

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ ПРЕДСТАВЛЯЕТ
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Илья Лазерсон ИСПАНСКАЯ КУХНЯ

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне и автор популярных книг по кулинарии Илья Лазерсон дарит вам самую необычную «вкусную» книгу, в которой вы найдете множество полезных советов по приготовлению блюд испанской кухни.

Для испанской кухни характерно обилие овощей, оливкового масла, стручкового перца, чеснока и разнообразных трав — в особенности петрушки и базилика.

Эта книга познакомит вас с кулинарными традициями всех областей Испании. Вы узнаете, как правильно приготовить знаменитые блюда традиционной испанской кухни — кальос, гаспачо, пазлью и многие другие. Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Илья Лазерсон



ИСПАНСКАЯ КУХНЯ

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА



СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА



Илья Лазерсон

ИСПАНСКАЯ КУХНЯ



Москва — Санкт-Петербург
ЦЕНТРОЛИГРАФ
МИМ-Дельта
2005

ББК 36.997
Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»
выпускается с 2003 года

*Разработка серийного оформления
художника И.А. Озерова*

Рисунки Е. Шенца

Лазерсон И.И.
Л17 Испанская кухня. — М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. — 63 с. — (Скорая кулинарная помощь).

ISBN 5-9524-1454-0

Паэлья, гаспачо, ремохон, туррон и многие другие блюда испанской кухни могут украсить ваш стол как в будни, так и в праздники. Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ББК 36.997

ISBN 5-9524-1454-0

© И.И. Лазерсон, 2005
© ООО «Мим-Дельта», 2005
© Художественное
оформление серии,
ЗАО «Центрполиграф», 2005

Полуденный зной, женщины в кружевных мантильях, мужчины в чем-то этаким театральном «из Лопе де Веги», столы ломятся от яств, в бокалах искрятся малага и херес, парочка уличных гитаристов заводят зевак пламенным фламенко, а на городской площади в безумном танце под стук кастаньет кружится Кармен...

Правильно, это Испания! Как говорится, страна контрастов. И как сама Испания, еда ее обильна и разнообразна, а путешествие по Пиренейскому полуострову всегда превращается если не в испытание, то в целое гастрономическое приключение.

Рассказывая о кухне Испании, трудно говорить о каких-то общенациональных постулатах — скорее это сочетание многочисленных региональных кулинарных традиций, каждая из которых сформировалась под влиянием климатических условий и особенностей

исторического развития. И все же некоторые общие черты есть у всех испанских поваров.

Во-первых, они обожают оливковое масло (*oleo aceite*, или *aceite de oliva*) — здесь испанцы едва ли не «чемпионы мира». И утверждение, что Средиземноморье родилось и выросло в тени оливкового дерева, в Испании выглядит абсолютно естественно и правдиво.

Второе место после оливок и оливкового масла прочно удерживает стручковый перец пимьенто (*pimiento*). За что отдельное спасибо Христофору Колумбу — именно он в 1493 году первым из европейцев положил к ногам королевы Изабеллы мешок с индейской едкой «красной солью».

Обязательным является для испанцев ежедневное употребление лука и чеснока. Суп из последнего считается фирменным блюдом Испании. Его, кстати, весьма рьяно пропагандировал сам Александр Дюма, совершенно справедливо утверждая, что «запах чеснока прекрасно чувствуют все, кроме того, кто его съел»...

Для испанской кухни очень характерно обилие трав — в первую очередь петрушки (*perejil*) и базилика (*albahaca*), а также овощей — здесь их выращивают столько и в таком ассортименте, что этому, пожалуй, могут позавидовать многие общепризнанные

овощеводческие страны. Хотя секрет успеха многих испанских блюд — в помидорах. Ведь именно Испания познакомила с этим замечательным овощем Европу и Азию. Помидоры обжаривают и фаршируют, кладут в многочисленные салаты, добавляют в мясные и рыбные блюда, что придает им совершенно своеобразный богатый вкус.

Мясным фаворитом Испании, несомненно, является свинина, несмотря на вековое владычество арабов-мусульман, которые это мясо на дух не переносили. А может быть, наоборот, благодаря «оккупантам», которые даже и не зарились на свинину, безжалостно отбирая у крестьян говядину, козлятину и баранину...

Одним из популярных мясных блюд испанцев являются фрикадельки (*albondigas*) из смеси говяжьего, телячьего и свиного фарша, которые вначале слегка обжаривают, а затем тушат с помидорами, луком и жгучим перцем чили.

Едва ли не большее значение, чем мясо, в испанской кухне имеют рыба и всевозможные дары моря. У испанцев даже существует два разных слова для обозначения рыбы: живая, плещущаяся в морях и реках, называется *pesca*, приготовленная — превращается в *pescado*. В обычный гастрономический ассортимент

практически любой приморской провинции входят жаренные во фритюре (*frito*) колечки кальмаров (*calamares*), свежие анчоусы (*boquerones*) и мелкие морские языки (*lenguado*). Любят испанцы и креветок (*gambas*) самых разнообразных размеров — их обычно жарят в чесноке прямо в панцире.

Десерт в Испании — это чаще всего пирог. Яблочный, миндальный, апельсиновый, ванильный... А еще роскоши, не говоря уже о флане, турроне (что-то типа нуги или халвы, но роскошней — с шоколадом и миндальными орехами) и марципанах... Запивать, конечно, нужно шоколадом или кофе.

Хотите удивить и порадовать себя и своих близких? Угостите их чем-нибудь эдаким... испанским, наполненным солнцем, жизнью и страстью.

Блюда из овощей и яиц

Испанский салат

12 небольших свеколок, 2 апельсина, 1 луковица, 10 крупно нарезанных листочков свежей мяты, соль, перец, оливковое масло первой выжимки (на бутылке должно быть написано *Extra-virgin olive oil*).



Тщательно вымытую неочищенную свеклу выложить на противень, закрыть сверху листом фольги. Затем поставить противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку примерно на 20 мин. Апельсины почистить, удалить пленки и семена, выложить в салатницу вместе с нарезанным тонкими полукольцами репчатым луком и мятой.

Когда свекла станет мягкой (это можно проверить, осторожно протыкая ее ножом), вынуть ее из духовки, остудить под струей холодной воды, снять кожуру и, нарезав тонкими ломтиками, выложить в салатницу. Заправить салат солью, перцем и оливковым маслом.

Испанский салат из помидоров и огурцов

500 г свежих огурцов, 500 г помидоров, 1–2 луковицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка уксуса, перец, соль, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 долька чеснока.



Блюдо для салата натереть чесноком. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками и положить в миску — слой помидоров, слой огурцов, пересыпая мелко нарубленным репчатым луком. Овощи не перемешивать,

а только полить соусом, приготовленным из оливкового масла, уксуса, перца и соли, причем каждый слой полить в отдельности. Сверху посыпать тертым хреном.

Помидоры по-андалусски

Верхушки помидоров срезать, сердцевину удалить, залить маринадом из смеси оливкового масла, уксуса, соли и перца и оставить на час. Маринад вылить, помидоры обдать кипятком и дать остыть. На сковороде в оливковом масле слегка обжарить нарезанные репчатый лук и очищенный от зернышек стручковый перец. Предварительно отваренный рис смешать с обжаренным луком и перцем, заправить майонезом, остудить и начинить этой смесью помидоры. Сверху украсить тонкими полосками перца и выложить фаршированные помидоры на листья салата или петрушки.

Картофельный омлет (Tortilla de Patatas)



1 стакан оливкового масла, 4 крупные картофелины, 1 луковица, 4 яйца, соль, 1 стручок красного перца.

Картофель очистить и нарезать мелкими ломтиками толщиной 2 мм. Разогреть в сковороде масло, аккуратно выложить на дно ломтики картофеля, а сверху — слой лука и обжаривать, пока картофель не станет мягким.

