаржи и сливки. Готовить, помешивая, пару минут. Затем снять с огня и посыпать половиной подготовленного тертого пармезана (50 г). Он придаст блюду текстуру ризотто. Посолить, поперчить.

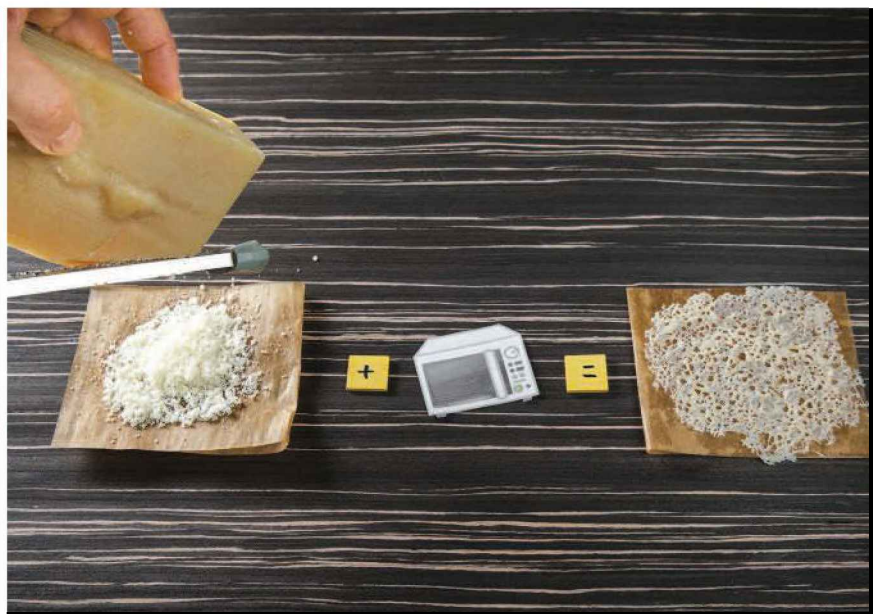
4 ягоды физалиса разрезать пополам и отложить. Другие 4 ягоды измельчить в ручном блендере с подсолнечным маслом. Получится соус.

Оставшиеся 50 г тертого пармезана выложить на пергамент и поставить в микроволновую печь на 20 секунд, остудить. Получится очень тонкий сырный чипс.

При подаче на дно тарелки положить «ризотто», на него — гребешок с верхушками спаржи. Обрамить соусом из физалиса и половинками физалиса. Украсить кусочками сырного чипса.

Комментарий

Если гребешок и спаржа кажутся вам слишком дорогими, замените гребешок какой-нибудь белой рыбой или раком. Спаржу можно заменить кабачком, только не забывайте, что для ризотто аль-денте его нужно готовить меньше по времени, чем спаржу. Будет так же вкусно, а у блюда появится русский колорит.



Говяжья вырезка с фаршированным картофелем

*Solomillo de vaca con patatas
rellenas*

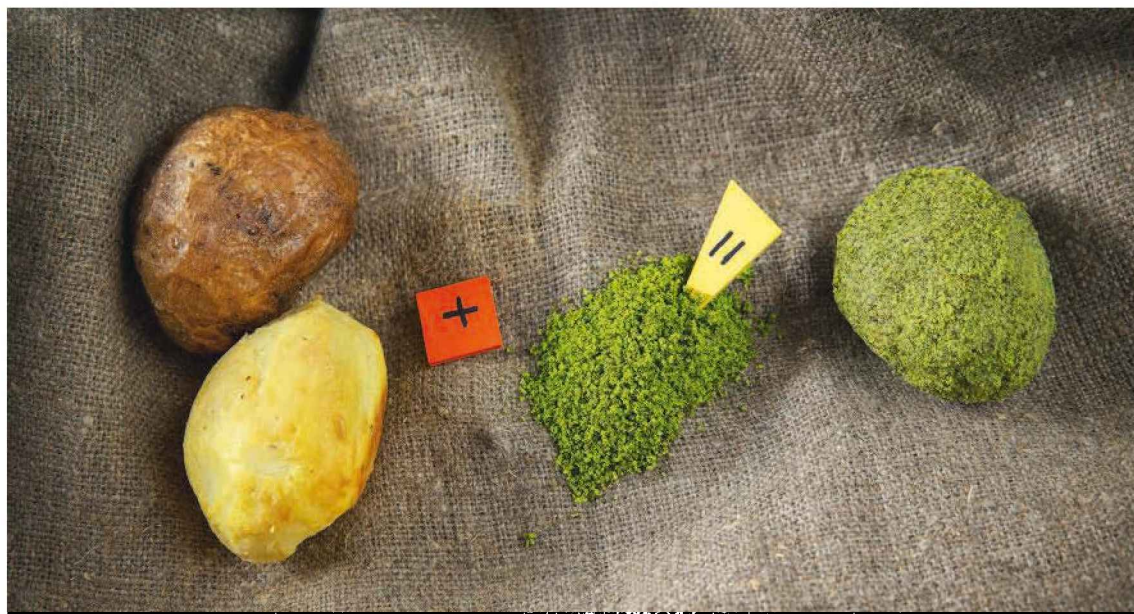
В этой книге уже есть несколько рецептов тапас, где картофель в числе главных ингредиентов, и сейчас я предлагаю еще один. Вкусовая память играет важную роль в пробуждении эмоций, и мне кажется, что привычные для россиян ингредиенты этих тапас способны вызывать у них самые приятные воспоминания.

Отмечу, что с самого приезда в Москву я покупаю вырезку только у местных производителей. В отношении других разрубов мне приходилось сталкиваться с проблемой качества, но с вырезкой такой проблемы не было. Правда, на рынке, где я закупаю продукты, мне все же пришлось однажды объяснить продавцу, что не нужно хранить мясо в контейнере с кровью, потому что оно окисляется и приобретает неприятный вкус, но это частности.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

250 г говяжьей вырезки, нарезанной
на медальоны
4 небольшие картофелины
50 г бекона, мелко нарезанного
100 ассорти грибов
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
20 г сливочного масла
1 стебель зеленого лука, мелко
нарезанный

50 мл сливок
20 г тертого сыра типа
эмменталь
100 г вчерашнего белого хлеба
20 г свежих листьев петрушки
20 г шнитт-лука (сибулета)
1 ст. л. горчицы
оливковое масло для жарки
соль, перец по вкусу





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель. Заранее измельчить в комбайне хлеб с петрушкой и шнитт-луком и оставить на ночь, чтобы крошки высохли.

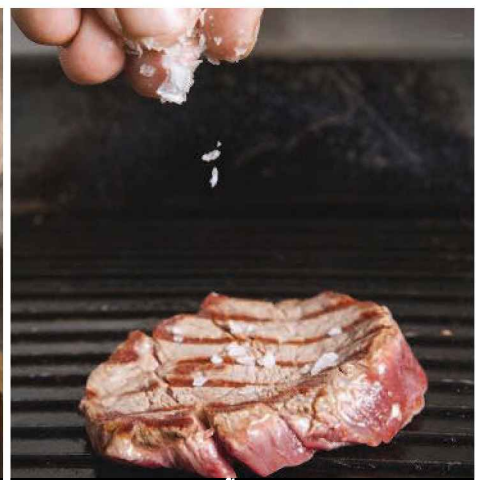
В подсоленной воде отварить картофель в мундире. Остудить, почистить. Очень аккуратно, чтобы картофелины не развалились, маленькой ложкой вынуть из них сердцевину и отложить.

В сковороде поджарить на оливковом масле бекон, грибы и чеснок. Добавить сливки и сердцевинки картофеля, готовить несколько минут. Снять с огня, добавить сливочное масло, сыр и зеленый лук. Посолить, поперчить.

Нафаршировать картофелины получившимся пюре.

Смазать картофелины горчицей (для этого понадобится кисточка) и обвалить в сухих хлебных крошках с зеленью; поставить на 10 минут в духовку при температуре 180 °C.

Мясо. Медальоны из вырезки довести до комнатной температуры, посолить, поперчить и быстро обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой сковороде в небольшом (примерно 1 столовая ложка) количестве оливкового масла.





ПОДАЧА

Положить фаршированный картофель на медальон из вырезки.

Комментарий

Нужно сказать, что идей для фаршировки картофеля и его панировки может быть множество, так что экспериментируйте!





Испанская тортилья с чорисо (обновленная)

*Tortilla española con chorizo
actualizada*

Эти тапас с ярко выраженным испанским характером родились под влиянием идей одного из лучших поваров всех времен — Феррана Адриа. Мне посчастливилось познакомиться с ним и принимать его



в одном из наших московских ресторанов. Ферран Адриа создал технику деконструкции, которая заключается в том, что привычные ингредиенты блюда готовятся непривычным способом, за счет чего меняется их текстура. При помощи этой техники он первым сделал современную версию старинного рецепта испанской тортильи. И мне также захотелось пофантазировать на эту тему.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 очень свежих яйца
2 спелых помидора
2 средние картофелины
4 стебля зеленого лука
4 мини-картофелины
80 г чорисо
оливковое масло для жарки
оливковое масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замороженные яичные желтки. Обернуть яйца в прозрачную пищевую пленку и заморозить на 24 часа. Разморозить при комнатной температуре. Белок после этого сохранит свой привычный вид, а желток изменит текстуру и станет похож по консистенции на сливочное масло. Для этих тапас нам понадобятся только желтки.

