



Menu Ale Meksyk 2017 poleca Camelia Agata „La Agua”

SAŁATKA OWOCOWA

- 3x świeży ananas
- 1x limonka
- 1x miód
- 2x granat
- kilogram mandarynek/pomarańczy

Owoce pokroić, pestki granatu wydlubać i dodać do ananasa i mandarynek. Całość połączyć sokiem z limonki i 4 łyżkami miodu.

SAŁATKA Z FASOLĄ

- 300g ugotowanego makaronu
- 3 puszki czerwonej fasoli
- ser pokrojony w kostkę- 200g
- salami pokrojone w paski – 200g
- słoik pokrojonych ogórków konserwowych (najlepiej ogórki z chilli)
- majonez

Połączyć składniki i dobrze wymieszać. Smacznego!

TORTILLE ZAWIJANE ŚLIMAKI

- 16 tortilli
- 4x serek śmietankowy Almette
- 4x serek chrzanowy Almette
- 1x łosoś paczka
- 200 g startego sera żółtego
- 200 g szynki w plastrach
- 2x papryka czerwona
- 100g rukoli
- pomidorki koktajlowe

Tortille posmarować serkiem, nałożyć nadzienie wg uznania. Zwinąć ciasno. Pokroić w paski. W razie potrzeby spiąć wykałaczką. Ładnie ułożyć na półmisku :).





SALSA POMIDOROWA

- 20x posiekane na kwadraty pomidory
- 2x posiekane szalotki
- 2x pół drobno posiekanej papryczki chilli (serrano lub jalapeno)
- 3x garść posiekanej pietruszki i kolendry
- 4x ząbek czosnku - drobno posiekany
- 4x łyżki świeżego soku z limonki
- sól i pieprz do smaku
- oliwa z oliwek – 6 łyżek

Wszystkie składniki, które można pokroić, drobno pokroić i wrzucić do miski (czosnek i szalotkę bardzo drobno pokroić). Składniki połączyć w misce i zalać sokiem z limonki i oliwą. Doprawić solą i pieprzem.

GUACAMOLE

- 4x duże awokado
- 2x świeżo wyciśnięty sok z połowy limonki
- 2x garść świeżej poszatowanej kolendry
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- 3x ząbek czosnku – bardzo drobno posiekany i roztarty
- szczypta soli i pieprzu do smaku

Awokado rozetrzeć ze wszystkimi składnikami. Na koniec posypać częścią posiekanej kolendry.

SALATKA mała meksykańska

- sałata lodowa – porwać na małe kawałki/pokroić grubo i wrzucić do miski
- 2 ogórki pokroić w pół plasterki i wrzucić do miski
- 6 pomidorów pokroić w półplasterki i wrzucić do miski
- 3 papryki pokroić w grubą kostkę i wrzucić do miski
- słoik oliwek – odcedzić i dodać do sałatki i wrzucić do miski
- ser bałkański - pokroić w kostkę i wrzucić do miski do warzyw

Składników nie mieszać do momentu podania na stole :)

Przygotować sos: pół szklanki oliwy wymieszać z sokiem z połówki cytryny, dodać soli i pieprzu. Sosem zalać sałatkę w momencie podania.





BABECZKI Z MASCARPONE

- 2 serki mascarpone
- 3 białe czekolady
- 1 śmietanka 30% 200 ml
- 40 kruchych babeczek

Czekoladę roztopić i ostudzoną zmiksować z ubitą śmietaną i mascarpone. Masę nałożyć na gotowe babeczki.

GORĄCA CZEKOLADA z chilli

- 3 litry mleka
- 1 litr śmietanki
- 8 czekolad (gorzkie i mleczne)
- chilli do smaku
- cynamon do smaku

Przelać 1 litr mleka i śmietany do garnka i podgrzewać na małym ogniu. Rozpuścić czekolady w litrze mleka i śmietany i mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolad (najlepiej mieszać trzepaczką do jajek). Gdy czekolada się rozpuści dodać pozostałe mleko i przyprawy i podgrzewać aby płyn był gorący, ale nie doprowadzić do wrzenia. Podawać na ciepło.

SAŁATKA KUKURYDZIANA

- wielka puszka kukurydzy (nasza miała 2kg) :)
- 2x ser cheddar – utrzeć (800 g)
- 4 ząbki czosnku – bardzo drobno posiekać
- majonez

Wszystkie składniki połączyć i dobrze wymieszać z majonezem.

NACHOSY

- kilka paczek nachos

Przesypać nachosy do misek. Rozłożyć obok dipy. :)





TORTILLA NA CIEPŁO

- 5 kg ziemniaków
- 400 g startego sera żółtego
- 30 jajek
- sól, pieprz, chilli
- oliwa do smażenia

Gotować obrane ziemniaki przez 15 min, potem pokroić w cienkie plastry i usmażyć na oliwie. Od razu doprawić solą. Przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Zetrzeć ser i wymieszać w misce z 30 jajkami, doprawić solą. Wylać masę na ziemniaki. Piec około 45 minut w temperaturze 200°C. Podawać na ciepło z sosem jogurtowym, czosnkowym.

TALERZ WARZYW

- 4 awokado – obrać i pokroić w paski
- 2 ogórki – obrać i pokroić w słupki
- 4 papryki - obrać i pokroić w słupki
- 3 marchewki - obrać i pokroić w słupki

Warzywa ułożyć na talerzu. Przygotować dip: Jogurt grecki + czosnek (3 ząbki) + sól.

Smacznego Amigos!