В большой посуде взбить яйца, посолить. Затем шумовкой вынуть из сковороды обжаренный картофель и выложить его на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. После этого переложить его в миску с взбитыми яйцами (при этом они должны полностью покрывать картофель) и оставить примерно на 15 мин. Затем вновь разогреть оставшееся на сковороде масло, выложить в нее яично-картофельную смесь и обжарить до румяной корочки, после чего омлет перевернуть с помощью тарелки и обжарить с другой стороны.

Картошка бедняка (Patatas a lo Pobre)

4 крупные картофелины, 1 стручок свежего зеленого перца, 1 луковица, 1 стакан оливкового масла, соль.



Картофель почистить, нарезать тонкими ломтиками и промыть в холодной воде, чтобы удалить крахмал, а затем обсушить. В большой

глубокой сковороде разогреть оливковое масло, выложить подготовленный картофель, посолить и обжаривать на сильном огне в течение 5 мин, периодически переворачивая. Затем уменьшить огонь, закрыть сковороду крышкой и жарить еще 10 мин.

Зеленый перец нарезать толстыми полосками, репчатый лук — крупными кубиками, добавить к обжаренному картофелю, перемешать, вновь закрыть крышкой и готовить еще 10 мин.

На тарелку выкладывать шумовкой, чтобы удалить лишний жир.

Картофель по-риохски (Patatas Riojanas)



4 ст. ложки оливкового масла, 100 г копченой колбасы чорисо, 750 г картофеля, 1 луковица, 1 стручок сладкого красного перца, 350 г помидоров, соль, свежемолотый черный перец, куриный или говяжий бульон, веточки мяты.

В огнеупорном сотейнике нагреть масло и обжарить в нем колбасу, после чего выложить ее на отдельное блюдо, а в сотейник положить нарезанный крупными кубиками картофель,

нашинкованный колечками лук и жарить 5 мин. Добавить крупно нарезанный сладкий красный перец, а через 5 мин предварительно очищенные от кожуры и семян помидоры и жарить их до мягкости. Затем положить в кастрюлю обжаренную колбасу, посолить, поперчить, залить бульоном и тушить на медленном огне около получаса, пока картофель не станет мягким.

При подаче на стол посыпать свежей мятой.

Фабада по-астурийски (Fabada Asturiana)

250 г сушеной фасоли, 3 стакана воды, 2 стакана куриного бульона, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 150 г ветчины, 150 г колбасок чорисо, 100 г кровяной колбасы морсильи, 1 ст. ложка оливкового масла.



Предварительно замоченную фасоль положить в кастрюлю, залить водой, добавить бульон и варить до готовности.

Разогреть на сковороде оливковое масло и обжарить нарезанные кубиками лук, перец и измельченный чеснок. Затем добавить крупно нарезанные колбаски, ветчину и готовить

примерно 3 мин. После чего вынуть из кастрюли примерно полстакана вареной фасоли, размять ее ложкой в пюре и положить обратно вместе с содержимым сковороды. Перемешать. Кастрюлю поставить на небольшой огонь и готовить еще 40 мин.

Писто по-ламанчски (Pisto Manchego)



2 ст. ложки оливкового масла, 50 г бекона, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 цуккини, 4 сладких красных перца, 450 г помидоров, зелень мяты, базилика и петрушки, соль, свежемолотый черный перец, 4 яйца.

В сотейнике разогреть оливковое масло и обжарить — сначала бекон, а затем не слишком мелко нарубленные лук и чеснок. Когда лук станет золотистым, добавить нарезанные кубиками цуккини, перец и жарить еще 4 мин. После того как овощи станут мягкими, положить предварительно очищенные от кожуры и семян, порезанные дольками помидоры, зелень, посолить, поперчить и готовить еще 20–30 мин до загустения.

На стол подавать, украсив ломтиками яиц, сваренных вкрутую.

Яйца фламенко (Nuevos Flamenco)

2 ст. ложки оливкового масла, 50 г ветчины, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 400 г помидоров, 4 яйца, нарезанные кусками колбаски чорисо, отварной зеленый горошек (можно из банки), спаржа или несколько отваренных стручков фасоли, 1 стручок консервированного красного перца, соль, паприка и перец по вкусу, 1 ст. ложка нарезанной петрушки.



На разогретом оливковом масле обжарить сначала ветчину, нарезанный колечками лук, измельченный чеснок, а затем предварительно очищенные от кожуры и нарезанные помидоры и паприку и готовить до загустения примерно 15 мин.

Небольшие огнеупорные формочки смазать оливковым маслом, выложить в них ветчинно-овощную основу, сделать сверху небольшое углубление-кратер и аккуратно разбить в него яйцо. Сверху положить кусок колбасы, немного зеленого горошка, вареной спаржи или фасоли и нарезанного полосками красного перца.

Поставить формочки в предварительно разогретую до 200–230 °С духовку на 10 мин.

Белки должны стать плотными, а желтки — остаться жидкими.

Перед подачей на стол посыпать яйца рубленой зеленью петрушки.

Супы

Чесночный суп (Sopa de Ajo)



0,5 стакана оливкового масла, 6 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка молотого красного перца, 6 яиц, 4 куска белого хлеба, 4 стакана воды, соль.

Разогреть в сотейнике оливковое масло и обжарить до золотистого цвета нарезанный крупными кубиками белый хлеб и чеснок. Посолить, поперчить, залить водой, довести до кипения и кипятить примерно 10 мин. Яйца взбить и затем, непрерывно помешивая, аккуратно ввести их в суп, перемешать.

Кальос по-мадридски (Callos a la Madrileña)



450 г рубца, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 помидор, 1 свиная нож-

ка (или телячья голяшка), 2 веточки петрушки, 10 горошин черного перца, 2 толченые гвоздики, мускатный орех (на кончике ножа), 2 лавровых листа, 0,5 ч. ложки сушеного или свежего тимьяна, соль, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г колбасок чорисо, 0,25 стакана нарезанной мелкими кубиками сыровяленой ветчины, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка неострой паприки, 0,5 стручка красного перца чили.



Рубец вымочить в холодной воде в течение 6–9 часов, два-три раза меняя воду.

Затем положить его в большую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрывала рубец, довести до кипения и сразу же откинуть на дуршлаг. После этого нарезать рубец квадратиками (примерно 4 × 4 см), снова положить его в кастрюлю, залить тремя стаканами холодной воды, добавить вино, помидор, разрубленную вдоль свиную ножку, петрушку, черный перец, гвоздику, мускатный орех, лавровый лист, тимьян, соль, крупно нарубленный лук и чеснок. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на маленький огонь на 4–5 ч.

На разогретом оливковом масле обжарить до прозрачности мелко нарезанный лук, добавить колбаски, ветчину и готовить еще около 5 минут. Затем добавить муку и паприку. После этого, помешивая, влить в сковороду 0,5 стакана бульона, в котором варится рубец. Загустевшую смесь и перец чили перелить из сковороды в кастрюлю с рубцом и варить под крышкой еще 1–2 ч, пока рубец не станет совсем мягким.

Вынуть свиную ножку, удалить все кости и жир, нарезать мясо на кусочки и положить обратно в кастрюлю.

На стол подавать в глубоких, предварительно нагретых глиняных мисках.

Кальдо по-галлсийски (Caldo Gallego)

2 ч. ложки оливкового масла, 0,5 стакана нарубленного репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 л воды, 2 кубика говяжьего бульона, 1 кубик куриного бульона, 200 г картофеля, 1 стакан нарезанных помидоров, 0,5 стакана нарезанной моркови, 1 лавровый лист, 200 г сосисок, 150 г



консервированного нута, 1 стакан отваренной и порубленной листовой капусты, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 0,5 ч. ложки душицы (орегано), 0,25 ч. ложки перца.