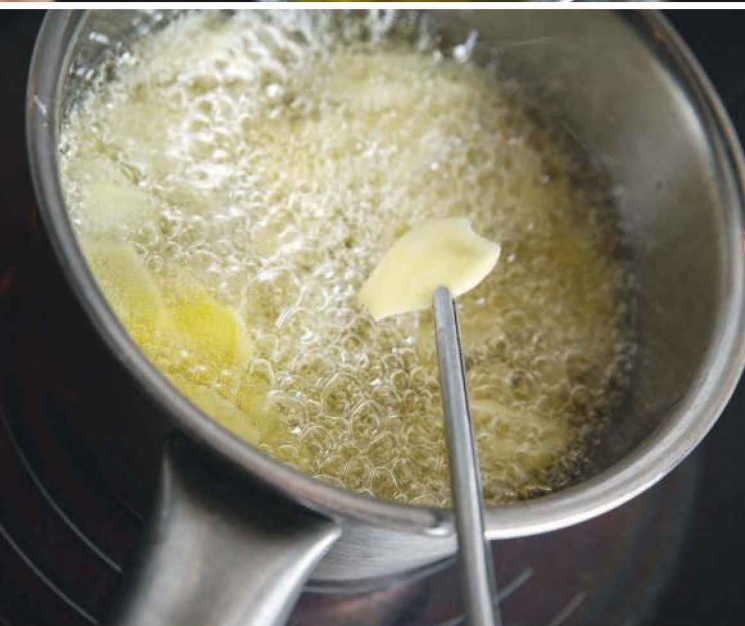
Пюре из жареного картофеля. Картофелины среднего размера нарезать соломкой, как обычно для жарки, и пожарить в масле при температуре 130 °С. Затем измельчить жареный картофель в блендере. Посолить, поперчить и отложить.

Мини-картофелины. Очистить мини-картофелины и нарезать на тонкие пластинки. Обжарить их в разогретом до 120 °С масле, как во фритюре, сначала 2 минуты, а потом еще две минуты при температуре 190 °С. Картофель должен быть интенсивного золотистого цвета. Откинуть в дуршлаг и дать стечь маслу. Картофель посолить, поперчить и отложить.

Помидоры. Разрезать помидоры на 4 части. Аккуратно вынуть семечки из четвертинок помидора, чтобы они не развалились. Отложить.

Чорисо. Чорисо порезать на тонкие кружочки и слегка обжарить.





ПОДАЧА

На тарелку положить пюре, в центр пюре — размороженный плотный яичный желток. Желток немного подсолить. Рядом положить семечки из двух четвертинок помидора. Слегка сбрызнуть их оливковым маслом. Также выкладываем разрезанные на части стебли зеленого лука и слегка обжаренные кружочки чорисо. Украшаем чипсом из мини-картофеля.

Комментарий

Базовые ингредиенты тортильи — картофель и яйцо, которые жарятся в оливковом масле. В наш рецепт добавлены помидоры и чорисо — очень распространенные в Испании продукты. Мы изменили консистенцию продуктов и придали блюду черты XXI века, но сохранили вкус и характер тортильи. Я думаю, такая комбинация вам понравится.

Если вам не удастся купить чорисо, можете использовать какую-нибудь местную колбасу такого же типа. Это обогатит блюдо русскими вкусовыми оттенками.

И в заключение я хотел бы снова поблагодарить Феррана Адриа за то, что он распахнул перед нами двери, за которыми открываются новые дороги в мир гастрономии.

Телячьи щечки со свеклой и грибным пюре

*Carrillera de ternera con
remolacha y puré de setas*

Эти тапас всегда подаются горячими, поскольку вообще-то представляют собой типичное осенне-зимнее блюдо. Девять лет назад, когда я приехал в Москву, ни в одном известном мне ресторане не подавались телячьи щечки. Они тогда только появились на рынке, никто не знал, что с ними делать, и однажды один из наших поставщиков предложил мне их купить.





Я очень обрадовался, потому что с удовольствием работал с этим продуктом в Испании. Сейчас уже телячьи щечки можно найти в меню многих московских ресторанов. Да и другие субпродукты, которые раньше были не столь популярны, теперь готовят многие повара.

Телячьи щечки отличаются большим содержанием коллагена, и готовить их нужно довольно долго, зато в результате мясо получается очень нежным.

Мы испробовали много рецептов со щечками, а здесь я предлагаю вам тот, который, как мне кажется, пользуется в России наибольшим успехом — возможно, потому, что в нем присутствуют привычные россиянам ингредиенты.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для щечек

2 телячьи щечки
1 морковь
½ луковицы
2 зубчика чеснока
300 г корня сельдерея
1 лавровый лист
1 ст. л. оливкового масла
2 зернышка ямайского (душистого) перца
100 мл красного вина
10 г паприки
10 г мелко нарезанного зеленого лука
250 г говяжьего бульона
соль, перец по вкусу

Для грибного пюре

1 крупная картофелина
250 г ассорти грибов
1 кофейная чашка сливок
1 зубчик чеснока
соль, перец по вкусу

Для свеклы

1 средняя свекла
1 ст. л. белого бальзамического уксуса
соль, перец по вкусу

Для украшения (по желанию)

несколько листиков молодой свеклы
порошок из лиофилизированной (сушеной) свеклы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Телячьи щечки. Овощи нарезать средними кубиками. В кастрюле разогреть оливковое масло и пассеровать овощи. Положить в кастрюлю телячьи щечки. Влить красное вино, затем бульон. Добавить лавровый лист, душистый перец и паприку. Посолить, поперчить. Готовить на медленном огне 3 часа.

После этого вынуть щечки. Бульон с овощами упарить наполовину на сильном огне, а затем измельчить блендером и протереть через сито. Добавить нарезанный зеленый лук. Получится соус.

Карамелизовать телячьи щечки в соусе. Для этого сначала нужно в течение 10 минут подсушить их в духовке при температуре 180 °С. Затем достать щечки, полить соусом и снова поставить в духовку при той же температуре на 4 минуты. Повторить последнюю операцию еще три раза.

Грибное пюре. В подсоленной воде отварить картофелину в мундире (30 минут), очистить. На сковороде разогреть оливковое масло, поджарить в нем грибы и мелко нарезанный зубчик чеснока. 50 г грибов отложить.

Сливки слегка подогреть. Измельчить в блендере 200 г грибов с картофелем и сливками, затем протереть сквозь среднее сито для получения нежного и однородного пюре.

Свекла. Неочищенную целую свеклу завернуть в фольгу и запекать в духовке 2 часа при температуре 180 °С. Затем свеклу достать, остудить, почистить и порезать небольшими кубиками. Сбрызнуть белым бальзамическим уксусом, посолить, поперчить.

ПОДАЧА

На тарелку положить грибное пюре, сверху — половину телячьей щечки, а на нее — свеклу и немного грибов (из отложенных 50 г). Украсить можно листьями молодой свеклы или порошком из сушеной свеклы.

Комментарий

Обычно мы используем свежие сезонные грибы, но для пюре подходят также сушеные или консервированные. Если вы будете использовать сушеные грибы, не забудьте их заранее замочить.

Если под рукой нет белого бальзамического уксуса, добавьте в обычный уксус сахар в пропорции 1:1 и выпарите смесь до состояния сиропа. Его кисло-сладкий вкус подчеркнет вкус свеклы.





Куриные «трюфели»
с пюре из брокколи
и голубым сыром

*Trufa de pollo con puré de
brócoli y queso azul*

Эти закуски-тапас интересны тем, что внешне они очень похожи на черные трюфели, а вот на вкус — нечто совсем другое. Корочка на куриных фрикадельках приятно контрастирует с нежным пюре, а голубой сыр придает неопишуемый оттенок вкусу всего блюда. Перед нами — очередное доказательство того, что, используя всем известные продукты, можно достичь прекрасного и необычного результата.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для куриного «трюфеля»

250 г куриных бедер без кости
30 г чищеного репчатого лука
50 г вчерашнего хлеба
100 мл молока
соль, перец по вкусу

Для черного кляра

250 г муки
150 мл воды
15 г сухих дрожжей
5 г соли мелкого помола
5 г сахара
3 г чернил кальмара

Для пюре из брокколи

1 средний кочан брокколи
30 мл сливок
1 ст. л. оливкового масла
соль, перец по вкусу

Для подачи

50 г голубого сыра (например,
горгонзолы, рокфора, вальдеона)

Для украшения, по желанию

пудра из сушеных грибов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные «трюфели». Замочить хлеб в молоке. Вынуть, отжать. Хлеб, куриное мясо и лук измельчить в мясорубке. Фарш посолить, поперчить. Скатать маленькие шарики. Отварить их в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде. Отложить.





Черный кляр. Смешать все ингредиенты и поставить подходить в теплое место на 1 час.

Пюре из брокколи. Отварить брокколи в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Вынуть, дать стечь воде. Отложить 12 небольших красивых соцветий (их можно достать заранее, если вы любите аль-денте). Остальную капусту брокколи порезать и измельчить в блендере вместе со сливками и оливковым маслом. Протереть пюре сквозь мелкое сито, посолить и поперчить.

Обмакивать куриные шарики в кляр и жарить в большом количестве оливкового масла при температуре 190 °С.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить пюре, а на него — куриные «трюфели», соцветия брокколи и кусочки голубого сыра. Можно украсить пудрой из сушеных грибов.

Комментарий

Эти тапас допускают множество вариантов. Попробуйте заменить куриный фарш кроличьим, рыбным или даже фаршем из морепродуктов.



Маринованный лосось и картофель в шафранном альоли с апельсиновым маслом

*Salmon marinado con patatas
ali oli de azafrán y aceite de
naranja*

Эти тапас идеальны для весеннего или летнего стола благодаря своему свежему вкусу и яркому цвету.

Я уже давно подаю это блюдо в ресторане, и оно не теряет своей популярности. Наверное, дело в необычном сочетании средиземноморского шафранного альоли с русским лососем, картофелем и свежим укропом.

Лосось я рекомендую замариновать самостоятельно: это несложно, а разница во вкусе по сравнению с покупным будет значительная.

