

Ирина Трофимова

21 РЕЦЕПТ МЕКСИКАНСКИХ БЛЮД

.....
ИЗ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО КУПИТЬ В РОССИИ



16+

Ирина Трофимова

21 рецепт мексиканских блюд

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Трофимова И.

21 рецепт мексиканских блюд / И. Трофимова — «ЛитРес: Самиздат», 2018

Приготовление мексиканских блюд может вызывать недоверие, а сложность рецептов и недоступность ингредиентов часто зашкаливают. Этот небольшой сборник рецептов поможет справиться с такими проблемами. Как? Во-первых, все рецепты испробованы на российской кухне, а по этим рецептам я лично готовлю уже почти 10 лет. Во-вторых, уровень сложности приготовления блюд можно определить как "достаточно просто" и "очень просто". Ну и в-третьих, все блюда из этого сборника рецептов готовятся из продуктов, которые без проблем можно найти в магазине.

Содержание

Закуски	6
Кесадилья/Кесадийя	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Не так давно мексиканская кухня была внесена в список культурного наследия ЮНЕСКО, но понятнее и ближе россиянам она пока не стала...

Мексиканские блюда чаще всего ассоциируются у нас с острым перцем чили, буррито, тортильяс и кукурузой. Возможно, на ум придет что-то еще, но чаще всего это те самые слова. Я подумала, что это несправедливо, и решила составить небольшой сборник рецептов, с помощью которого легко и просто можно приготовить мексиканские блюда и напитки из продуктов, которые можно купить в России. Без чили и тортильяс, конечно, не обойдется, но я обещаю, что после прочтения этого сборника рецептов, ассоциаций со словосочетанием «мексиканская еда» у вас станет чуть больше.

Я прожила в Мексике почти 5 лет, и за это время успела полюбить мексиканские блюда всем сердцем (или желудком?). Когда я бывала в России, я часто скучала по любимым вкусам и блюдам и пыталась их воспроизвести на маминой кухне в условиях отсутствия аутентичных продуктов. И у меня получалось! А значит, получится и у вас. Конечно, вы здесь не найдете рецептов «чилес ен ногада» или «кочинита пибиль», все рецепты очень просты и приближены к реалиям российских продуктовых магазинов. Тем не менее вы сможете «попробовать» Мексику на вкус у себя дома.

Все блюда из этого сборника давно стали традиционными на моей кухне и готовятся уже по памяти.

Проще и быстрее всего готовить мексиканские закуски, поэтому в этом сборнике их значительно больше.

Закуски

Кесадилья/Кесадийя

Этот вид закуски известен многим и готовится за 10 минут. Подается кесадилья горячей вместе с сальсами, а иногда с жидкой сметаной. В Мексике начинка кесадильи может быть разной: сыр, сыр и грибы, отварное куриное мясо, жареные шампиньоны, кабачковый/тыквенный цвет (цветки поджаривают и кладут в тортилью), уитлакоче (съедобный гриб, который поражает початки кукурузы) и т.д.

В этом рецепте мы готовим традиционную кесадилью с сыром. Ее можно есть на завтрак или на перекус, а можно и вприкуску с супом, например.

Что нужно:

2 тортильи
сыр (любой, который хорошо плавится)

Что делать:

Нарежьте сыр тонкими ломтиками (2 или 3 мм в толщину). На разогретую сухую сковороду положите одну тортилью, сверху уложите ломтики сыра и накройте второй тортильей. Обжарьте на медленном огне с двух сторон пока не расплавится сыр и не зарумянятся тортильи. Все! Готовую кесадилью нужно разрезать на 4, 6 или 8 частей, как пиццу, и есть с острым соусом Табаско или сальсой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.