На разогретом в сотейнике оливковом масле обжарить лук и чеснок, влить воду, добавить бульонные кубики и хорошо размешать, пока они полностью не растворятся. Затем уменьшить огонь, положить в сотейник картофель, морковь, лавровый лист, закрыть крышкой и оставить вариться 35–40 мин.

После этого добавить очищенные от кожуры и семян помидоры, нарезанные кубиками сосиски, нут, капусту, душицу, перец, петрушку и варить еще 5 мин.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

Кастильский чесночный суп (Sopa de Ajo Castellana)

100 г сырокопченой ветчины, 3 зубчика чеснока, 6 яиц, 1 л воды, 100 мл оливкового масла, 1 ст. ложка сладкой паприки, 100 г белого хлеба.



На разогретом в сотейнике оливковом масле обжарить нарезанную кубиками ветчину и ломтики хлеба, затем добавить нарезанный чеснок. Обжарить все вместе в течение нескольких минут, затем добавить паприку, воду и посолить. Довести суп до кипения и влить в него взбитые яйца.

Гаспачо (Gazpacho)



1 кг помидоров, 1 луковица, 1 стручок красного и 1 стручок зеленого перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 огурец, 1 небольшая булочка, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка белого винного уксуса, соль, свежемолотый черный перец, кипяченая вода.

Булку замочить в воде, помидоры бланшировать, очистить от кожуры. Нарезать красный и зеленый перец, чеснок, очищенный огурец и, соединив овощи с размоченной булкой, обработать в процессоре до состояния пюре. Добавить оливковое масло и уксус, посолить, поперчить, перемешать, а затем разбавить водой или томатным соком.

Суп подается охлажденным. Перед подачей на стол можно положить в него кубики льда.

Сальморехо по-кордовски (Salmorejo Cordobes)

0,5 кг черствой булки, 75 мл оливкового масла, 750 г свежих помидоров, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки винного уксуса, 5 яиц, соль, 100 г ветчины серрано.



Булку замочить в воде. Помидоры бланшировать, очистить от кожуры и нарезать кусочками.

В кухонный процессор положить накрошенную булку, помидоры, чеснок, соль, выпустить 1 яйцо, добавить оливковое масло и уксус. Довести все до однородного состояния, поставить в холодильник и остудить примерно до 10 °С.

Ветчину нарезать мелкими кубиками по 5 мм. Отварить вкрутую 4 яйца, охладить под струей воды, очистить и разрезать вдоль на 4 части.

Охлажденный суп разлить по тарелкам, сверху крестом выложить четвертинки яиц, а между ними посыпать кубики ветчины.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Морской черт в мосарабском стиле (Rape Mozarabe)



2 кг морского черта, 150 г изюма, 100 г кедровых орешков, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 0,5 л сухого белого вина, 0,5 л оливкового масла, 100 г муки, 1 стакан бренди, соль.

Из головы и костей рыбы сварить бульон, уварив его до 1 стакана.

Рыбу нарезать кусками, обвалить в муке и обжарить в большом количестве оливкового масла. В отдельную сковороду налить 100 мл оливкового масла, обжарить в нем лук до золотистого цвета, добавить нарезанную кружочками (толщиной 0,5 см) морковь и довести овощи до готовности. Затем переложить их в большую сковороду, выложить туда же обжаренные куски рыбы и залить сваренным бульоном. Довести до кипения, влить вино, посыпать сверху изюмом и орешками. Закрыв сковороду крышкой, тушить примерно 5 мин, затем влить бренди, уменьшить огонь и готовить еще 10 мин.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки, кинзы или укропа. На гарнир можно подать молодой картофель.

Эскабече из сардин (Sardinas en Escabeche)

0,5 кг сардин, 1 л воды, 10 горошин черного перца, 2 гвоздики, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 4 десертные ложки оливкового масла, 6 десертных ложек винного уксуса, соль.



Приготовление маринада: налить в сотейник воду, добавить все специи, соль, оливковое масло и уксус. Хорошенько перемешав, довести до кипения и варить маринад 10 мин.

Рыбу вымыть и почистить, положить в сотейник с маринадом и варить 5 мин на слабом огне. Затем охладить и поставить на некоторое время в холодильник, чтобы рыба промариновалась.

Форель с ветчиной (Truchas con Jamon)

4 средние форели весом по 250–300 г, 1 ст. ложка мелко нарезанной





петрушки, соль, свежемолотый черный перец, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, сок 2 лимонов, 150 мл оливкового масла, 4 ломтика постной ветчины, 250 г ветчины серрано, 1 лимон.

Форель почистить, выпотрошить и удалить кости. Затем обтереть ее тканью и обвалить в муке с добавлением соли и перца. Разогреть оливковое масло и обжарить подготовленную рыбу до готовности (около 6 мин). После этого переложить ее на подогретое блюдо, закрыть крышкой, чтобы рыба не остыла.

Приготовление соуса: в той же сковороде, где готовилась форель, слегка обжарить нарезанную маленькими кубиками ветчину серрано, чеснок, добавить лимонный сок, потушить несколько минут и снять с огня.

На отдельной сковороде в небольшом количестве разогретого оливкового масла обжарить ломтики ветчины.

Приготовленную ранее рыбу обернуть ломтиками ветчины, полить соусом, украсить лимоном.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Бакалао «пиль-пиль» (Bacalao al Pil-pil)

600 г вяленой трески, 0,5 л рафинированного оливкового масла, 1 головка чеснока, 0,5 стручка перца чили.



Вымочить вяленую треску в течение 24–36 ч, периодически меняя воду. Затем тщательно удалить чешую и кости.

Подготовленную рыбу положить в сотейник с водой, довести почти до кипения и, когда на поверхности воды начнет образовываться пена, снять с огня, вынуть треску и выложить ее на бумажное полотенце. Пока рыба обсыхает, разогреть масло (желательно в глиняной посуде), добавить нарезанный вдоль чеснок и перец чили. Когда чеснок подрумянится, выложить его и перец на блюдо, а в масло положить рыбу и жарить ее, периодически снимая сковороду с огня и встряхивая. Треска должна жариться 10–15 мин, за это время под ней образуется соус, по консистенции напоминающий майонез. После этого снять рыбу с огня, выложить сверху обжаренный чеснок и перец чили, быстро прогреть на сильном огне и подать на стол.

Креветки «пиаль-пиаль» (Gambas al Pil-pil)



10 ст. ложек оливкового масла, 4 зубчика чеснока, 1 ч. ложка измельченного стручка перца чили, 2 ч. ложки измельченной зелени петрушки, 20 крупных очищенных сырых креветок.

Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить в нем чеснок и чили. Добавить туда же петрушку, креветки и готовить на медленном огне в течение 2–3 мин.

Затем выложить готовое блюдо в маленькие керамические мисочки и подать с хлебом и ломтиками лимона.

Кефаль в анчоусном соусе



4 выпотрошенные кефали, 8 консервированных филе анчоусов, 100 г муки, соль, свежемолотый черный перец, 0,5 стакана свежевыжатого апельсинового сока, 4 ст. ложки очищенных от кожуры и семян и нарезанных кубиками помидоров, петрушка, каперсы, 1 апельсин.

По бокам каждой рыбы сделать диагональные надрезы и вложить в них часть нарезанных мелкими кусочками анчоусов. Муку смешать с солью и перцем, обвалить в ней кефаль, смазать маслом, положить на предварительно разогретый гриль и жарить до тех пор, пока она не станет хрустящей.

Приготовление соуса: в сотейник вылить апельсиновый сок, добавить помидоры, оставшиеся нарезанные анчоусы, рыбную подливку, слитую с поддона гриля, поставить сотейник на огонь и выпарить до загустения, после чего заправить солью и перцем.

Готовую кефаль облить полученным соусом, украсить петрушкой, каперсами и дольками апельсина.