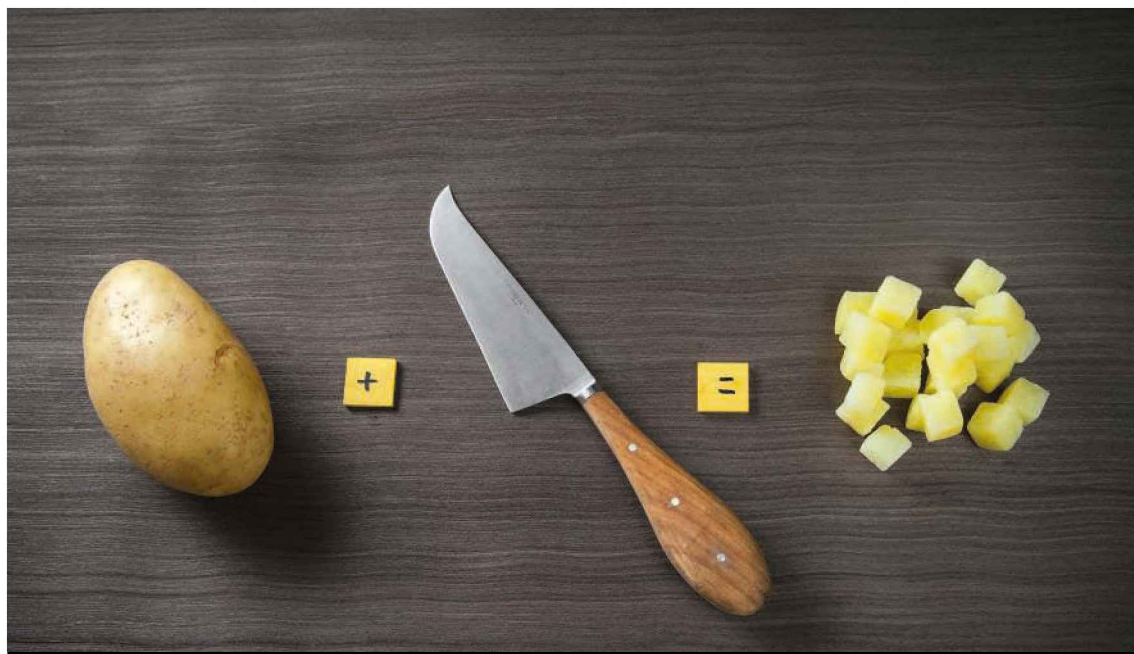
ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

2 крупные картофелины
120 г филе лосося
8 нитей шафрана
2 яичных желтка
1 зубчик чеснока
60 мл оливкового масла Extra Virgin
2 апельсина

2 ст. л. белого вина
150 г соли
150 г сахара

По желанию

веточка свежего укропа и несколько
небольших листиков руколы.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

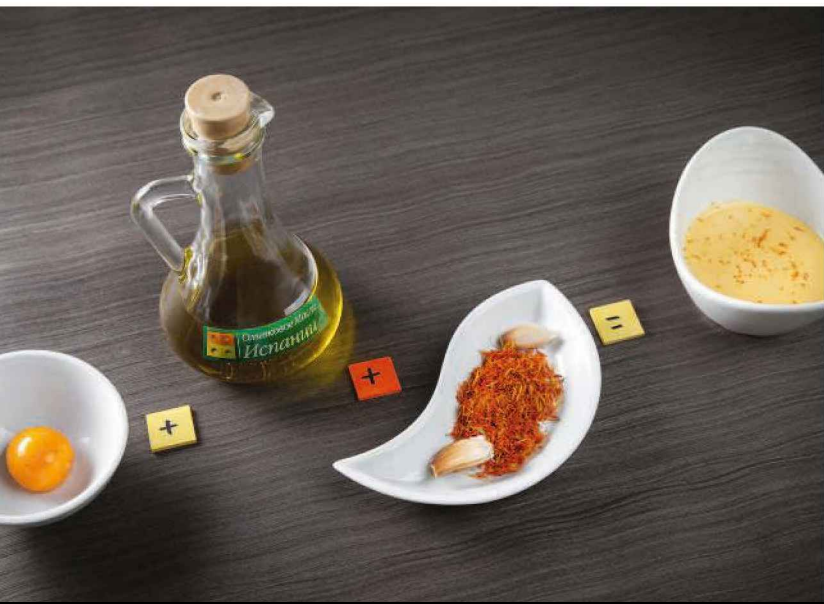
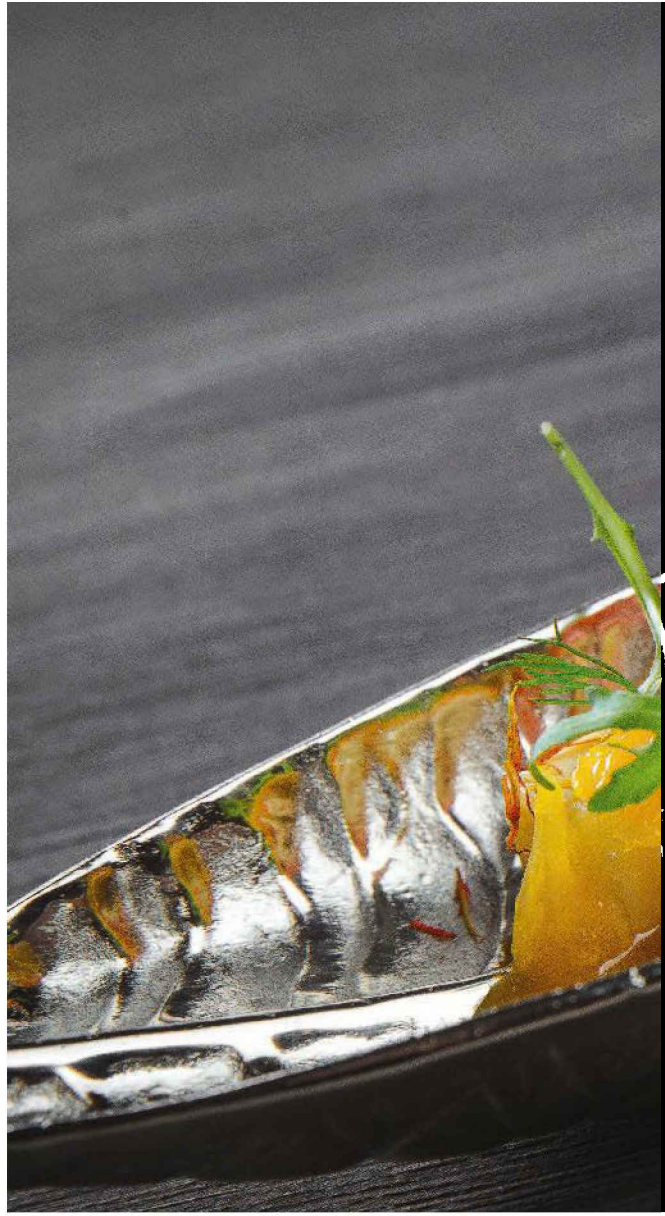
Лосось. Смешать соль и сахар, обвалять в них рыбу. Положить в миску и поставить в холодильник на 6 часов. Затем сполоснуть водой и отложить.

Картофель. Картофель почистить и порезать на мелкие кубики. Сварить в подсоленной воде почти до готовности (аль-денте). Отложить.

Соус альоли с шафраном. Положить шафран в белое вино и довести до кипения. Процедить: нити шафрана вынуть, вино вылить.

Положить в миску желтки, нити шафрана и мелко нарезанный зубчик чеснока. Постоянно и интенсивно взбивая смесь, влить в нее тонкой струйкой 50 мл оливкового масла. Получится однородный соус — альоли. Посолить, поперчить и отложить.

Апельсиновое масло. Выжать сок из двух апельсинов, вылить его на сковороду и на сильном огне выпарить наполовину. Когда сок немного остынет, энергично перемешать его с оставшимся оливковым маслом.





ПОДАЧА

Перемешать картофель с соусом альоли и выложить на тарелку. Сверху положить тонко нарезанные кусочки лосося и сбрызнуть их апельсиновым маслом. Можно украсить блюдо маленькой веточкой свежего укропа или листиками руколы — они привнесут в него свежесть и цветовой контраст.

Комментарий

Эти тапас можно подавать как холодными, так и теплыми. Выбирая последний вариант, проследите, чтобы лосось был комнатной температуры, а температура картофеля не превышала 60 °С, иначе альоли превратится в омлет.





Фуа-гра с айвовым
пюре и заправкой
из кедровых
орешков и клюквы

*Foie gras con puré de
membrillo y vinagreta de
piñones y arándanos rojos*



Эти тапас отлично подходят для торжественных и праздничных случаев. Приготовить их несложно. И хотя фуа-гра стоит дорого, пожалуй, иногда его можно себе позволить. Сочетание кислого и сладкого вкусов в маленьких тапас представляет собой целую вкусовую симфонию.



Айву испанцы иногда называют «поварским яблоком», потому что в сыром виде она не слишком пригодна для употребления. В этих тапас айва сочетается с курагой, которая придает пюре более яркий цвет и легкую сладость. Если вы решите воспользоваться этим рецептом вне сезона созревания айвы, можете заменить ее яблоком, которое тоже отлично сочетается с фуа-гра.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

200 г фуа-гра (4 ломтя по 50 г каждый)
1 крупная айва
250 г кураги
0,5 л куриного бульона
30 г кедровых орешков
30 г сушеной клюквы
15 г молодого зеленого лука
1 ст. л. оливкового масла
несколько капель хересного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Айвовое пюре. Разрезать айву, вырезать сердцевину, мякоть нарезать на средние кусочки.

В кастрюлю налить бульон, положить в него айву и курагу (пару сушеных абрикосов пока отложите). Варить 1,5 часа, проверяя готовность айвы зубочисткой. Когда айва станет мягкой, снять кастрюлю с огня и слить бульон в миску через сито. Сохранить его. Вареные фрукты измельчить в блендере, постепенно вливая оставшийся от их варки бульон, до получения легкого пюре. Затем протереть пюре через сито, посолить, поперчить.





Заправка из кедровых орешков и клюквы. Орешки слегка поджарить. В миске смешать орешки, клюкву, мелко нарезанную отложенную курагу и мелко нарезанный зеленый лук. Заправить оливковым маслом и хересным уксусом, хорошо перемешать. Посолить и поперчить.

Фуа-гра. Фуа-гра посолить, поперчить и обжарить на очень горячей сковороде без масла по 1 минуте с каждой стороны. Обсушить бумажным полотенцем излишки жира.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить айвовое пюре, на него — фуа-гра, а сверху — немного заправки с орешками.

Комментарий

Подавая это блюдо весной, мы украшаем его лепестками фиалки или цветов роз-марина.

Айвовое пюре также прекрасно сочетается с блюдами из свинины и птицы.

Некоторые избегают есть фуа-гра, поскольку это очень жирный и калорийный продукт. Но мы едим его далеко не каждый день, и мне кажется, иногда можно сделать себе такой гастрономический подарок.



Креветки и воздушный рис с грибами

*Gambas con arroz crujiente de
setas*

Мне нравится сочетать в одном блюде ингредиенты с сильно различающейся текстурой. Тогда к вкусовым ощущениям добавляются тактильные. Данный рецепт, в котором мы экспериментируем с рисом, прекрасно это иллюстрирует.

Креветки подойдут любые, но я предлагаю японские ама-эби по двум причинам: во-первых, их легко купить в магазинах азиатских продуктов, а во-вторых, благодаря своему небольшому размеру они прекрасно смотрятся.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для воздушного риса с грибами

150 г круглого риса
50 г ассорти сушеных грибов
1 зубчик чеснока, мелко порубленный
1 л воды
1 ст. л. подсолнечного масла
соль, перец по вкусу
1 л подсолнечного масла для жарки

Для креветок

20 креветок
1 ч. л. оливкового масла
соль, перец

Для подачи

немного сметаны
небольшой пучок петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Воздушный рис с грибами. Замочить сушеные грибы в воде на 30 минут и отварить в течение 15 минут. Измельчить их в блендере, посолить и поперчить.





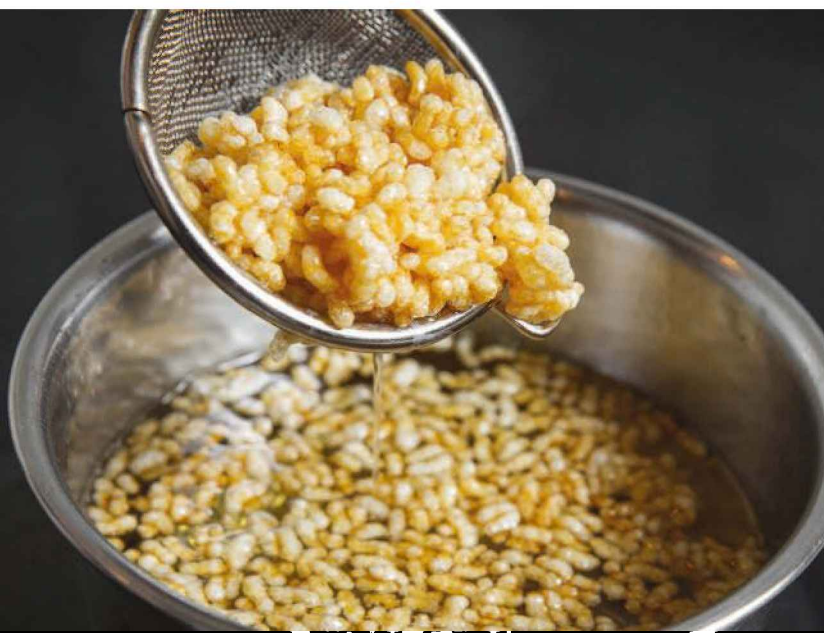
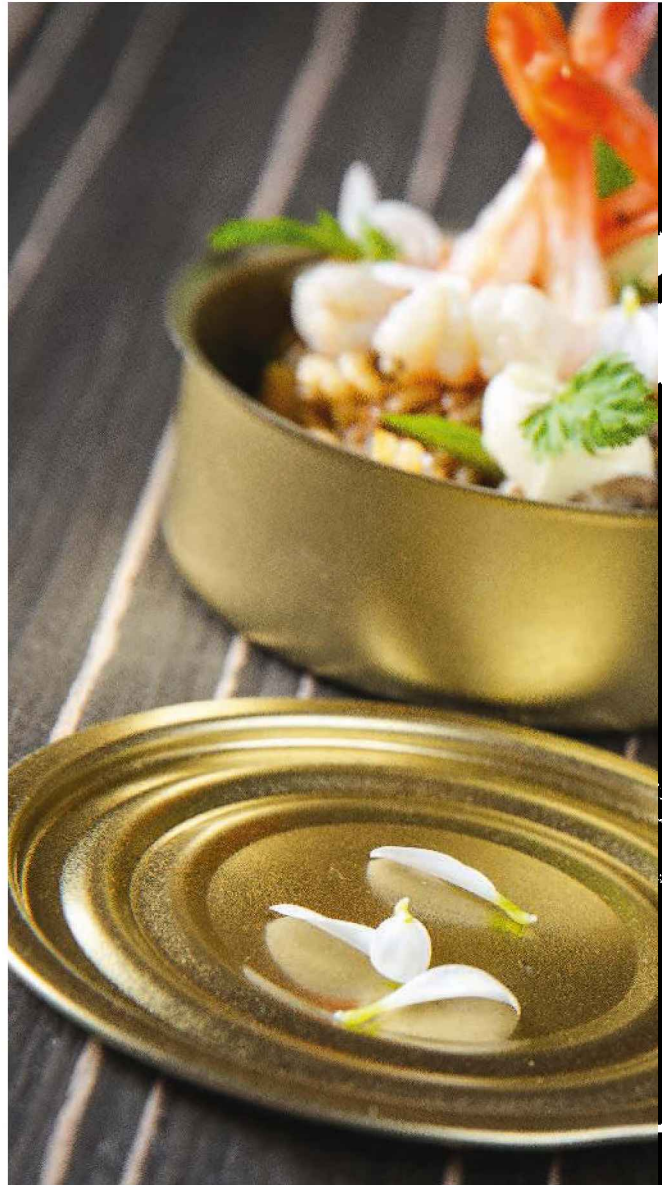
В кастрюле обжарить на масле до золотистого цвета мелко нарезанный зубчик чеснока, добавить рис и грибной бульон, варить в течение 25 минут. Рис должен быть слегка переварен. Откинуть рис на дуршлаг, выложить на поднос и поставить сушиться в духовку на 12 часов при температуре 50 °С. Остудить при комнатной температуре.

Разогреть подсолнечное масло для жарки до 170 °С и жарить в нем рис. Как только рис вздуется, достать его и обсушить бумажными полотенцами. Эта процедура требует определенной сноровки, так как если масло недостаточно разогрето, рис не вздуется, а если передержать рис в разогретом масле, он сгорит.

Креветки. На разогретой сковороде быстро обжарить обсушенные в бумажном полотенце креветки с двух сторон (важно не пережарить!)

ПОДАЧА

Выложить на тарелку рис, сверху положить немного сметаны и посыпать мелко нарезанной петрушкой, увенчать креветками.





Комментарий

Мы подаем это блюдо в маленьких консервных баночках, они хорошо смотрятся. А еще они напоминают, что консервированные продукты не обязательно низкокачественные. Например, в Испании есть консервы высочайшего качества. Так что, можно сказать, это блюдо — своеобразное посвящение консервам, которые часто нас выручают, помогая утолить голод и сэкономить время.





Камчатский краб с салатом из авокадо и облепиховым маслом

*Cangrejo real con aguacate
y aceite de espino amarillo*

Эти тапас представляют собой мини-салат, русский по духу и в то же время по-средиземноморски свежий, идеальный для праздников и торжественных случаев. Поскольку это холодное блюдо, не требующее температурной обработки, я хотел бы подчеркнуть, что все ингредиенты должны быть высококачественные и очень свежие.

Рецепт возник в результате эксперимента с гуакамоле, мексиканским пюре из авокадо, которое мы решили адаптировать к русскому вкусу, сделав блюдо менее острым и придав бóльшую самостоятельность входящим в него ингредиентам.