Морской гребешок (Vieira)

Мускул сырого морского гребешка нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалить в муке, смочить в яйце, обвалить в панировочных сухарях и обжарить в большом количестве оливкового масла до образования хрустящей корочки.

На стол подавать с жареной картошкой, полив готовое блюдо растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.

Сальпикон из морепродуктов (Salpicon de Mariscos)



На 12 порций: 0,5 кг мидий, 250 г очищенных от панциря креветок, 0,5 кг нарезанных помидоров, 1 луковица, 1 зеленый перец, 1 огурец, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла (*extra virgin*), 5 ст. ложек винного уксуса, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка соли, листья салата.

Очищенные креветки и мидии отварить в подсоленной воде не более 30 секунд и откинуть на дуршлаг.

В салатнике смешать помидоры, нарезанный лук, зеленый перец, очищенный от кожуры и нарезанный огурец и белки сваренных вкрутую яиц.

Приготовление заправки: желтки протереть с чесноком, постепенно добавляя оливковое масло, уксус, петрушку и соль.

Остывшие морепродукты выложить в салатник, полить все заправкой, осторожно перемешать и, закрыв крышкой, дать настояться несколько минут.

Перед подачей на стол выложить сальпикон на блюдо, устланное листьями салата.

Ремохон (Remojón)

100 г вяленой соленой трески, 6 апельсинов, 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка винного уксуса, несколько кусочков высушенного красного стручкового перца (по желанию), 50 г маслин или оливок.



На гриле или на открытом огне обжарить целиком заранее вымоченную треску, чтобы она слегка подрумянилась и стала мягче. Затем выложить рыбу на бумажное полотенце.

Приготовление заправки: чеснок растереть с маслом, уксусом и красным перцем.

Апельсины очистить от кожуры, нарезать ломтиками, лук нарезать колечками и выложить на блюдо. С трески снять кожу, удалить кости, мелко нарезать и выложить на блюдо поверх апельсина и лука. Сверху полить заправкой, украсить оливками и дать настояться в течение 2 ч.

Паэлья с морепродуктами (Paella Marinera)

400 г риса, 1 курица (весом 1–1,5 кг), острая колбаса чорисо, 250 г





очищенного гороха, 2 луковицы, 300 г помидоров, 8 крупных креветок в панцире, 16 больших мидий (без раковины), 500 г кальмаров, 200 г морских гребешков, 1 зеленый стручковый перец, 1 желтый стручковый перец, 2 зубчика чеснока, сельдерей, зеленый лук, зелень петрушки, 1 л бульона, 0,5 г шафрана, оливковое масло, соль, перец.

Курицу разделить на куски и обжаривать в сотейнике на оливковом масле на среднем огне примерно 10 мин, постоянно помешивая.

В другой сковороде на разогретом масле обжарить нарезанные чеснок, зеленый лук, петрушку, сельдерей и репчатый лук в течение 4–5 мин. Затем добавить очищенные от кожуры и нарезанные кусочками помидоры и готовить еще 5 мин. После этого добавить нарезанную колбасу, слегка проваренный горох, креветки и жарить еще несколько минут. Затем соединить обжаренные овощи с курицей, посолить, поперчить, тщательно перемешать и добавить очищенные и нарезанные тонкими полосками кальмары, морские гребешки, очищенные мидии, нарезанный лук и жарить на сильном огне, перемешивая после добавления каждого нового компонента.

Затем всыпать рис, влить теплый бульон с растворенным в нем шафраном и довести до кипения.

После того как паэлья закипит, накрыть посуду фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин.

Паэлья должна получиться абсолютно сухой, а зерна риса — хорошо отделяться друг от друга. Если бульон еще не полностью впитался, можно поддержать паэлью в духовке еще несколько минут, затем вынуть и дать постоять еще 10 мин.

Рис «в сторонке» (Arroz a Banda)

0,5 кг любой мелкой морской рыбы, по 250 г любых морепродуктов (креветок, кальмаров, мидий), 150 г цветной капусты, 4 небольшие картофелины, 400 г короткозернистого («круглого») риса, 2 высушенных стручка красного перца, 4 дольки чеснока, шафран, оливковое масло, соль.



Обжарить на оливковом масле перец и, выложив его со сковороды, измельчить острым ножом вместе с чесноком. На том же масле обжарить цветную капусту и картофель. Когда овощи будут готовы, добавить к ним перец

с чесноком, залить 800 мл воды, довести ее до кипения и варить около 10 мин. Затем опустить в полученный бульон рыбу, приправить шафраном и дать покипеть еще 10–12 мин. После этого рыбу и овощи вынуть, а готовый бульон процедить и посолить по вкусу.

В отдельной сковороде (желательно в плоской, с низкими бортиками) слегка обжарить рис на оливковом масле. Слой риса должен быть очень тонким, поэтому сковороду лучше подобрать пошире. Затем залить его бульоном, добавить морепродукты и варить под крышкой на небольшом огне около 20 мин. После чего выключить огонь и оставить блюдо под крышкой еще на 5 мин, чтобы рис хорошо пропитался бульоном.

Перед подачей на стол сбрызнуть блюдо соком лимона или лайма.

Вареную рыбу подавать с овощами и чесночным соусом, а рис отдельно.

Блюда из мяса и птицы

Паэлья (Paella)



2 стакана риса, 4 стакана бульона,
500–600 г курицы, 200 г телятины,
200 г свинины, 80 г шпика, 2 луко-

вицы, 3 стручка сладкого перца, 2 помидора, 2 ст. ложки отваренного зеленого горошка, 4 ст. ложки оливкового масла, щепотка шафрана, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленного эстрагона или листьев шалфея, 300 г телячьих костей, зелень, 250 г рыбы, сок 1 лимона.



Налить в кастрюлю 1 л воды, положить в нее телячьи кости, голову и кости рыбы, добавить зелень, посолить и поставить на небольшой огонь. Готовый бульон процедить.

В сотейник положить 40 г мелко нарубленного шпика, растопить его, добавив половину положенного по рецепту оливкового масла. Курицу разделить на мелкие куски, натереть каждый кусок солью и обжарить до золотистой корочки. Затем влить в сотейник небольшое количество воды и тушить до готовности, после чего вынуть курицу и поставить в теплое место. Таким же способом приготовить телятину и свинину и вынуть их из сотейника.

Рыбу сбрызнуть лимонным соком и обжарить в отдельной сковороде на растительном масле. Оставшийся шпик растопить в сотейнике и обжарить в нем лук и стручковый перец.

Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем и тушить на очень слабом огне в течение 5 мин. Добавить половину бульона, приправить солью и перцем. Когда рис разбухнет, влить весь оставшийся бульон, положить очищенные от кожуры и нарезанные кусочками помидоры, курицу, мясо и рыбу, а примерно через 10 мин добавить горошек и зелень. (Ни в коем случае не перемешивать.)

Поставить сотейник в разогретую духовку на 5 мин.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Рис с цыпленком (Arroz con Pollo)

2 ст. ложки оливкового масла, 1 цыпленок (весом 1,5 кг), 1 зубчик чеснока, 0,5 стакана нарубленного лука, 1 зеленый или красный перец, 3 помидора, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан среднезернистого риса, 0,25 ч. ложки кайенского перца, 2 ч. ложки соли, щепотка шафрана. Для украшения: 2 ст. ложки отварного молочного горошка, 1 стручок свежего красного перца.



В большой глубокой сковороде разогреть столовую ложку оливкового масла и обжарить в нем нарезанного на куски цыпленка. Затем вынуть его, а в сковороде обжаривать чеснок, лук и перец до тех пор, пока лук не станет золотистым. После чего добавить обжаренного цыпленка, долить оставшееся масло и обжаривать на небольшом огне еще 15 мин. Затем добавить нарезанные кубиками помидоры, влить куриный бульон, довести до кипения, засыпать предварительно промытый и откинутый на дуршлаг рис и приправить перцем, солью и шафраном. Накрывать сковороду крышкой, убавить огонь и оставить блюдо на 20 мин до полной готовности.