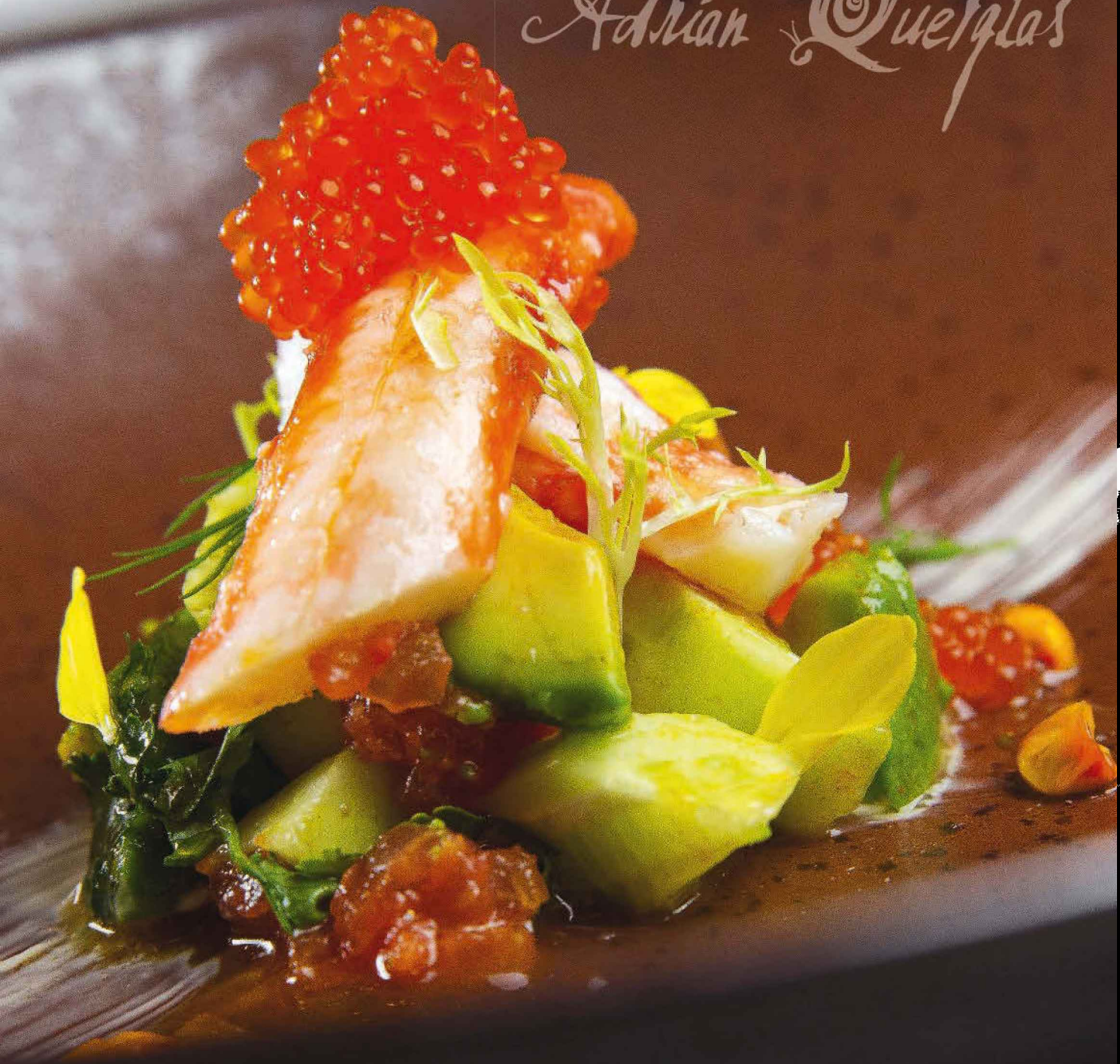
ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

160 г мяса камчатского краба, готового
к употреблению
120 г авокадо
120 г огурца
4 некрупных помидора
40 г зеленого лука
12 г свежей кинзы
6 г свежего укропа

1 ст. л. сока лайма
соус табаско по вкусу
4 коф. л. сметаны
4 коф. л. красной (кетовой) икры
150 г облепихи
100 мл подсолнечного масла
соль, перец по вкусу



Adrian Quejgla





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Огурец и авокадо нарезать на средние кубики, нарезать лук. Положить все в миску, сбрызнуть соком лайма.

Из помидоров сделать конкассе. Для этого ошпарить их кипятком, остудить в ледяной воде, снять кожицу, разрезать на 4 части и вынуть семечки, а оставшуюся мякоть нарезать на кубики.

Добавить конкассе из помидоров к остальным овощам. Туда же положить нарезанные кинзу и укроп. Добавить несколько капель соуса табаско.

В подсолнечное масло положить облепиху и разогревать на среднем огне в течение 10 минут, затем процедить и остудить.

ПОДАЧА

Выложить на тарелку немного салата из авокадо, полить его маслом с облепихой, сверху выложить ломтик крабового мяса и немного красной икры со сметаной.

Комментарий

Ингредиенты можно подготовить заранее, и тогда вы сможете подавать эту закуску почти мгновенно. Чтобы нарезанный авокадо не потемнел, положите его в миску с подсоленной водой.

Кетовая икра представляется нам идеальной по своему качеству и цвету. К тому же ее нетрудно купить. Однако если есть возможность, а случай особенно торжественный, можно придать блюду дополнительный шик, использовав в нем черную белужью икру: ее тонкий и изысканный вкус превратит наши тапас в настоящую жемчужину и сделает угощение незабываемым.

Фондан из кровяной колбасы с картошкой

*Fondant de morcilla con
patatas*

В мире тапас есть классические рецепты, например омлет с картошкой и знаменитой в Испании бургосской морсильей (кровяной колбасой). Вдохновившись техникой приготовления шоколадного фондана, мы предлагаем свою версию этого рецепта — с меньшими порциями и более элегантной подачей, но с сохранением исходного вкуса и характера блюда.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для фондана из кровяной колбасы

160 г кровяной колбасы морсильи
4 желтка от перепелиных яиц
2 белка от куриных яиц
1 ст. л. оливкового масла

Для гарнира

Для картофеля пай

1 крупная картофелина
подсолнечное масло для жарки
соль, перец по вкусу

Для нежного картофельного пюре

1 крупная картофелина
½ зубчика чеснока
100 мл бульона из птицы
50 мл сливок
1 ст. л. оливкового масла

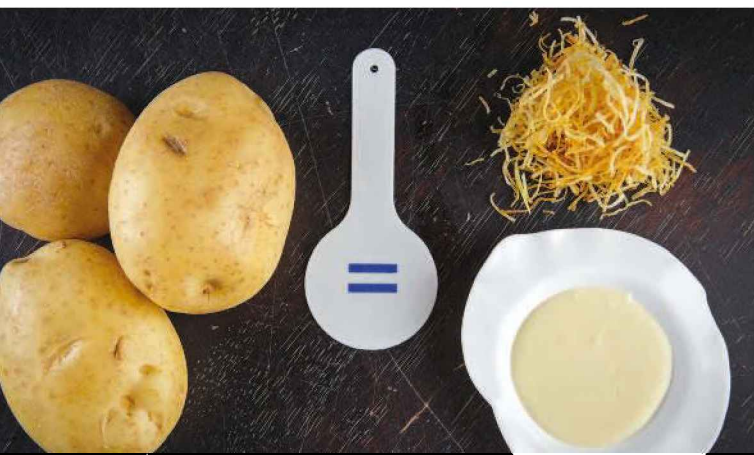
По желанию

несколько листиков кресс-салата
или петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фондан из кровяной колбасы. Нарезать колбасу небольшими кусочками и разогреть в микроволновой печи в течение 10 секунд. Колбаса должна стать мягкой. В зависимости от модели вашей микроволновой печи для этого может потребоваться больше времени.

Измельчить колбасу в блендере. Когда масса станет более-менее однородной, добавить яичные белки. Перемешать. Попробовать и, если необходимо, добавить соли и перца по вкусу.





Пищевую пленку слегка смазать оливковым маслом и выложить на нее 1 столовую ложку фарша из колбасы. Распределить его в форме круга и положить в центр желток перепелиного яйца. Взявшись за края пленки, очень аккуратно завернуть ее так, чтобы желток оказался в центре шарика из фарша. Плотнo закрутить концы пленки, чтобы не попала вода.

Отварить узелки с фаршем в кипящей воде в течение 4 минут и отложить.

ГАРНИР

Картофель пай. Очистить картофелину и нарезать как можно более тонкими кружочками. Затем нарезать эти кружочки как можно более тонкой соломкой.

В сковороде разогреть подсолнечное масло до температуры 120 °С и жарить картошку до легкого золотистого оттенка. После этого усилить огонь и жарить еще две минуты. Снять с огня, обсушить бумажными полотенцами. Посолить, поперчить.

Нежное картофельное пюре. Очистить картофелину и нарезать мелкими кубиками. В кастрюлю влить бульон и отварить в нем картофель и чеснок до мягкости картофеля. После этого влить в кастрюлю сливки и протереть смесь через сито. Посолить, поперчить.

ПОДАЧА

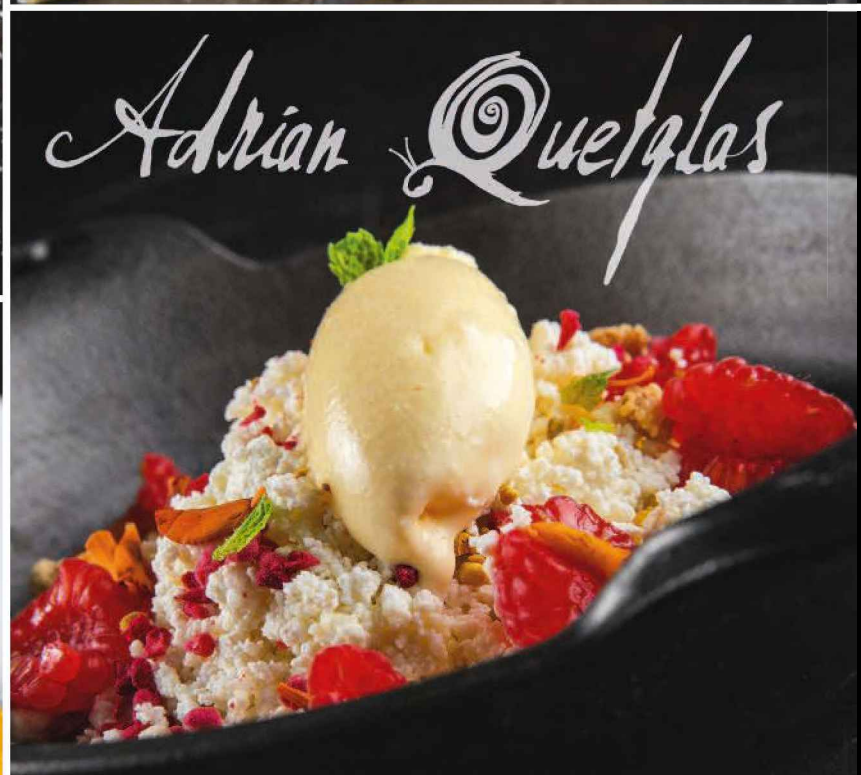
На дно тарелки положить столовую ложку картофельного пюре. На него положить картофель пай, а сверху — фондан из кровяной колбасы с перепелиным желтком. Можно украсить блюдо листиками кресс-салата или петрушки.

Комментарий

Эту технику обработки можно применять и к другим видам колбас.

Обычно мы подаем эту закуску с мясным соусом, но из-за трудности его приготовления я советую вам использовать при подаче какой-нибудь слегка пряный соус.