Рис выложить на блюдо, сверху положить куски курицы, украсить горошком и полосками красного перца.

Косидо по-мадридски (Cocido Madrileño)

0,5 кг говядины, 1 куриная ножка, 60 г ветчины с прослойкой жира, 150 г колбасок чорисо или другой чесночной колбасы, 1 кость от свиного окорока, соль, черный перец,





250 г гороха нута, 1 луковица, 1 белая часть лука-порея, 1 морковь, 2 картофелины, 2 зубчика чеснока, отварная вермишель для гарнира.

В большую кастрюлю налить 3,5 л холодной воды, положить в нее говядину, курятину, ветчину, колбаски, кости и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену и дать повариться на среднем огне примерно 1,5 часа, периодически снимая пену. Затем суп остудить, закрыть кастрюлю крышкой и убрать в холодильник на 10–12 часов.

После этого снять образовавшийся на поверхности супа жир и поставить кастрюлю на огонь.

Предварительно замоченный нут откинуть на дуршлаг, завязать в марлевый мешочек и опустить в бульон. Добавить лук и морковь, разрезанные пополам, лук-порей, порезанный кубиками картофель и чеснок, приправить по вкусу солью и перцем, закрыть крышкой и варить еще около 2,5 часа.

На отдельное блюдо выложить овощи, нут из марлевого мешочка и нарезанное крупными кусками мясо. Бульон можно процедить и подать в качестве первого блюда.

Фрикадельки «пелотас» (Pelotas)

125 г бекона, 2 стакана говяжьего фарша, 0,25 стакана толченых сухарей, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, соль, перец.



Бекон поджарить в сковороде почти до шкварок. Снять с огня и покрошить в миску. Добавить фарш, толченые сухари, петрушку, яйца и мелко нарубленный чеснок. Хорошо вымесить полученную массу руками, сформовать в виде «колбасок» (толщиной 2,5 см, длиной 5 см) и обжарить со всех сторон в оливковом масле до золотистого цвета.

Цыпленок чилиндрон (Pollo al Chilindron)

2 цыпленка (по 600 г каждый), 4 крупных помидора, 4 маленьких зеленых перца, 1 крупная луковица, 200 мл оливкового масла, 150 г сырокопченой ветчины, 1 стакан легкого красного вина, чеснок, перец чили, соль.



Подготовленных цыплят нарезать на куски и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Отдельно в сотейнике обжарить помидоры, лук, зеленый перец, перец чили и чеснок. Переложить туда же обжаренные кусочки цыпленка и тушить 5 мин. Затем добавить тонко нарезанную ветчину, влить вино и готовить еще 15 мин.

Баранина чилиндрон (Cordero al Chilindron)

4 ст. ложки оливкового масла, 700–800 г нежирной баранины, соль, свежемолотый черный перец, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 больших красных перца, 4 помидора, 1 стручок высушенного красного перца, зелень.



Баранину нарезать кубиками. В огнеупорной керамической кастрюле разогреть масло и, поперчив баранину, обжарить ее до золотистой румяной корочки в течение примерно 5 мин, затем вынуть мясо шумовкой, переложить на отдельное блюдо и закрыть крышкой.

В освободившуюся кастрюлю положить мелко нарезанный лук, обжарить его до мягкости (примерно 4 мин), затем добавить мел-

ко нарезанный чеснок, очищенные от кожуры и семян сладкий перец и помидоры, а затем красный перец.

После этого баранину переложить в кастрюлю, плотно закрыть крышкой и тушить на медленном огне около 1,5 ч, пока мясо не станет мягким.

Затем приправить солью и перцем по вкусу.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

Свинина в сидре (Cerdo a la Sidra)

3 ст. ложки оливкового масла, мука, соль, свежемолотый черный перец, 750 г бескостной свинины, 1 луковица, 1,5 стакана сухого сидра, сок 1 большого апельсина, цедра $\frac{1}{4}$ апельсина, щепотка молотой корицы, щепотка сахарной пудры (по желанию), тонкие ломтики апельсина, зелень петрушки, жареные миндальные орехи.



Муку смешать с солью и перцем, затем запанировать в ней мясо. В тяжелой огнеупорной керамической кастрюле нагреть масло

и подрумянить на нем свинину в течение 10 мин. Затем переложить ее на подогретое блюдо и накрыть крышкой.

В ту же кастрюлю положить нарезанный кольцами лук и пассеровать его на медленном огне в течение 20 мин, время от времени переворачивая, пока он не станет мягким и золотистым. После этого влить сидр, апельсиновый сок, добавить нарезанную мелкими полосками цедру, корицу, довести до кипения и тушить 2–3 минуты.

Обжаренную свинину переложить в кастрюлю, перемешать с приготовленным соусом, закрыть крышкой и готовить на медленном огне в течение 45 мин, пока свинина не станет мягкой. После этого мясо снова переложить на подогретое блюдо и, если необходимо, немного выпарить соус, чтобы он стал густым, добавить соль, перец, сахарную пудру (по желанию).

На стол подавать полив соусом и украсив ломтиками апельсина, веточками петрушки и жареным миндалем.

Чанфайна (Chanfaina)



400–500 г печени, 1 стакан белого вина, 1 луковица, 1 долька чеснока, зелень петрушки, 4 горошины чер-

ного перца, тмин и красный перец на кончике ножа, щепотка корицы, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 1–2 ст. ложки панировочных сухарей.



Отварить до мягкости печень в небольшом количестве подсоленной воды, добавив в нее вино и черный перец. Затем вынуть печень и нарезать ее кубиками.

В сковороде разогреть масло, обжарить в нем мелко нарубленные лук и чеснок, добавить немного воды и слегка потушить. Когда лук станет мягким, а вода выпарится, добавить тмин, корицу, красный перец, зелень и тушить еще несколько минут, до образования ароматного соуса. Затем положить в него нарезанную печень, добавить немного бульона, в котором варилась печень, посыпать сухарями и тушить на слабом огне в течение 5 мин.

Это блюдо можно подавать на стол как в горячем, так и в холодном виде, украсив ломтиками лимона и посыпав зеленью.

Олья подрида (Olla Podrida)

150 г говядины, 150 г свинины, 150 г телятины, 150 г баранины, 150 г шпика, 2 л воды, 1 банка зеленого





горошка, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, соль, 3 моркови, 4 картофелины, 2 луковицы, чеснок, 1 кочан савойской капусты, 3 помидора, 2 копченые колбаски, зелень петрушки, тертый сыр.

В кастрюлю положить говядину, свинину, телятину, баранину и шпик, залить холодной водой и варить около 30 мин. Затем добавить зеленый горошек, лавровый лист, перец, соль. Когда мясо будет почти готово, положить в кастрюлю морковь, картофель, лук, чеснок и нарезанную полосками капусту. Спустя 10 мин добавить помидоры и варить до готовности.

После этого вынуть мясо, нарезать кусочками, сложить обратно, добавить нарезанные ломтиками колбаски и довести «олью» до кипения.

Перед подачей на стол посыпать тертым сыром и зеленью.

Кальдерета экстременья (Caldereta Extremeña)



1 кг мяса козленка или ягненка, 1 печенка (козленка или ягненка), 1 ста-

кан красного вина, 100 мл оливкового масла, 1 стручок красного перца, 5 зубчиков чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, паприка, соль.



Разогреть в сотейнике масло, обжарить в нем два зубчика чеснока, после чего вынуть их и отложить на тарелку. В этот же сотейник положить мясо, нарезанное мелкими кусками, присыпать его паприкой и обжарить до золотистого цвета. Добавить лавровый лист, влить вино и тушить, пока оно не выпарится. Возможно, придется понемногу подливать воды, следя при этом, чтобы образующийся в кастрюле соус не стал слишком жидким. Пока мясо тушится, обжарить оставшиеся три зубчика чеснока, после чего все пять (добавив два отложенных) растолочь в ступке и положить обратно в сковороду. Обжарить там же печень, добавив предварительно растолченные горошины перца, приправить красным перцем и добавить несколько капель оливкового масла. Хорошенько все перемешать, переложить в кастрюлю, где тушится почти готовое мясо. После загустения соуса блюдо можно подавать на стол.



Мясо по-кордовски

1,2 кг говяжьей вырезки, 1 л сухого красного вина, 4-5 луковиц.

Мясо нарезать поперек волокон, положить на глубокую раскаленную сковороду, добавить немного растительного масла и обжаривать в течение 5 мин. Затем залить вином и тушить, пока все вино не выкипит. Добавить лук, нарезанный толстыми кольцами, и довести мясо до готовности.

Почки в хересе (Riñones al Jerez)



0,5 кг бараньих почек, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 толченых зубчика чеснока, 120 г грибов, 50 г ветчины, соль, свежемолотый перец, 6-8 ст. ложек хереса, зелень петрушки.

Тщательно промыть почки, освободить их от пленок, разрезать каждую на четыре части, залить холодной водой и оставить на 3 ч. В сковороде разогреть оливковое масло и обжарить в нем чеснок в течение 2-3 мин. Добавить к нему мелко нарезанные грибы,

ветчину и тушить, пока не испарится жидкость из грибов.

Подготовленные почки обжарить в течение 2-3 мин, постоянно помешивая, чтобы они подрумянились снаружи, но остались розоватыми внутри. Затем посолить, поперчить, добавить херес и грибной соус. Тушить, периодически помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет вновь.

Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Ягненок в вине

2 кг ягнятины, 750 мл сухого белого вина, 350 мл хереса, 2 головки чеснока, 3 больших высушенных сладких красных перца, сок 1 лимона, 200 мл оливкового масла первой выжимки, 1 небольшой стручок перца чили.



Мясо нарубить на куски размером 4 x 4 см, посолить и обжарить в большой сковороде на маленьком огне в собственном жиру (без масла) до золотистого цвета. Затем влить вино и тушить на среднем огне.

Очистить головки чеснока, не удаляя кожицу с зубчиков и не отделяя их от головок,

головки разрезать поперек. Очистить от семян перцы и нарезать стручки на кусочки размером около 2 см. В отдельной сковороде разогреть 100 мл оливкового масла и обжарить в нем чеснок до золотистого цвета (сначала срезом вниз, затем перевернуть). Чеснок положить в ягнятину.

В сковороде, где жарился чеснок, обжарить сладкий перец, постоянно помешивая и не позволяя ему подгорать. Добавить перец в ягнятину и вылить туда же лимонный сок. После этого тушить ягнятину 4–5 мин на сильном огне. Соус должен поменять цвет на оранжево-красный. Затем убавить огонь, посолить и уварить жидкость вполовину.

На отдельной сковороде разогреть 100 мл оливкового масла почти до кипения, влить его в ягнятину и готовить еще несколько минут, периодически помешивая. После того как соус станет интенсивно оранжево-красным, блюдо готово.

Ягненок с медом (Cordero a la Miel)



2,5 кг ноги ягненка, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 0,5 кг помидоров, 1 кг зеленого перца, 250 мл винного уксуса, 250 мл хереса, 200 г

меда, 50 мл оливкового масла, 2 десертные ложки нежгучей паприки, 150 мг шафрана, 2 ст. ложки бренди, молотый кумин по вкусу, тертый мускатный орех на кончике ножа.



В большой сковороде разогреть оливковое масло и на маленьком огне обжарить тонко нарезанные лук, перец и чеснок до золотистого цвета. Очистить от кожуры помидоры, нарезать, добавить в сковороду и тушить на среднем огне до мягкости. Затем положить туда нарезанную на куски толщиной 2 см ягнятину, хорошенько перемешать, приправить кумином, мускатным орехом, шафраном, паприкой и в самом конце влить херес.

Мясо тушить на среднем огне в течение 10 мин, после чего влить уксус и добавить мед. Продолжить тушить на маленьком огне, пока мясо не станет совсем мягким. За 5 мин до полной готовности влить бренди, выключить огонь и дать постоять 30 мин под крышкой.

Индейка по-андааусски

1 грудка индейки, 2 ст. ложки жира, сок 2 апельсинов, 1 л бульона, 2 луковицы, 250 г риса, 2 ст. ложки оливкового масла, 10–15 маслин, ломтики лимона для украшения.



Грудку птицы посолить, поперчить и поджарить на жире. Пока птица готовится, смешать апельсиновый сок с 500 мл бульона и варить примерно полчаса. В сотейнике разогреть оливковое масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук вместе с рисом, залить оставшиеся 500 мл горячего бульона, добавить маслины и варить 20 мин на медленном огне. Затем долить в сотейник бульон, уваренный с апельсиновым соком, и варить еще несколько минут.

Перед подачей на стол готовый рис выложить на овальное блюдо, сверху положить куски индейки, затем украсить ломтиками лимона.

Кролик в соусе сальморехо (Conejo en Salmorejo)



1 тушка кролика, соль, черный перец горошком, чеснок, майоран, паприка, оливковое масло, белое вино, мясной бульон, 3 высушенных и смолотых стручка красного перца.

Подготовленную тушку кролика разделить на небольшие куски, посыпать солью, перцем и сложить в кастрюлю.

Отдельно приготовить маринад из чеснока, оливкового масла, перца, майорана, петрушки и залить им доверху мясо. Добавить горошины черного перца, влить белое вино, положить лавровый лист и оставить мариноваться на 10–12 ч.

Готовое мясо обжарить в оливковом масле до золотистой корочки, залить стаканом бульона и тушить до готовности 20–25 мин.

Пучеро (Puchero)

500 г нежирной говядины, 250 г окорока, 150 г зеленого горошка или белой фасоли, 100 г чесночной колбасы, 250 г моркови, 1 луковица, соль, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца. Для клецок: 40 г шпика, 50 г окорока, 2 яйца, мясной бульон, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, чеснок по вкусу, панировочные сухари, растительное масло для обжарки.



Предварительно замоченный горох, говядину и окорок залить водой и варить до готовности. Затем добавить колбасу, нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный

лук, лавровый лист, перец и варить уже до полной готовности (мясо должно стать мягким).

Приготовление клецок: смешать мелко нарезанный окорок, шпик, чеснок и зелень петрушки, добавить взбитые яйца, немного мясного бульона и панировочные сухари. Вымешать полученную массу и сделать из нее небольшие клецки. Обжарить их до золотистого цвета в большом количестве растительного масла, затем выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек масла, и заправить ими пучеро перед самой подачей на стол.

Изделия из теста, сласти

Испанский хлеб



1,5 ст. ложки дрожжей, 3 чашки теплой воды, 7 чашек пшеничной муки, 2 ч. ложки соли, 0,5 чашки оливкового масла *extra virgin*.

Развести дрожжи в теплой воде и поставить в теплое место на 10 мин. Смешать муку с солью и просеять через тонкое сито в большую миску. Влить оливковое масло и руками вымесить тесто, постепенно добавляя дрож-

жи. Затем выложить его на посыпанный мукой стол и снова энергично вымешивать, пока тесто не станет эластичным. Смазать маслом миску, положить в нее тесто, накрыть влажной тканью, чтобы не высохло, и поставить в теплое место подниматься (тесто должно увеличиться в объеме вдвое). После чего снова вымесить тесто на посыпанном мукой столе. Затем опять выложить тесто в миску, накрыть и дать постоять еще 15 мин.