ТАПАС

как десерт

Tapas dulces



Малиновые маршмеллоу с шоколадным соусом

*Marshmallows de frambuesas
con salsa de chocolate*

Эти забавные и нарядные тапас легки в приготовлении и идеально подходят для завершения вечера тапас. Маршмеллоу — принятое в Соединенных Штатах и, пожалуй, самое интернациональное название этой сладости, существующей в разных странах под разными именами.

Я предлагаю здесь рецепт маршмеллоу с малиной, но вы можете придать этому десерту любой другой вкус, используя другие ингредиенты.

В Северной Америке стало практически традицией поджаривать маршмеллоу на открытом огне во время барбекю; мы же предлагаем

подачу, как если бы речь шла о фондю, пользуясь тем, что малиновые маршмеллоу отлично сочетаются с горячим шоколадным соусом.

Я уверен, что эти вкусные и яркие тапас, которые так весело есть, подарят вам совершенно детскую радость!

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для маршмеллоу

430 г сахарного сиропа (100 мл воды и 330 г сахара)

70 г глюкозы

100 г яичных белков

4 пластинки желатина, по 5 г каждая

30 г малинового сиропа

18 ягод малины

100 г пудры из сушеных ягод малины

10 г сахарной пудры

Понадобятся цилиндрические формочки высотой 4 см и диаметром 2 см и кондитерский мешок, а также деревянные шпажки для подачи.

Для шоколадного соуса

500 мл сливок

100 г шоколада 38%-ного

100 г шоколада 70%-ного

50 г какао-порошка

50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Маршмеллоу. Слегка подогреть малиновый сироп и замочить в нем пластинки желатина.

Смешать сахарный сироп с глюкозой и подогреть до 118 °С.

Одновременно миксером BORK взбить в густую пену яичные белки. Не выключая миксер, постепенно вливать в белки горячую смесь сахарного сиропа с глюкозой. Взбивать 2 минуты. После этого добавить тонкой струйкой малиновый сироп с желатином и взбивать еще 2 минуты. Выложить массу в кондитерский мешок.





Присыпать поднос сахарной пудрой, поставить на него цилиндрические формочки и выдавливать в них из кондитерского мешка массу для маршмеллоу, причем сначала нужно заполнить формочку до половины, положить в центр свежую ягоду малины и затем заполнить ее до конца. Поставить маршмеллоу в холодильник.

Шоколадный соус. Подогреть сливки с сахаром. Когда смесь начнет закипать, снять с огня, добавить шоколад и какао-порошок и размешивать до получения однородной массы.

ПОДАЧА

Вынуть маршмеллоу из формочек и обвалять в малиновой пудре. Половину маршмеллоу разрезать пополам поперек. Наколоть маршмеллоу и несколько свежих ягод малины на деревянные шпажки. Подавать с горячим шоколадным соусом.

Комментарий

Шпажки с маршмеллоу можно укрепить на деревянной дощечке с отверстиями, а можно поставить в стакан.

Малиновая пудра привносит в этот рецепт необходимый контраст текстур, но если вы не знаете, где ее приобрести, можете заменить ее пудрой из измельченных орехов.



Творог с засахаренными кедровыми орешками, малиной и медовым мороженым

*Requesón con piñones
garrapiñado, frambuesas y
helado de miel*

С одной стороны, я знаю, как непросто делать мороженое дома (особенно когда его можно купить в магазине!), а с другой, я думаю, что это все-таки приятно, особенно когда под рукой есть замечательная мороженица и можно делать мороженое с любым вкусом с каким вам заблагорассудится.

Когда-то давно на моей любимой Майорке мы делали сорбеты в полностью ручных сорбетницах: в специальную емкость засыпался лед, а потом нужно было до изнеможения крутить ручку этого затейливого аппарата. Каким же вкусным казался нам тогда сорбет! Ну а теперь, конечно, все это гораздо проще — мороженица одновременно замораживает и перемешивает смесь, за 30–40 минут превращая ее в отличное мороженое.

Сочетание творога с медом и орехами привычно как для русской, так и для испанской гастрономии, и это является еще одним доказательством того, что кулинария — это место встречи разных культур!





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для творога

400 г свежего творога
50 г меда
10 г цветочной пыльцы

Для засахаренных орешков

150 г кедровых орехов
80 г сахара
35 г воды

Для медового мороженого

500 мл сливок жирностью 38%
200 г меда
150 г глюкозы
5 яичных желтков
50 г сахара

Для подачи

10 ягод малины
4 листика мяты
цветочные лепестки (по желанию)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог. Размять творог вилкой, добавить мед и пыльцу, перемешать. Отложить.

Засахаренные орешки. На сковороду вылить воду, всыпать сахар и орехи и довести до кипения. Снять с огня и перемешивать деревянной ложкой около 2 минут. Затем снова поставить на огонь и продолжать помешивать, пока карамель на орешках не станет темно-золотистого цвета. Снять сковороду с огня, орешки разложить на листе силикона, остудить и затем разобрать поштучно.

Медовое мороженое. В ковшике смешать мед, сливки и глюкозу и поставить на огонь. Одновременно взбить желтки с сахаром.

Когда сливки с медом и глюкозой начнут закипать, снять ковшик с огня и влить его содержимое во взбитые желтки. Перемешать и остудить смесь. Влить в мороженицу BORK, выбрать режим Ice Cream — мороженое будет готово через 40 минут.

ПОДАЧА

Ягоды малины разрезать пополам. Листики мяты мелко нарезать.

На тарелку положить творог, на него — засахаренные орешки, половинки малины и мяту. Сверху положить 1 столовую ложку медового мороженого.

Комментарий

Творог с кедровыми орешками и медовым мороженым — не только вкусное, но и полезное блюдо. И его можно подавать не только в качестве десертных тапас, но и в качестве самостоятельного блюда на завтрак.





Клубничное гаспачо с ванильным мороженым

*Gazpacho de fresas con
helado de vainilla*

Как уже говорилось выше, холодный летний суп гаспачо, обладающий свежим и контрастным за счет хересного уксуса вкусом, — одно из самых популярных блюд испанской кухни. И почему бы не перенести его в мир десертов?

В данном рецепте мы используем в качестве основного ингредиента клубнику — она прекрасно сочетается как с уксусной кислотой, так

и с оливковым маслом, которое присутствует в своеобразном гарнире из свежей клубники и зелени базилика и мяты, превращающем это блюдо в настоящую радугу вкусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для гаспачо

1 л клубничного пюре
200 мл воды
10 г хересного уксуса
16 г клубничного сиропа
20 мл оливкового масла

Для ванильного мороженого

600 мл сливок жирностью 38%
125 г сахара

1 стручок ванили

4 яичных желтка

Для гарнира

8 ягод клубники
4 листика базилика
4 листика мяты
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Гаспачо. Смешать все ингредиенты в блендере и поставить в холодильник.

Ванильное мороженое. Взбить яичные желтки с сахаром.

Вылить сливки в кастрюлю. Добавить стручок ванили, разрезанный вдоль пополам. Поставить сливки на огонь и довести до кипения. Снять кастрюлю с огня, вынуть половинки стручка ванили. Ножом достать из половинок стручка зернышки и положить их в сливки.

Постоянно помешивая, влить сливки с ванилью во взбитые желтки.

Затем влить смесь в мороженицу.





ГАРНИР

Клубнику помыть и разрезать каждую ягоду на 4 части. Выложить клубнику в миску, добавить оливковое масло и сахарную пудру.

Нарвать листики базилика и мяты и добавить их перед подачей.

ПОДАЧА

На дно глубокой тарелки положить гарнир, а сверху — 1 столовую ложку ванильного мороженого. Затем влить гаспачо.

Комментарий

В зависимости от сезона можно готовить различные варианты сладкого гаспачо: арбузное, дынное, ягодное... К ним придется подобрать и подходящее по вкусу мороженое. Например, я советую вам попробовать арбузное гаспачо с кокосовым мороженым.



Теплый яблочный тартар с розмариновым безе

*Tartar tibio de manzanas con
merengue de romero*

Честно говоря, иногда мне приходится изрядно похлопотать с десертами на домашней кухне. Понятно, что дома у меня кухня оборудована иначе, чем на работе, и это налагает определенные ограничения. Но с этими тапас обычно не бывает никаких проблем, к тому же они всегда нравятся гостям. Я часто говорю, что большее заключается в меньшем, то есть даже самые простые по ингредиентам и в приготовлении блюда могут быть удивительно вкусными. И перед вами еще один пример тому.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для розмаринового безе

40 г яичного белка
80 г сахара
несколько капель лимонного сока
2 г розмарина

Для медово-розмаринового желе

300 мл воды
150 г меда
80 г сахара
3 г розмарина
5 пластинок желатина

Для яблочного тартара

2 зеленых яблока
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
веточка розмарина
несколько капель лимонного сока

По желанию

цветочные лепестки для подачи

Понадобится прямоугольная форма для
желе и кондитерский мешок для безе





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Розмариновое безе. Иголки розмарина очень мелко нарезать.

Взбить яичные белки с сахаром в густую пену, добавить розмарин, аккуратно перемешать.

Разогреть духовку до 80 °С.

Выложить массу в кондитерский мешок и выдавливать небольшими порциями на силиконовый противень.

Выпекать в разогретой до 80 °С духовке в течение 1 часа.

Медово-розмариновое желе. Иголки розмарина мелко нарезать. Смешать в кастрюле воду, мед, сахар и розмарин, довести до кипения. Снять с огня дать настояться 30 минут при комнатной температуре.

После этого положить в смесь пластинки желатина. Размешать и процедить через сито. Влить смесь в прямоугольную форму с краями не ниже 2 см. Когда желе застынет, нарезать его кубиками со стороной 1 см и отложить.

Яблочный тартар. Почистить яблоки и нарезать небольшими кубиками. На сковороде разогреть сливочное масло, выложить в него яблоки, прибавить огонь, всыпать сахар и влить лимонный сок. Готовить 2 минуты. Вынуть яблоки, обсушить бумажными полотенцами и отложить.