Готовое тесто нарезать на куски, сформовать из них булki или шары (по своему вкусу), выложить на смазанный жиром противень и дать постоять еще 30 мин.

После этого разогреть духовку до 230 °C и поставить в нее противень с тестом на 30–50 мин.

Роскон воахвов (Roscon de Reyes)

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 ч. ложка дрожжей, 0,5 л молока, 200 г цукатов.



Смешать масло с сахаром. Растереть яичные желтки и добавить в масло. Затем влить молоко, добавить дрожжи, муку и деревянной ложкой сбить тесто. Отдельно взбить

белки, осторожно ввести их в тесто и добавить кусочки цукатов.

Кольцевую форму смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Выложить в форму тесто и выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 45 мин.

Готовый роскон вынуть из формы, посыпать пудрой, украсить цукатами.

По желанию можно промазать шоколадным кремом или взбитыми сливками.



Флан (Flan)

1,5 чашки сахара, 3,5 чашки молока, 6 яиц, 2 яичных желтка, цедра одного лимона, ваниль на кончике ножа.

В сотейнике на среднем огне расплавить сахар, до тех пор пока он не карамелизуется (станет янтарным). Вылить его в 1,5-литровую кольцевую форму и, быстро покачивая ее, распределить сахар по дну и бортам (сахар обязательно должен равномерно покрыть всю форму). Затем разогреть молоко, но не доводить его до кипения. Взбить яйца с дополнительными желтками, затем осторожно вмешать весь оставшийся сахар, ваниль и постепенно влить горячее молоко. Образовавшуюся массу влить в покрытую карамелью

форму, установить ее в водяную баню с теплой водой, закрыть фольгой и поставить на 1 ч в разогретую до 130 °С духовку.

После этого форму можно снять, дать немного остыть и поставить в холодильник. Полностью остывший флан осторожно освободить от формы ножом и перевернуть на блюдо.

Миндальный флан (Flan de Almendras)

1 ч. ложка воды, 2 стакана сахара, 0,5 стакана молотого миндаля, 3 стакана молока, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 6 яиц, 1 ч. ложка соли, тонкие ломтики апельсина для украшения.



В форме для выпечки на маленьком огне довести сахар и воду до карамелизации. Когда сахар приобретет золотистый цвет, снять его с огня и, слегка наклоняя форму, равномерно распределить карамель по дну. В кухонном процессоре смешать все остальные ингредиенты до однородного состояния. Выложить смесь в форму так же, как в предыдущем рецепте, установить ее в водяную баню с теплой водой, закрыть фольгой и поставить

в разогретую до 130 °С духовку. Готовить около 1 ч, пока флан не подрумянится, затем охладить, накрыть форму блюдом и аккуратно перевернуть.

Готовый флан нужно не менее часа выдерживать в холодильнике, а перед подачей на стол украсить ломтиками апельсина.



Хихонский туррон (Turron de Jijona)

250 г миндаля, 250 г фундука, 250 г меда, 250 г сахара, 5 яичных белков.

С миндаля снять кожицу, предварительно ошпарив его кипятком и обжарить вместе с фундуком, постоянно помешивая, а затем орехи измельчить. Взбить до густоты яичные белки и смешать их с орехами до образования своеобразной ореховой пасты. В сотейнике смешать мед с сахаром и растопить на медленном огне. Добавить ореховую пасту и держать на огне 10 мин, постоянно помешивая.

Дно большого неглубокого фарфорового блюда выстелить рисовой бумагой и равномерным слоем выложить на нее медово-ореховую массу. Когда она остынет, посыпать ее сверху корицей.

Шоколадный туррон (Turron de Chocolate)

250 г сливочного масла, 250 г бисквита или кекса, 100 г миндаля, 100 г грецких орехов, 150 г шоколада, 8 ст. ложек сахара.



На водяной бане растопить плитку шоколада. Масло хорошенько растереть с сахаром, добавить растопленный шоколад, крошить бисквит и все тщательно перемешать. Добавить нарубленный миндаль, грецкие орехи, выложить массу в прямоугольную форму, выстеленную пергаментом, и поставить в холодильник на сутки. После чего достать и нарезать на небольшие квадраты.

Чуррос (Churros)

2 ст. ложки оливкового масла, 1 стакан воды, 0,5 стакана нарубленного кубиками маргарина или сливочного масла, 0,25 ч. ложки соли, 1 стакан пшеничной муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 0,25 ч. ложки молотой корицы.



Муку смешать с корицей.

В сотейник налить воду, добавить соль, маргарин и довести до кипения. Затем осторожно ввести муку с корицей, уменьшить огонь и энергично размешивать в течение примерно 1 мин. После чего снять сотейник с огня, взбить яйца до однородной массы и при энергичном взбивании влить в сотейник. Можно еще раз поставить тесто на огонь секунд на 30, все еще помешивая, затем снять и слегка остудить.

Готовым тестом заполнить кондитерский мешок с диаметром выходного отверстия 0,5–1 см, надев на него наконечник в виде большой звездочки. Затем в глубокой сковороде разогреть растительное (лучше оливковое) масло и потихоньку выдавливать в него тесто полосками длиной 5–10 см, формируя кольца, спирали и т. п. и обжаривая их до золотистого цвета. Бывает трудно отделить полоску вязкого теста от наконечника кондитерского мешка, в этом случае можно помочь себе пожницами.

Готовые горячие чуррос шумовкой выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек жира.

Подавать с горячим шоколадом.

Эмпанада (Empanada)

1 взбитое яйцо, 300 г свиной вырезки, 0,5 ч. ложки слабозгущенной паприки, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки рубленого чеснока, 0,5 ч. ложки душицы, 0,5 стакана нарезанных перчиков пикильо, 3 луковицы, 3 помидора, 2 ч. ложки нарезанной петрушки, соль, черный перец, 0,5 кг дрожжевого теста, 1 крупный порубленный сладкий перец, 2 сваренных вкрутую яйца.



Тонко нарезанную свинину приправить паприкой, чайной ложкой измельченного чеснока, душицей, солью, перцем и дать постоять 30 мин.

Затем на сковороде разогреть оливковое масло и обжарить в нем свинину, вынимая ломтики по мере готовности. В той же сковороде обжарить до мягкости сладкий перец, нарезанный лук, остальной чеснок. Добавить очищенные от кожуры и семян нарубленные помидоры, петрушку, приправить солью, черным перцем и готовить, пока образовавшийся в сковороде соус не станет густым.

Тесто разделить пополам. Одну часть раскатать на посыпанном мукой столе в пласт толщиной около 0,5 см и уложить его на противень. Сверху на него выложить половину приготовленного соуса, кусочки свинины и перчики пикильо. Сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками, положить поверх перчиков и полить все оставшимся соусом.

Затем раскатать второй кусок теста, закрыть пирог, зацепить края и сделать в центре небольшое отверстие для выхода пара.

Готовый пирог поставить в предварительно разогретую духовку на средний огонь. По истечении полчаса пирог вынуть, смазать взбитым яйцом и поставить обратно еще на 15–20 мин.

Эмпанаду можно есть как в горячем, так и в холодном виде.

Анисовые роскильяс (Rosquillas de Anís)



3 яйца, 2 стакана воды, 150 г растопленного сливочного масла, 1 стакан анисового ликера, 350 г сахара, 1 л оливкового масла, 300 г муки, 2 ч. ложки пекарского порошка.

В миску разбить яйца, добавить сливочное масло, влить молоко и анисовый ликер. Взбить все в пену и постепенно начинать всыпать муку, смешанную с пекарским порошком. Полученное в результате довольно плотное тесто выложить на посыпанную мукой доску и хорошенько вымешать, пока тесто не станет эластичным. Сформовать из теста маленькие колечки и обжарить их в оливковом масле на среднем огне.

Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Марципан (Mazapan)

3 стакана очищенного от кожуры и перемолотого миндаля, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, 2 слегка взбитых яичных белка, 3–4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка ванили.



Разогреть в сотейнике воду, растворить в ней сахар и довести до кипения. Через 1–2 мин снять сотейник с огня и взбивать, пока сироп чуть-чуть не помутнеет. После этого при постоянном помешивании добавить молотый миндаль, яичные белки, ваниль и

варить все на маленьком огне 2—3 мин до тех пор, пока смесь не начнет отставать от боков сотейника. Затем выложить ее на доску, посыпанную сахарной пудрой, и хорошенько вымешать, подсыпая понемногу сахарную пудру. Из полученной массы сформовать шарики или кубики.

Миндальное печенье (Almendrados)



2 чашки очищенного от кожуры мелко порубленного миндаля, 2 яичных белка, 1 чашка просеянной сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Слегка обжарить миндаль. Взбить белки до густоты и, не прекращая взбивать, постепенно добавлять сахар. После того как добавлен весь сахар, взбивать еще 5—8 минут и осторожно ввести миндаль и ванильный сахар. Взбитую массу выложить ложкой или выдавить в виде колец (с помощью кондитерского мешка) на смазанный маслом противень. Выпекать 17—20 мин в разогретой до 170 °С духовке, пока печенье не начнет слегка подрумяниваться.

Королевский пирог из Мотриля (Torta Real de Motril)

12 яиц, тертая цедра 1 лимона, 1 кг молотого миндаля, 500 г сахара, сахарная пудра и корица для украшения.



Взбить яйца, понемногу добавляя сахар и миндаль, а в самом конце — и лимонную цедру. Выстелить круглую форму слегка смазанным жиром пергаментом и выложить на него яично-ореховую смесь. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке 45 мин.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и корицей.

Альпухарские сопалльос (Soplillos Alpujarrenos)

12 яичных белков, 1 кг сахара, 1 кг миндаля, очищенного от кожуры, крупно порубленного и слегка обжаренного в духовке.



Взбить белки до густоты, постепенно добавляя сахар и миндаль (как в предыдущем рецепте). Выстелить противень слегка смазанным жиром пергаментом и постепенно

(порционно) столовой ложкой выложить на него яично-ореховую смесь. Форму поставить в разогретую до 175 °С духовку и выпекать, пока соплилось не станут плотными, но не слишком румяными.

Кесадилья (Quesadilla)



50 г сливочного масла, 50 г тонкого сахарного песка, 1 яичный желток, 250 г творога, 50 г наструганного миндаля, тертая цедра и сок 1 лимона, 2 яичных белка, 250 г песочного теста, 1 взбитое яйцо.

Приготовление начинки: масло растереть с сахаром в воздушную массу и постепенно ввести в нее яичный желток. Добавить творог, миндаль, лимонный сок и цедру. Отдельно до густоты взбить белки и ввести их в творожно-миндальную массу при постоянном помешивании.

Раскатать песочное тесто, выложить его в слегка смазанные жиром формочки для пирожных, заполнить приготовленной начинкой, смазать края теста взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин.

Банановый пудинг

5 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 2 яйца, 4 спелых банана, 1 ст. ложка сока лимона, 1 стакан панировочных сухарей, 2 чашки сока ананаса, немного сливочного масла или маргарина для запекания.



Взбить масло, сахар и желтки. Бананы очистить, раздавить вилкой и, добавив лимонный сок, смешать (взбить в блендере) с ранее взбитыми желтками. Непрерывно помешивая, добавить сок ананаса и панировочные сухари. Взбить белки с сахаром и осторожно добавить в общую массу. Поместить все в специальную форму, смазанную маслом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–40 мин при средней температуре.

Подать в горячем или холодном виде с красным вином.

Дерзайте!

С гастрономическим приветом,
Илья Лазерсон, шеф-повар

СОДЕРЖАНИЕ

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ЯИЦ	6
Испанский салат	6
Испанский салат из помидоров и огурцов	7
Помидоры по-андалусски	8
Картофельный омлет (Tortilla de Patatas)	8
Картошка бедняка (Patatas a lo Pobre)	9
Картофель по-риохски (Patatas Riojanas)	10
Фабада по-астурийски (Fabada Asturiana)	11
Писто по-ламанчски (Pisto Manchego)	12
Яйца фламенко (Huevos Flamenco)	13
СУПЫ	14
Чесночный суп (Sopa de Ajo)	14
Кальос по-мадридски (Callos a la Madrileña)	14
Кальдо по-галисийски (Caldo Gallego)	16
Кастильский чесночный суп (Sopa de Ajo Castellana) ..	17
Гаспачо (Gazpacho)	18
Сальморехо по-кордовски (Salmorejo Cordobes)	19
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	20
Морской черт в мосарабском стиле (Rape Mozarabe)	20
Эскабече из сардин (Sardinas en Escabeche)	21
Форель с ветчиной (Truchas con Jamon)	21
Бакалао «пиль-пиль» (Bacalao al Pil-pil)	23
Креветки «пиль-пиль» (Gambas al Pil-pil)	24
Кефаль в анчоусном соусе	24
Морской гребешок (Viera)	25
Сальпикон из морепродуктов (Salpicon de Mariscos)	26
Ремохон (Remojon)	27
Паэлья с морепродуктами (Paella Marinera)	27
Рис «в сторонке» (Arroz a Banda)	29
БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ	30
Паэлья (Paella)	30
Рис с цыпленком (Arroz con Pollo)	32
Косидо по-мадридски (Cocido Madrileño)	33
Фрикадельки «пелотас» (Pelotas)	35
Цыпленок чилиндрон (Pollo al Chilindron)	35
Баранина чилиндрон (Cordero al Chilindron)	36
Свинина в сидре (Cerdo a la Sidra)	37
Чанфайна (Chanfaina)	38

Олья подрида (Olla Podrida)	39
Кальдерета экстременья (Caldereta Extremeña)	40
Мясо по-кордовски	42
Почки в хересе (Riñones al Jerez)	42
Ягненок в вине	43
Ягненок с медом (Cordero a la Miel)	44
Индейка по-андалусски	45
Кролик в соусе сальморехо (Conejo en Salmorejo)	46
Пучеро (Puchero)	47
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, СЛАСТИ	48
Испанский хлеб	48
Роскон волхвов (Roscon de Reyes)	49
Флан (Flan)	50
Миндальный флан (Flan de Almendras)	51
Хихонский туррон (Turron de Jijona)	52
Шоколадный туррон (Turron de Chocolate)	53
Чуррос (Churros)	53
Эмпанада (Empanada)	55
Анисовые роскильяс (Rosquillas de Anis)	56
Марципан (Mazapan)	57
Миндальное печенье (Almendrados)	58
Королевский пирог из Мотриля (Torta Real de Motril)	59
Альпухаррские соплильос (Soplillos Alpujarrenos) ..	59
Кесадилья (Quesadilla)	60
Банановый пудинг	61

Илья Лазерсон
ИСПАНСКАЯ КУХНЯ

Редактор *Е.А. Кюберсепп*
Верстка *Т.А. Шамаевой*
Корректор *М.В. Чебыкина*

Подписано к печати с готовых диапозитивов 21.12.2004.
Формат 70×100¹/₃₂. Бумага газетная. Гарнитура «Журнальная».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,6. Уч.-изд. л. 2,01.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 2034.

Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.

ООО «МиМ-Дельта»

Для писем: Санкт-Петербург,
ул. Фурштатская, д. 19, пом. 35Н
E-MAIL: MIMDEL@COMSET.NET

ЗАО «Центрополиграф»
125047, Москва, Оружейный пер., д. 15, стр. 1,
пом. ТАРП ЦАО

Для писем:
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

WWW.CENTROPOLIGRAF.RU

Отпечатано в ФГУИПП «Курск»
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109