ПОДАЧА

На тарелку выложить теплый яблочный тартар, а сверху — бeze и несколько кубиков желе. По желанию, можно украсить блюдо цветочными лепестками.

Комментарий

Очень важно, чтобы яблочный тартар имел текстуру аль-денте. Если вы готовите из слегка переспелых яблок, возможно, их нужно обжаривать меньше 2 минут.

Используйте зеленые яблоки с характерной кислинкой, которая смягчается в данном рецепте сахаром и сливочным маслом.





Шоколадный
трюфель
с мандаринами
и пряной
миндальной пудрой

*Trufo de chocolate con
mandarinas y tierra de
almendras especiadas*



Если вы любите шоколад, эти тапас для вас! Насыщенный шоколадный вкус сочетается в них с цитрусовыми нотками мандарина и пряным оттенком миндаля со специями. Придется сделать над собой немалое усилие, чтобы удержаться и не съесть этот десерт раньше времени!

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для шоколадного трюфеля

250 мл сливок жирностью 38%
140 г шоколада 33%-ного
140 г шоколада 70%-ного
40 г сливочного масла

Для пряной миндальной пудры

150 г миндаля
5 зерен кардамона
5 бутонов гвоздики
½ палочки корицы

Для подачи

2 мандарина
несколько листиков мяты

По желанию

цветочные лепестки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шоколадный трюфель. Влить в кастрюлю сливки, добавить сливочное масло и довести до кипения. Снять с огня, добавить шоколад, хорошо перемешать и выложить в глубокую посуду.





Пряная миндальная пудра. Измельчить все ингредиенты в кофемолке или в блендере. Отложить.

Мандариновые дольки. Очистить мандарины, разобрать на дольки, снять с них кожицу. Каждую дольку разрезать на 4 части. Отложить.

ПОДАЧА

На дно тарелки положить 1 столовую ложку пряной миндальной пудры, сверху — ложку шоколадного трюфеля и кусочки мандарина. Украсить листиками мяты и, по желанию, цветочными лепестками.

Комментарий

Если вы хотите придать этому блюду более средиземноморский характер, замените сливочное масло оливковым. Также я советую вам попробовать посыпать шоколадный трюфель щепоткой кристаллов соли («флор-де-саль»). Сочетание соли с шоколадом кому-то может показаться странным, но оно традиционно для каталонской и майоркинской кухни. Увидите, вам понравится.



Крема-каталана

Crema catalana

Крема-каталана (дословно: «каталанский крем») — один из самых популярных рецептов каталанской кухни, другое его название — жженный крем. Это карамелизованный сверху кондитерский крем на яичных желтках с ароматом корицы. Он похож на французский крем-брюле, однако в их рецептах имеются довольно заметные различия: например, в каталанский крем не добавляют ваниль.

Изначально этот рецепт возник как праздничный, и хотя сейчас каталанский крем готовят круглый год, сохраняется традиция подавать его 19 марта, в честь праздника святого Иосифа.

Распространенность этого десерта можно объяснить тем, что все необходимые ингредиенты, как правило, под рукой на каждой кухне, к тому же он прост в приготовлении и очень вкусен. Так что данный рецепт наверняка не раз выручит вас, когда вы задумаетесь, какие тапас приготовить на сладкое.

ИНГРЕДИЕНТЫ (20 порций)

1 л цельного молока
1 палочка корицы
цедра 1 лимона
30 г кукурузного крахмала

200 г сахара плюс еще немного
для карамельной корочки на десерте
8 яичных желтков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Первое, что нужно сделать, — ароматизировать молоко. Для этого нужно влить молоко в кастрюлю, добавить корицу и лимонную цедру и нагревать на среднем огне, не доводя до кипения. Процесс займет около 30 минут.





Одновременно смешать в миске крахмал, 200 г сахара и яичные желтки, тщательно взбить.

Процедить молоко и влить его в миску со взбитыми с сахаром и крахмалом желтками. Поставить смесь на средний огонь и помешивать, пока крем не начнет густеть. Очень важно не доводить его до кипения.

Затем снять крем с огня, разлить по формочкам объемом приблизительно 60 мл и дать ему остыть.

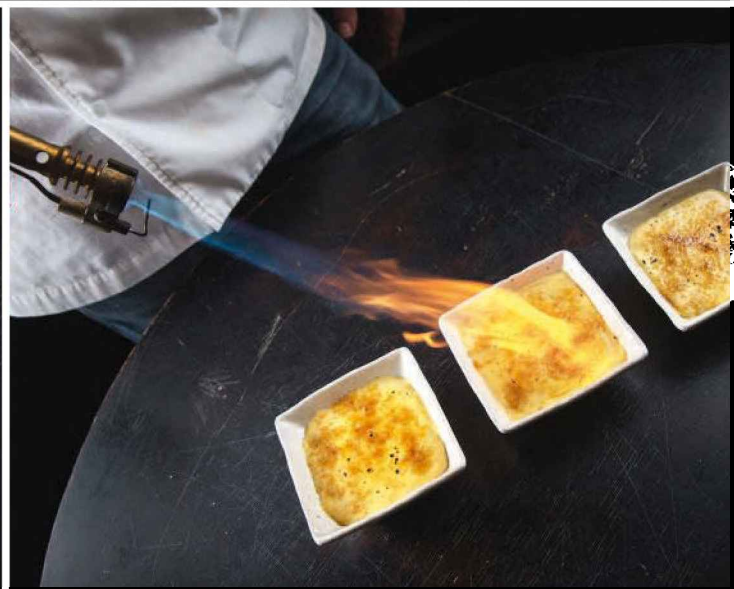
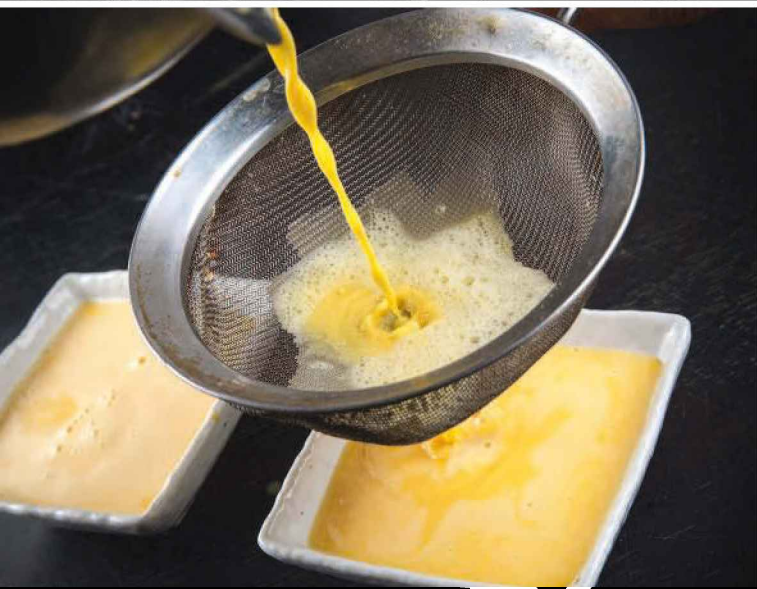
ПОДАЧА

Посыпать поверхность крема сахаром и расплавить его кухонной газовой горелкой. Если горелки нет, можно расплавить сахар металлической лопаточкой, разогретой на открытом огне.

Комментарий

Я предложил вам традиционный рецепт каталанского крема, но никто не запрещает вам экспериментировать и использовать различные специи на этапе придания молоку аромата.







Пьяные груши с миндалем и шоколадом

Peras al vino con almendras y chocolate

Теплый аромат и вкус этого десерта делает его идеальным для холодных осенних дней и поднимает настроение. Традиционно в этом блюде используется красное вино, но мы использовали белое, поскольку оно легче, мягче и удачно подчеркивает вкус самих груш. Мы взяли мини-груши, поскольку в данном случае готовим тапас, но груши конференс тоже отлично подходят для этого десерта.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для груш

4 мини-груши
50 г сахара
1 л белого вина
1 палочка корицы
4 бутона гвоздики
2 звездочки аниса
цедра одного апельсина
цедра одного лимона

Для шоколадного ганаша

150 г сливок жирностью 38%
90 г шоколада 33%-ного
90 г шоколада 70%-ного
1 коф. л. сливочного масла

Для миндальной корочки

200 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Груши. Белое вино влить в кастрюлю, довести до кипения. Кипятить 5 минут, затем добавить сахар, специи, цедру апельсина и лимона. Снять с огня и дать настояться 1 час.

Груши очистить, удалить сердцевину.

Положить груши в вино с сахаром и специями и варить на медленном огне 20 минут. Затем груши вынуть и отложить.





Adrian Quetglas



Шоколадный ганаш. Сливки довести до кипения. Помешивая, добавить шоколад и сливочное масло. Когда смесь станет однородной, выложить ее в отдельную емкость и оставить остужаться.

Миндальная корочка. Миндаль очистить и поджарить на сковороде. Остудить. Затем измельчить.

ЗАВЕРШЕНИЕ И ПОДАЧА

Начинить груши шоколадным ганашем, а затем обсыпать миндальной крошкой. Разогреть духовку до 180 °С и запекать в ней груши в течение 5 минут. Подавать на небольшой тарелке.

Комментарий

Советую подать к этим тапас сырное или йогуртовое мороженое — оно создаст приятный температурный и текстурный контраст.





Красные
бриллианты
из белого шоколада
с клубникой

*Diamantes de chocolate
blanco con fresas*

Эти тапас — драгоценность практически в прямом смысле слова. Поданные под конец вечера конфеты, похожие на редчайшие красные бриллианты, запомнятся гостям.

Техника их приготовления похожа на технику, использованную в рецепте «Чупа-чупс из куриного паштета со свеклой».

Эти конфеты подаются на сахарной вате. В ресторане мы делаем ее сами (да еще с разными вкусами!), но поскольку на обычной кухне вряд ли найдется необходимое для этого оборудование, вы можете купить готовую сахарную вату.





ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

Для конфет

180 мл сливок жирностью 38%
60 мл цельного молока
50 г натурального йогурта без сахара
75 г белого шоколада
Понадобится форма для конфет в виде
бриллиантов

Для клубничного желе

300 мл воды
300 г сахара
200 г клубники
3,5 г агар-агара (в порошке)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Конфеты. Влить сливки и молоко в кастрюлю и довести до кипения. Снять с огня, добавить белый шоколад и размешать до однородности. Затем добавить йогурт, снова перемешать. Выложить массу в форму для конфет и поставить в морозильную камеру.





Клубничное желе. Вымыть клубнику, удалить плодоножки. Измельчить ягоду в пюре и протереть через сито.

В кастрюлю влить воду, добавить сахар и разогреть на огне в течение 10 минут.

В отдельной миске смешать клубничное пюре с агар-агаром. Затем добавить его в сладкую воду и довести до кипения. После этого убавить огонь и постоянно поддерживать температуру смеси 70 °С, чтобы она не застыла.

Вынуть конфеты из морозильника. Осторожно накалывая каждую конфету на тонкую иголку, по очереди не спеша обмакивать их в клубничную смесь и сразу убирать в холодильник.

ПОДАЧА

Положить на тарелку немного сахарной ваты, а сверху — красные бриллианты из белого шоколада в клубничном желе.

Комментарий

Украсить блюдо можно, подав вместе с конфетами нарезанную на части свежую клубнику и листики мяты.



Глоссарий

Агар-агар — аналог желатина растительного происхождения, получаемый из красных и бурых водорослей. Производится в виде порошка или пластинок бело-желтого цвета.

Бальзамический уксус — приправа густой консистенции, насыщенного темного цвета с ярким фруктовым ароматом и кисло-сладким вкусом. Изготавливается на основе винного сусла.

Васаби — японский зеленый хрен. Широко используется в качестве приправы в национальной японской кухне.

Глюкоза — бесцветный или белый порошок, сладкий на вкус. По-другому глюкозу называют «виноградным сахаром», она содержится в соке фруктов и ягод. В организм человека глюкоза поступает вместе с углеводами и является для него незаменимым топливом.

Гуакамоле — пастообразная закуска из авокадо родом из Мексики. Традиционно подается с кукурузными чипсами, а также с мясом и рыбой.

Кардамон — одна из самых древних пряностей, пришедшая к нам с Востока. Обладает ярко выраженным жгучим ароматом и островато-пряным вкусом.

Китайское тесто — тонкое эластичное тесто из муки и воды, используемое для приготовления вонтонов, традиционного блюда китайской кухни, — пельменей с начинкой из мяса и овощей.

Кондитерский мешок — конусообразная емкость с насадками или без них, изготовленная из влагонепроницаемого материала. Кондитерский мешок незаменим при нанесении различных кремовых узоров поверх десертов.

Конкассе — от французского concasser — «дробить», определенный способ нарезки некоторых овощей (чаще всего томатов). Овощ обдают кипятком, а затем, быстро охладив, счищают с него кожицу, удаляют семена и нарезают мелкими кубиками.

Кориандр — пряность, представляющая собой семена травянистого растения, известного под названием кинза. Широко применяется в хлебобулочном производстве, а также при тушении мяса, засоле капусты, изготовлении кваса и пива.

Кресс-салат — травянистое растение высотой 20–50 сантиметров семейства капустные. На вкус свежие листья кресс-салата пряно-горькие, островатые, напоминающие хрен или редьку. Кресс-салат употребляется только в свежем виде (в сушеном теряет свои ценные качества) как дополнение к мясным и рыбным блюдам, салатам и супам.

Кускус — крупа, внешне напоминающая пшено, изготавливаемая из пшеницы (реже из ячменя или риса). Кускус не требует варки, достаточно залить его кипятком и дать настояться 10–15 минут. А если к нему добавить лимонный сок и мяту, получится прекрасный гарнир к мясу.

Паприка — специя, изготавливаемая из высушенных и толченых красных перцев. Бывает как сладкой, так и очень острой и жгучей.

Пассеровать — термин, обозначающий обжаривание овощей и корней до мягкости с добавлением жира или масла, не допуская образования корочки.

Пекорино — общее название итальянских сыров, производимых из овечьего молока.

Полента — традиционное итальянское блюдо из кукурузной муки, по сути — каша из дробленых зерен кукурузы. Употребляется как гарнир или в качестве самостоятельного блюда.

Сибулет (или *шнитт-лук*) — ближайший родственник обычного зеленого лука, отличающийся нежными тонкими перьями, весьма пикантным вкусом и благородным ароматом.

Сублимированный — термин, употребляемый при описании продукта, прошедшего процесс сублимации. Продукт (фрукты, овощи, ягоды, молоко) сначала подвергают заморозке, а затем вакуумной сушке, вследствие чего он совершенно обезвоживается и становится почти невесомым.

Тапиока — крахмалистая крупа, получаемая из корней кустарника маниок, произрастающего в тропических странах. Тапиока используется в качестве крупы для варки каш, как мука для выпечки, а также в качестве загустителя для соусов. Полезна для пищеварения.

Трюфель — гриб с подземным клубневидным телом. Внешне совершенно не привлекателен: бесформенный, бурого цвета. Но высоко ценится за способность придавать блюду необыкновенный вкус и считается настоящим деликатесом.

Физалис — травянистое растение. Внешне плод физалиса похож на китайский фонарик, внутри которого вкуснейшая ягода оранжевого цвета, известная своими полезными свойствами.

Филеровать — термин, обозначающий способ нарезки мяса или рыбы, при котором полностью удаляются кости, жилы и прочие внутренности и остается только мякоть.

Хересный уксус — одна из разновидностей винного уксуса, изготавливаемого в Испании на основе хереса. Хорошо сочетается со свининой, вареными блюдами, а также подходит для приготовления заправок к салатам.

Цветочная соль — самая дорогая и редкая морская соль. Ее образованию способствуют определенные погодные условия: в жаркий и ветреный день, когда влажность очень низкая, на поверхности воды образуются маленькие соляные цветки, которые собираются вручную. Считается, что цветочная соль обладает фиалковым ароматом. Она придает блюдам особую изысканность, подчеркивая гармонию вкусов.

Чорисо — пикантная свиная колбаса родом из Испании. Имеет красноватый оттенок и характерный вкус из-за добавляемой в нее паприки.

Шалот — представитель семейства луковых. В пищу употребляются как зеленые перья шалота, так и сами небольшие луковички. В отличие от простого репчатого лука шалот обладает нежным и изысканным вкусом.

Ямайский перец (или *душистый перец*) — популярная пряность родом с островов Карибского бассейна, представляющая собой крупные горошины серо-буровой окраски.

Кетглас, Адриан.

К 37 Тапас / Кетглас А. — Москва : Эксмо, 2014. — 216 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

Что такое тапас? Это не только знаменитые закуски родом из Испании, но и испанский образ жизни, часть гастрономической культуры этой солнечной страны.

Автор книги, известный в России и в мире шеф-повар, делится своим опытом и знаниями, а заодно любимыми рецептами. Адриан Кетглас приглашает не просто приготовить оригинальные и вкусные блюда, но и получить новый гастрономический опыт, посетить удивительные уголки Испании, в которых родились многие из этих рецептов. Вы научитесь придумывать собственные рецепты тапас и получать от этого такое же удовольствие, как и он. Все рецепты в книге с пошаговыми инструкциями в фотографиях и подробным описанием процесса приготовления, что позволит вам не просто научиться вкусно готовить, но и удивлять своих друзей и близких.

УДК 641/642
ББК 36.997

© А. Кетглас, текст, 2014

© Уржумцева А. Перевод на русский язык, 2014

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ISBN 978-5-699-73918-9

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Кетглас Гарсиа Адриан Сантьяго

ТАПАС

Ответственные редакторы *Т. Радина, И. Лазарев, С. Ильичева, Э. Саляхова*
Художественный редактор *Н. Кудря*. Координатор проекта *Влада Лесниченко*.

Фотографии в книге *С. Синцова*, съемка Майорки предоставлена *А. Авериным*

Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*. Корректор *М. Фирстова*

Адриан Кетглас благодарит за помощь в создании книги
производителя Хамона Cinco Jotas (5J),
эксклюзивного дистрибьютора Хамона Cinco Jotas в России,
ООО «ЛА МАРЕ»



Cinco Jotas
JABUGO 1879

Указание в рецептах книги Хамона Cinco Jotas (5J), а также размещение товарного знака Cinco Jotas (5J); BORK и информации о производителе данного товара осуществляется на правах рекламы.

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании
можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 14.10.2014.

Формат 84×108 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «OfficinaSerifBook».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,68.

Тираж

экз. Заказ



ISBN 978-5-699-73918-9



9 785699 739189 >



ТАПАС Адриан КЕТГЛАС



Помню, как в 2005-м мы с мужем сидели в полутемном зале ресторана Cipollino, будто на захватывающем спектакле: Адриан Кетглас сразил нас борщом в желе и прочими фокусами, которые перевернули наши представления о еде. Кетглас – настоящий маг, а его кухня – вкуснейший микс из искусства, науки и любви. Именно поэтому Адриану так удаются тапасы и пинчосы – небольшие и даже совсем маленькие блюда-закуски, которые не только насыщают, но удивляют, восхищают, заставляют улыбнуться и вызывают еще много разных эмоций. Прочитайте эту чудесную книжку и не смущайтесь, что вы еще не волшебники, а только учитесь готовить чудеса. С Адрианом у вас все получится.

*Елена Чекалова,
телеведущая, журналист*

Любая кулинарная книга от Адриана – вкусное открытие и удивление от неожиданности идей и простоты реализации!

*Игорь Губернский,
ресторанный эксперт, организатор ежегодного
Московского Гастрономического Фестиваля*

ISBN 978-5-699-73918-9



9 785699 739189 >